



GR ■ Πολυμάγειρας & ηλεκτρική γάστρα

Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.**Γενικές προειδοποιήσεις**

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, αν επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα με ανεπαρκή εμπειρία και γνώσεις, αν επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που εκτελούνται από τον χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιούνται από παιδιά, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Στην περίπτωση που το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, αναθέτετε την επισκευή του σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για την αποφυγή πρόκλησης ατυχήματος. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής, εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά.
- Οι επιφάνειες της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τροφές πρέπει να καθαρίζονται πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.

- Η παρούσα συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ελέγχεται μέσω προγραμματισμένης συσκευής, εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και για χρήση σε παρόμοια μέρη όπως:
 - κουζίνες σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
 - στον γεωργικό τομέα,
 - για πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων παρόμοιων χώρων,
 - ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε σταθερό σημείο με τις λαβές να βρίσκονται σε τέτοια θέση ώστε να αποφεύγεται το πιτσίλισμα καυτών υγρών.



Προσοχή:

- Καυτή επιφάνεια! Η μονάδα, το δοχείο μαγειρέματος και το θερμαντικό στοιχείο είναι καυτά κατά τη διάρκεια χρήσης!

- Μην πλένετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό και μην την βυθίζετε στο νερό ή σε άλλο υγρό.
- Βεβαιωθείτε ότι το φιν ή η πρίζα δεν πιτσιλίζονται με νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και ότι ο καυτός ατμός που διαφεύγει από τη συσκευή διατηρείται επίσης σε απόσταση. Αν όμως προκύψει κάτι από τα παραπάνω, αποσυνδέστε τον ασφαλειοδιακόπτη της πρίζας και, στη συνέχεια, στεγνώστε προσεκτικά την πρίζα και το φιν πριν από περαιτέρω χρήση.
- Οι επιφάνειες της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τροφές πρέπει να καθαρίζονται πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση:

- Η εσφαλμένη χρήση ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- Η επιφάνεια του στοιχείου θέρμανσης διατηρεί θερμότητα μετά τη χρήση.

Ηλεκτρολογική ασφάλεια

- Προτού συνδέσετε την παρούσα συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε ότι η τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την τάση της πρίζας.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε πρίζα μέχρι να συναρμολογηθεί σωστά.
- Ξετυλίγετε πλήρως το καλώδιο ρεύματος πριν από τη χρήση.
- Μην συνδέετε και αποσυνδέετε με βρεγμένα χέρια το καλώδιο ρεύματος στην/από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι οι επαφές του φινιρίσματος δεν έρχονται σε επαφή με νερό ή υγρασία.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο ρεύματος. Μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος ή η πρίζα. Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα τραβώντας μαλακά το φινιρίσματος του καλωδίου ρεύματος.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού και ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια ή αιχμηρά αντικείμενα.
- Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνος/-η σας και μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις. Όλες οι επισκευές ή οι τροποποιήσεις της συσκευής πρέπει να εκτελούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Επεμβαίνοντας ο ίδιος/η ίδια στη συσκευή κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, διατρέχετε τον κίνδυνο ακύρωσής της.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας, το καλώδιο ρεύματος ή το φινιρίσματος στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αποσυνδέετε την από την πρίζα ρεύματος όταν ολοκληρώνετε τη χρήση της.

Ορθή χρήση της ηλεκτρικής γάστρας

- Η ηλεκτρική γάστρα προορίζεται για κανονικό και αργό μαγείρεμα τροφίμων και το μαγείρεμα σε ατμό. Μην την χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς εκτός από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.

- Αυτή η ηλεκτρική γάστρα έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Μην την χρησιμοποιείτε ποτέ σε εξωτερικό χώρο ή σε βιομηχανικό περιβάλλον.
- Η ηλεκτρική γάστρα πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική γάστρα μόνο με τα γνήσια αξεσουάρ που τη συνοδεύουν.



Προσοχή:

Η χρήση μη γνήσιων αξεσουάρ ενδέχεται να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις.

- Μην χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική γάστρα για σκοπούς θέρμανσης εσωτερικού χώρου!
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε την ηλεκτρική γάστρα από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν την χρησιμοποιείτε, όταν την αφήνετε εκτεθειμένη, προτού αφαιρέσετε το δοχείο μαγειρέματος, το καλάθι ατμομάγειρα ή τη βάση, πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή τη μετακίνησή της. Ποτέ μην μετακινείτε την ηλεκτρική γάστρα κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
- Μην χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική γάστρα όταν δεν λειτουργεί σωστά ή αφού έχει πέσει στο δάπεδο ή έχει βυθιστεί στο νερό ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε άλλο τρόπο. Παραδώστε την σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο ή επισκευή.
- Μην συνδέετε την ηλεκτρική γάστρα σε πρίζα ή μην την ενεργοποιείτε χωρίς να βρίσκεται το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος μέσα στην ηλεκτρική γάστρα.
- Μην χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική γάστρα όταν το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος είναι άδειο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα στην περιοχή ανάμεσα στη θερμή πλάκα εντός της ηλεκτρικής γάστρας και τη βάση του αφαιρούμενου δοχείου μαγειρέματος.
- Απαγορεύεται η τροποποίηση της επιφάνειας της ηλεκτρικής γάστρας με οποιονδήποτε τρόπο, π.χ. με τη χρήση αυτοκόλλητου χαρτιού, μεμβράνης κ.λπ.



Προειδοποίηση:

Μην ρίχνετε νερό ή τοποθετείτε τρόφιμα στη μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας. Τρόφιμα και νερό τοποθετούνται αποκλειστικά μέσα στο αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος.

Θέση λειτουργίας της ηλεκτρικής γάστρας

- Χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική γάστρα μόνο πάνω σε επίπεδη, στεγνή, καθαρή, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε την ηλεκτρική γάστρα στην άκρη ενός τραπεζιού, σε επιφάνεια αποστράγγισης, πάνω σε ασταθή, κεκλιμένη ή ανώμαλη επιφάνεια, σε ηλεκτρική εστία ή σε εστία αερίου και σε άλλες πηγές θερμότητας, ή κοντά σε αυτές.
- Μην χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική γάστρα σε επιφάνειες ευαίσθητες στη θερμότητα, καθώς οι επιφάνειες αυτές μπορεί να καταστραφούν.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μην τοποθετείτε την ηλεκτρική γάστρα απευθείας επάνω σε ευαίσθητους στη θερμότητα πάγκους, π.χ. πέτρινους πάγκους. Οι πάγκοι αυτού του είδους είναι ευαίσθητοι στην ανομοιόμορφη θερμότητα και, αν ζεσταθούν σε ένα μόνο σημείο, ενδέχεται να ραγίσουν. Σε περίπτωση που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την ηλεκτρική γάστρα σε κάποιον πάγκο ευαίσθητο στη θερμότητα, τοποθετήστε μία επιφάνεια κοπής ή κάποιο άλλο ανθεκτικό στη θερμοκρασία υλικό κάτω από την ηλεκτρική γάστρα.
- Μην τοποθετείτε την ηλεκτρική γάστρα κοντά σε αντικείμενα, επιφάνειες ή κάτω από αντικείμενα που ενδέχεται να καταστραφούν από τον ατμό, για παράδειγμα τοίχους, ντουλάπια κουζίνας, ερμάρια, πίνακες ζωγραφικής, κουρτίνες καθώς ο ατμός που διαφεύγει μπορεί να τα καταστρέψει.

Χειρισμός του αφαιρούμενου δοχείου μαγειρέματος

- Χρησιμοποιείτε μόνο το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος που παρέχεται μαζί με την ηλεκτρική γάστρα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαφορετικό δοχείο μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ραγισμένα, χτυπημένα ή γενικά κατεστραμμένα δοχεία μαγειρέματος. Το κατεστραμμένο δοχείο μαγειρέματος πρέπει να αντικαθίσταται με νέο δοχείο γνήσιου τύπου.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το δοχείο μαγειρέματος ξεχωριστά, εκτός της ηλεκτρικής γάστρας, για την παρασκευή φαγητού σε ηλεκτρική, επαγωγική εστία ή εστία αερίου ή σε ανοιχτή φλόγα.
- Το δοχείο μαγειρέματος μπορεί να τοποθετηθεί στο ψυγείο, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε φούρνο και να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, μην το τοποθετείτε στην κατάψυξη καθώς ενδέχεται να καταστραφεί.
- Προτού τοποθετήσετε το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος μέσα στην ηλεκτρική γάστρα, ελέγξτε ότι η εξωτερική επιφάνεια του δοχείου και το εσωτερικό της

ηλεκτρικής γάστρας είναι απόλυτα καθαρά και στεγνά. Δεν πρέπει να υπάρχουν ξεραμένα υπολείμματα τροφίμων, κ.λπ. στην εξωτερική επιφάνεια του δοχείου μαγειρέματος ή στο θερμαντικό στοιχείο της ηλεκτρικής γάστρας. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος δυσλειτουργίας ή πρόκλησης ζημιάς στην ηλεκτρική γάστρα.

- Πριν από τη σύνδεση της ηλεκτρικής γάστρας στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος εφαρμόζει σωστά στο εσωτερικό της μονάδας της ηλεκτρικής γάστρας, ότι είναι γεμάτη με νερό και τρόφιμα και ότι το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά στο δοχείο μαγειρέματος. Μην παραγεμίσετε το δοχείο μαγειρέματος.

Ασφάλεια κατά τη διαδικασία μαγειρέματος

- Μην αφήνετε την ηλεκτρική γάστρα χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
- Κατά τη λειτουργία της ηλεκτρικής γάστρας, το καπάκι πρέπει να είναι σωστά κλεισμένο. Μην τοποθετείτε αντικείμενα στο καπάκι (π.χ. γάντια κουζίνας, πετσέτες) που ενδέχεται να φράξουν την έξοδο του ατμού.
- Κατά τη χρήση, πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος για την κυκλοφορία του αέρα επάνω από την ηλεκτρική γάστρα και γύρω από αυτή. Μην καλύπτετε την ηλεκτρική γάστρα και μην φράσσετε τις οπές της.
- Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο εξόδου ατμού δεν είναι στραμμένο προς υλικά ευαίσθητα στη θερμότητα, προς το μέρος σας ή προς άλλα άτομα. Ο καυτός ατμός μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Ενώ μαγειρεύετε, μην αγγίζετε σημεία από τα οποία απελευθερώνετε καυτός ατμός, καθώς μπορεί να υποστείτε εγκαύματα.
- Μην αφήνετε μαγειρικά σκεύη (π.χ. κουτάλι ανάδευσης και σερβιρίσματος) εντός του αφαιρούμενου δοχείου μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας «Keep warm» (Διατήρηση θερμότητας).
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ανοίγετε το καπάκι, πάντα να το κρατάτε μακριά από εσάς.
- Όταν ανασηκώνετε το καπάκι, βεβαιωθείτε ότι το νερό στάζει στο αφαιρούμενο δοχείο και μόνο. Το νερό δεν πρέπει ποτέ να στάζει μέσα στη μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας.

Μετά το μαγείρεμα

- Προτού αφαιρέσετε το δοχείο μαγειρέματος, το καλάθι ατμομάγειρα ή τη βάση και πριν από τον καθαρισμό, αφήστε την ηλεκτρική γάστρα να κρυώσει πλήρως.

- Όταν το καπάκι είναι καυτό μην το τοποθετείτε σε επιφάνειες ευαίσθητες στη θερμότητα.

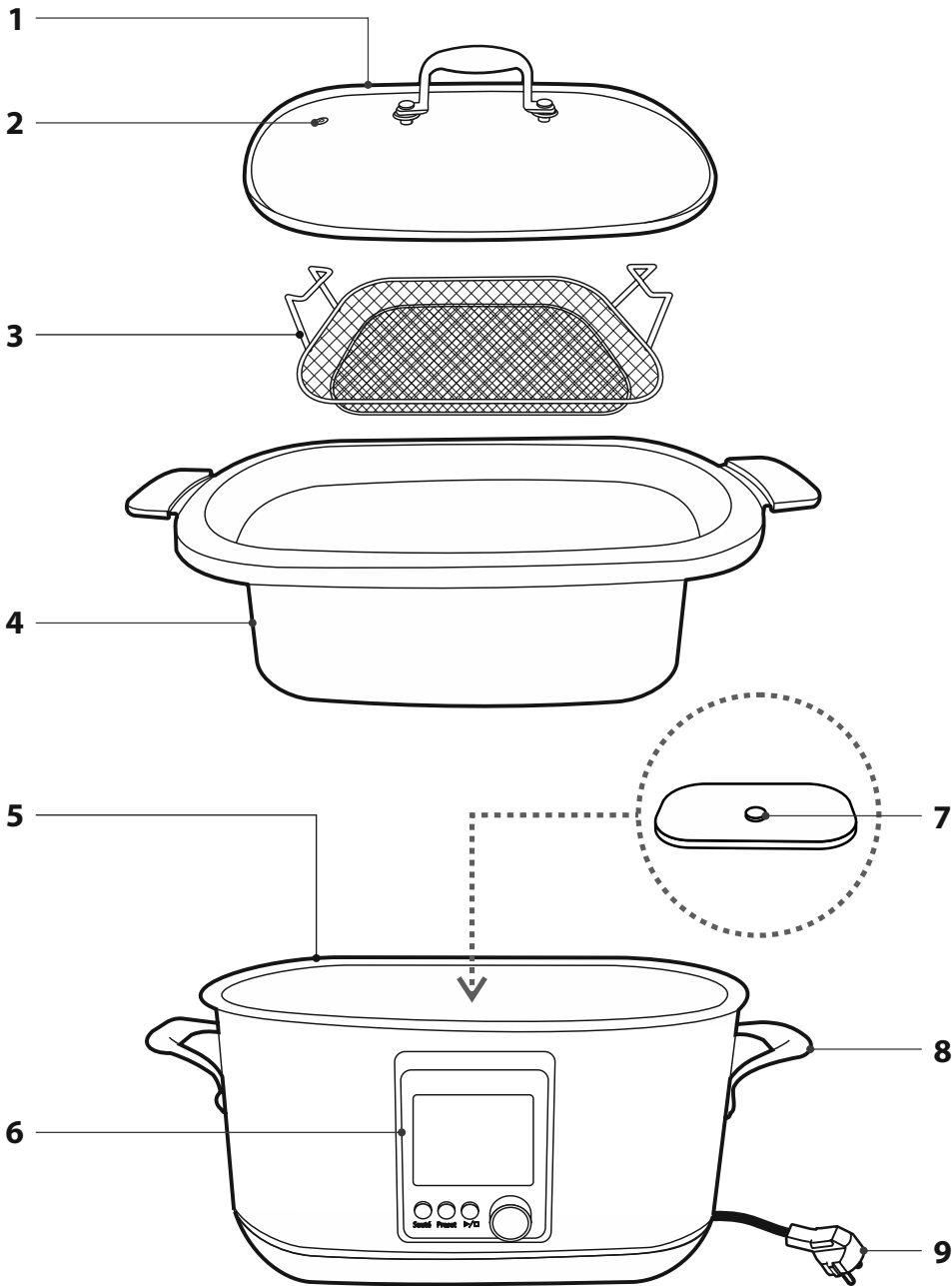
Χειρισμός της ηλεκτρικής γάστρας και των εξαρτημάτων της

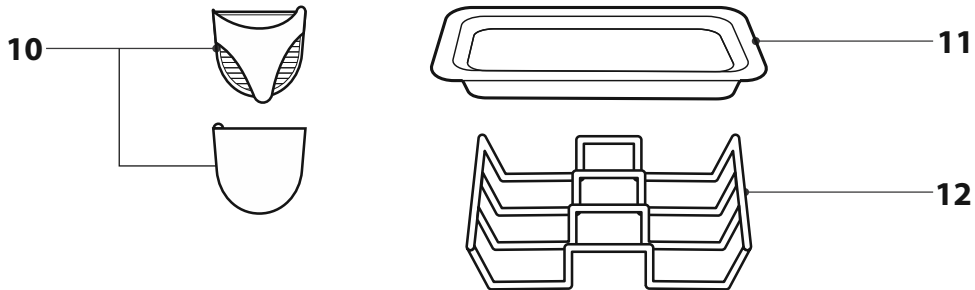
- Όταν τελειώσετε με το μαγείρεμα, χειριστείτε την ηλεκτρική γάστρα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην έρθετε σε επαφή με την εξωτερική της επιφάνεια ή άλλα μέρη που ενδέχεται να είναι ακόμα καυτά λόγω της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της ηλεκτρικής γάστρας. Αφού απενεργοποιήσετε και αποσυνδέσετε την ηλεκτρική γάστρα από την πρίζα, χρησιμοποιήστε τις λαβές μεταφοράς της ηλεκτρικής γάστρας για να την ανασηκώσετε και να τη μεταφέρετε. Για λόγους αυξημένης ασφάλειας, συνιστούμε τη χρήση γαντιών κουζίνας.
- Χρησιμοποιείτε τη λαβή του καπακιού για να σηκώνετε και να μεταφέρετε το καπάκι. Πάντοτε να ανοίγετε το καπάκι με τέτοιο τρόπο ώστε ο ατμός που διαφεύγει από τη γάστρα να μην κατευθύνεται προς το μέρος σας και σας κάψει. Για λόγους αυξημένης ασφάλειας, συνιστούμε τη χρήση γαντιών κουζίνας.
- Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας ή τα προστατευτικά γάντια που παρέχονται για να αφαιρέσετε το δοχείο μαγειρέματος μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
- Είναι απαραίτητο να προσέχετε ιδιαίτερα όταν μετακινείτε την ηλεκτρική γάστρα ενώ υπάρχουν στο εσωτερικό της ζεστά τρόφιμα ή υγρά.
- Για το ανακάτεμα και το σερβίρισμα του φαγητού, χρησιμοποιήστε πλαστικά ή ξύλινα εργαλεία μαγειρικής καθώς τα μεταλλικά εργαλεία ενδέχεται να καταστρέψουν την επιφάνεια του δοχείου μαγειρέματος.

Ασφάλεια κατά τη συντήρηση

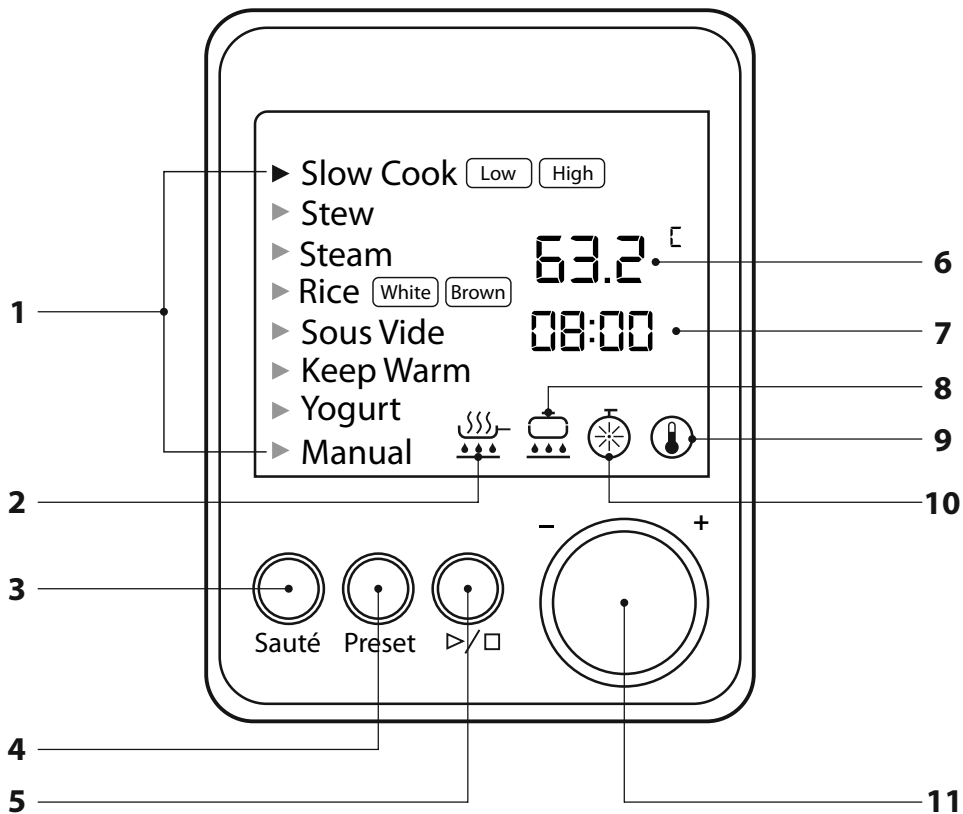
- Καθαρίζετε τακτικά την ηλεκτρική γάστρα μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο Συντήρηση και καθαρισμός. Μην πραγματοποιείτε καμία άλλη συντήρηση στην ηλεκτρική γάστρα εκτός από τη διαδικασία συντήρησης που περιγράφεται στο κεφάλαιο Συντήρηση και καθαρισμός.
- Για την αποφυγή δημιουργίας γρατζουνιών στην αντικολλητική επιφάνεια του δοχείου μαγειρέματος κατά τον καθαρισμό, χρησιμοποιείτε πάντοτε εργαλεία από ξύλο, πλαστικό ή σιλικόνη.
- Δεν επιτρέπεται το πλύσιμο της ηλεκτρικής γάστρας στο πλυντήριο πιάτων.
- Εάν το καπάκι και το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος είναι ζεστά, μην τα βυθίζετε σε κρύο νερό ή τα πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Η απότομη αλλαγή της θερμοκρασίας ενδέχεται να τα καταστρέψει.

A





B



GR Πολυμάγειρας & ηλεκτρική γάστρα

Εγχειρίδιο χρήσης

- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης, ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη εξοικειωμένοι με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε το εγχειρίδιο χρήσης σε ασφαλές σημείο όπου θα μπορείτε να το βρείτε εύκολα, αν το χρειαστείτε. Σε περίπτωση που παραδώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιον τρίτο, φροντίστε να παραδώσετε και το παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Αφαιρέστε προσεκτικά τη συσκευή από τη συσκευασία και μην πετάξετε τα υλικά συσκευασίας προτού βρείτε όλα τα εξαρτήματά της. Συνιστούμε να φυλάξετε την αρχική χάρτινη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την απόδειξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλητή ή την κάρτα εγγύησης τουλάχιστον για όσο διάστημα δικαιούστε αποζημίωση για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την αρχική συσκευασία του κατασκευαστή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΑΣ

- A1** Καπάκι από σκληρυμένο γυαλί με λαβή Σφραγίζει τέλεια και βοηθάει στη διατήρηση μιας σταθερής θερμοκρασίας. Είναι κατάλληλο για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.
- A2** Στόμιο εξόδου ατμού
- A3** Καλάθι ατμομάγειρα Κατάλληλο για μαγείρεμα στον ατμό ή ψήσιμο μεγάλων μεριδών.
- A4** Αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος 6 λίτρων Κατασκευασμένο από κράμα αλουμινίου με εσωτερική αντικολητική επιστρώση και λαβές που δεν θερμαίνονται. Μπορεί να τοποθετηθεί σε ψυγείο και να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων.

- A5** Μονάδα ηλεκτρικής γάστρας Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ασάλι ανώτερης ποιότητας διασφαλίζοντας μέγιστη διάρκεια ζωής και αντοχή στη διάβρωση
- A6** Πίνακας ελέγχου με οθόνη
- A7** Θερμαντικό στοιχείο
- A8** Λαβές ηλεκτρικής γάστρας Ανθεκτικές στη θερμότητα και αποτρέπουν τυχόν εγκαυματα, καθιστώντας δυνατό το χειρισμό της μονάδας ηλεκτρικής γάστρας ενόσω λειτουργεί χωρίς να απαιτείται η χρήση προστατευτικών γαντιών.
- A9** Καλώδιο ρεύματος
- A10** Προστατευτική γάντια
- A11** Ταψί ψησίματος από σιλικόνη
- A12** Βάση Sous vide Κατάλληλη για το μαγείρεμα τροφίμων σε αεροστεγή σακουλάκια

- B1** Μενού προγράμματος
- B2** Ένδειξη λειτουργίας σotaρισματος
- B3** Πρόγραμμα σotaρισματος
- B4** Κομπι Preset (χρονοκαθυστέρηση ενεργοποίησης) Χρησιμοποιεί για ενεργοποίηση της λειτουργίας καθυστέρησης μαγειρέματος.
- B5** Κομπι Start/Stop (έναρξη/ διακοπή)

- B6** Ένδειξη θερμοκρασίας
- B7** Ένδειξη χρόνου
- B8** Ένδειξη λειτουργίας μαγειρέματος
- B9** Ένδειξη λειτουργίας διατήρησης θερμότητας
- B10** Ένδειξη λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης
- B11** Διακόπτης προγράμματος/ θερμοκρασίας και ρύθμισης χρόνου

ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΑΣ

- Ο πολυμάγειρας & ηλεκτρική γάστρα προορίζονται για το μαγείρεμα φαγητών όπως σούπες, γκούλας, σάλτσες, λαχανικά στον ατμό, γεμιστές πιπεριές, πατάτες ογκρατέν, ρολά κρέατος, ζυμαρικά και πολλά ακόμα φαγητά που μπορούν να μαγειρευτούν σε μια κανονική κατσαρόλα, χύτρα ταχύτητας ή σε γάστρα ή ατμομάγειρα.

- Με το καλάθι ατμομάγειρα από ανοξείδωτο ατσάλι μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε ψάρι, ντάμπλινγκς και λαχανικά στον ατμό για την καλύτερη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών. Η βάση σας δίνει να τη δυνατότητα να μαγειρέψετε sous vide (μαγείρεμα σε κενό αέρος).

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΩ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ;

- Χάρη στη λειτουργία αργού μαγειρέματος διατηρούνται όλες οι γεύσεις, δεν απαιτείται η προσθήκη λαδιού, εξοικονομείτε χρόνο και χρήμα, και μπορείτε να ετοιμάσετε εξαιρετικά φαγητά ακόμα και με πιο οικονομικά κομμάτια κρέατος. Αποτρέπει το κάψιμο του φαγητού καθώς δεν απαιτεί υψηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος στις οποίες καίγεται το φαγητό. Επίσης, μειώνει την κατανάλωση νερού καθώς το φαγητό μαγειρεύεται σε ένα μόνο δοχείο.
- Πλεονεκτήματα της λειτουργίας αργού μαγειρέματος:
 - Εύκολα και γρήγορα – βάλτε όλα τα τα υλικά στο δοχείο μαγειρέματος και αφήστε την ηλεκτρική γάστρα να κάνει τη δουλειά της.
 - Εξοικονομεί νερό και ενέργεια – η κατασκευή της ηλεκτρικής γάστρας από ειδικό κράμα αλουμινίου επιτρέπει αποτελεσματικότερη μεταφορά θερμοκρασίας από ότι οι παραδοσιακές κεραμικές γάστρες προκειμένου να μειωθεί η κατανάλωση ενέργειας.
 - Έντονες γεύσεις χωρίς την απώλεια βιταμινών – σε αντίθεση με το συμβατικό μαγείρεμα, με το αργό μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες διατηρούνται οι γεύσεις και οι βιταμίνες.
 - Ζουμερό κρέας – με το αργό μαγείρεμα οι χυμοί παραμένουν μέσα στο κρέας.
 - Επιλογή μαγειρέματος σκληρών κρεάτων – παραδοσιακά τα σκληρά κρέατα είναι εξαιρετικά όταν μαγειρεύονται αργά.
 - Μαγείρεμα χωρίς λιπαρά – χάρη στις χαμηλές θερμοκρασίες δεν χρειάζεται λάδι οπότε τα γεύματά είναι πιο ελαφριά και έχουν καλύτερη γεύση.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, χρησιμοποιήστε ένα ζεστό διάλυμα σαπούνι για να πλύνετε το δοχείο μαγειρέματος **A4**, το γυάλινο καπάκι **A1**, το καλάθι ατμομάγειρα **A3** και τα εξαρτήματα **A10** και **A12**. Έπειτα, ξεπλύνετε όλα αυτά τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα σχολαστικά, σκουπίζοντας τα με ένα λεπτό πανί. Το δοχείο μαγειρέματος, το καλάθι ατμομάγειρα και η βάση πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε επίσης τα εσωτερικά και εξωτερικά μέρη της μονάδας ηλεκτρικής γάστρας **A5** χρησιμοποιώντας ένα ελαφρώς υγρό πανί και στη συνέχεια σκουπίστε. Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα ηλεκτρικής γάστρας **A5** σε νερό ή άλλα υγρά!

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Βγάλετε το δοχείο μαγειρέματος **A4** από τη μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας και στη συνέχεια, με τη χρήση μιας μεζούρας μαγειρικής ή ενός κουταλιού, κ.λπ., τοποθετήστε τα υλικά και γεμίστε με νερό όπως απαιτεί η συνταγή. Το σύνολο των υλικών μαζί με το νερό δεν πρέπει να ξεπερνά την ένδειξη 4/5 στο δοχείο μαγειρέματος. Όταν ετοιμάζετε γεύματα, των οποίων ο όγκος αυξάνεται κατά το μαγείρεμα, μην γεμίζετε το δοχείο μαγειρέματος παραπάνω από τα 3/5. Οστόσο, η ποσότητα των τροφίμων πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον στο 1/5 της χωρητικότητας του δοχείου μαγειρέματος.



Προειδοποίηση:

Ποτέ μην τεμαχίζετε το φαγητό απευθείας στο δοχείο μαγειρέματος **A4**. Ποτέ μην τοποθετείτε το φαγητό απευθείας στη μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας **A5**.

- Καθαρίστε το πάνω μέρος του δοχείου μαγειρέματος και οποιοδήποτε άλλο μέρος που λερώθηκε όταν το δοχείο μαγειρέματος ήταν γεμάτο.
- Προτού τοποθετήσετε το δοχείο μαγειρέματος στη μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας **A5**, ελέγξτε ότι το εσωτερικό και κυρίως το θερμαντικό στοιχείο **A7** και τα σημεία γύρω από αυτό είναι καθαρά και δεν έχουν υπολείμματα τροφών.
- Τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος μέσα στη μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας. Αφού τοποθετήσετε το δοχείο μαγειρέματος, περιστρέψτε το και προς τις δύο πλευρές για να εφαρμόσει σωστά στην θερμαινόμενη πλάκα.



Προειδοποίηση:

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική γάστρα χωρίς να έχετε τοποθετήσει το δοχείο μαγειρέματος. Δεν πρέπει, ωστόσο, να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα ή το ζέσταμα σε εστίες αερίου, ηλεκτρικές ή κεραμικές εστίες.

- Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο μαγειρέματος. Η ηλεκτρική γάστρα είναι έτοιμη για χρήση.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Επιλέξτε την ποσότητα τροφίμων προς μαγείρεμα έτσι ώστε να μην ξεπερνά τη μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου μαγειρέματος. Πάντοτε να τοποθετείτε επαρκή ποσότητα νερού κάτω από το φαγητό, διαφορετικά ενδέχεται η ηλεκτρική γάστρα να υπερθερμανθεί λόγω της έλλειψης νερού προτού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.
- Κατά την προετοιμασία ολόκληρων κομματιών κρέατος, προσθέστε επαρκή ποσότητα νερού κάτω από αυτά. Αφαιρείτε πάντοτε το περίσσιο λίπος από το κρέας. Το κρέας, το ψάρι και όλα τα θαλασσινά πρέπει να μαγειρεύονται καλά.
- Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε κατεψυγμένο κρέας στο δοχείο μαγειρέματος, όμως θα πρέπει να προσθέσετε περίπου 0,2 λίτρα νερού ή ζωμού προκειμένου να δημιουργηθεί ένα θερμικό στρώμα ανάμεσα στο κρέας και το δοχείο μαγειρέματος για την προστασία του δοχείου μαγειρέματος από την απότομη αλλαγή της θερμοκρασίας. Παράλληλα, λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί.
- Κατά γενικό κανόνα, τα τρόφιμα πρέπει να τεμαχίζονται σε ομοιόμορφα κομμάτια για να διασφαλιστεί το σωστό μαγείρεμα.
- Λαχανικά όπως καρότα, κρεμμύδια, γογγύλια, κ.λπ. απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος σε σύγκριση με το κρέας, για το λόγο αυτό να τα τεμαχίζετε σε ακόμα μικρότερα κομμάτια.
- Αφήστε τα κατεψυγμένα λαχανικά να ξεπαγώσουν και προσθέστε τα μισή έως μία ώρα πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Με αυτόν τον τρόπο τα λαχανικά θα διατηρήσουν την υφή και το χρώμα τους. Επιπλέον, με αυτό τον τρόπο η θερμοκρασία των υλικών στην ηλεκτρική γάστρα δεν θα μειωθεί σημαντικά.
- Το σοσάρισμα κρέατος και το τηγάνισμα λαχανικών εκ των προτέρων σε ένα ξεχωριστό τηγάνι θα απομακρύνει ένα ποσοστό λίπους από το κρέας και θα βελτιώσει την εμφάνιση και τη γεύση τόσο του κρέατος όσο και των λαχανικών.
- Γαλακτοκομικά προϊόντα όπως για παράδειγμα η κρέμα γάλακτος, η ξινή κρέμα ή το γιαούρτι καθώς και τα ζυμαρικά τείνουν να συρρικνώνονται και να λασπώνουν κατά τη διάρκεια του αργού μαγειρέματος, για το λόγο αυτό πρέπει να προστίθενται στο τέλος.
- Ποτέ μην μαγειρεύετε όσπρια (π.χ. ξερά φασόλια ή φακές) στην ηλεκτρική γάστρα, πάντοτε να τα μουλιάζετε σε νερό για τουλάχιστον δέκα ώρες.
- Δεν απαιτείται η χρήση λιπών όπως λάδι, βούτυρο, λαρδί εφόσον θέλετε να ακολουθήσετε μια υγιεινή διατροφή. Εάν δεν μπορείτε να παραλείψετε το λίπος, τότε 2-3 κουταλιές της σούπας λάδι, βάση του αριθμού των μεριδίων που μαγειρεύετε, είναι αρκετές.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, ανοίγετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο διότι κάθε φορά που ανοίγετε το καπάκι, διαφεύγει θερμότητα και εξατμίζονται υγρά. Εάν ανοίγετε συχνά το καπάκι ή το αφήνετε στην άκρη για μεγαλύτερο διάστημα ενδωμά μαγειρεύετε, θα πρέπει να λάβετε υπόψη ότι η ηλεκτρική γάστρα θα αυξήσει αυτόματα το χρόνο μαγειρέματος.

ΘΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΑΣ

- Τοποθετήστε την ηλεκτρική γάστρα πάνω σε επίπεδη, στεγνή, καθαρή, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Σε περίπτωση που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την ηλεκτρική γάστρα σε κάποιο πάγκο ευαίσθητο στη θερμότητα, τοποθετήστε μία επιφάνεια κοπής ή κάποιο άλλο ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό κάτω από την ηλεκτρική γάστρα.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα ή επιφάνειες κοντά στην ηλεκτρική γάστρα, που ενδέχεται να καταστραφούν από τον ατμό που διαφεύγει, π.χ. χούφτες, ντουλάκια κουζίνας, ερμάρια, πίνακες ζωγραφικής, κουρτίνες, κ.λπ.

- Τοποθετήστε τις λαβές της ηλεκτρικής γάστρας με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορεί κάποιος να έρθει σε επαφή με αυτές με αποτέλεσμα να μετακινήσει ή ρίξει κάτω την ηλεκτρική γάστρα ή να χυθεί το καυτό περιεχόμενο.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΑΜΟΝΗΣ

- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος της ηλεκτρικής γάστρας σε μια πρίζα. Η ηλεκτρική γάστρα θα εκπέμψει έναν χαρακτηριστικό ήχο (μπιπ) και θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής. Η λειτουργία αναμονής δηλώνει ότι η ηλεκτρική γάστρα είναι έτοιμη προς χρήση. Η οθόνη ανάβει και εμφανίζονται τα εξατομικευμένα προγράμματα μαγειρέματος.
- Ρυθμίστε την ηλεκτρική γάστρα σε λειτουργία αναμονής πάντοτε το κουμπι **B5** (Εναρξη/Ακύρωση) οποιαδήποτε στιγμή ενώ η ηλεκτρική γάστρα λειτουργεί.

ΑΛΛΑΓΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Η προεπιλεγμένη μονάδα θερμοκρασίας μαγειρέματος που εμφανίζεται στην οθόνη είναι βαθμοί Κελσίου. Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε τη μονάδα σε βαθμούς Fahrenheit, κρατήστε πατημένο το κουμπι **B4** (Preset) για περισσότερα από 3 δευτερόλεπτα. Η μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας θα αλλάξει και η επιλογή σας θα αποθηκευτεί στη μνήμη.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

- Η ηλεκτρική γάστρα διαθέτει έξι προγράμματα μαγειρέματος. Καθένα από αυτά έχει προκαθορισμένο χρόνο μαγειρέματος και θερμοκρασία για να μπορείτε να επιτυγχάνετε εύκολα τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα.

Περιγραφή προγράμματος:

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ
Sauté (σοσάρισμα)	Επιτρέπει τη γρήγορη θωράκιση των τροφίμων χρησιμοποιώντας μικρή ποσότητα λίπους (λάδι ή βούτυρο). Χαρίζει στα κρεατικά και λαχανικά μια αρεσκιά γεύση και τραγανή υφή. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα ασιατικών φαγητών, ποικιλιών και πρωινών γευμάτων όπως λουκάνικα και χημητά αυγά (σκραμπλ).
Slow Cook - Low (πολύ αργό μαγείρεμα)	Ενδείκνυται για το πολύ αργό μαγείρεμα σκληρών κρεάτων.
Slow Cook - High (αργό μαγείρεμα)	Ενδείκνυται για το αργό μαγείρεμα τρυφερών κρεάτων.
Stew (βράσιμο)	Προσφέρεται για το μαγείρεμα ζουμερών γευμάτων, παρόμοιων με εκείνα που μαγειρεύονται σε χύτρα ταχύτητας. Δεν χρειάζεται να προσθέσετε νερό. Το πρόγραμμα είναι ιδανικό για βράσιμο κρέατος, σκουπίδι, ψαριού ή λαχανικών.
Steam (μαγείρεμα στον ατμό)	Προσφέρεται για το μαγείρεμα γευμάτων στον ατμό, με διατήρηση των βιταμινών και της φυσικής γεύσης των τροφίμων. Αυτό το πρόγραμμα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα κριών ή κατεψυγμένων τροφίμων. Το πρόγραμμα εκμεταλλεύεται την πλήρη ισχύ της ηλεκτρικής γάστρας, συνεπώς πρέπει να το χρησιμοποιείτε μαζί με το καλόθι ατμομάγειρα ώστε να διασφαλιστεί ότι το φαγητό δεν ακουμπάει στον πυθμένα του αφαιρούμενου εσωτερικού δοχείου.
Rice - White (λευκό ρύζι) Rice - Brown (καστανό ρύζι)	Χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα κανονικού ή προμαγειρεμένου ριζιού.
Sous Vide (μαγείρεμα σε κενό αέρα)	Πρόκειται για μια όλο και πιο δημοφιλής τεχνική για το μαγείρεμα των τροφίμων σε σκουλακία κενού αέρα σε μπεν μαρι σε διαρκή χαμηλή θερμοκρασία. Είναι ιδανική για κρεατικά, ψάρια, λαχανικά καθώς και φρούτα. Ο χρόνος μαγειρέματος τέτοιων γευμάτων μπορεί να αυξηθεί σε έως και 72 ώρες και χάρη σε αυτό οι φυσικές γεύσεις, οι χυμοί, η υφή, οι βιταμίνες και όλα τα στοιχεία του κάθε τροφίμου εξοχώνονται να παραμυνηθούν αναλλοίωτα. Κατά τη χρήση του συγκεκριμένου προγράμματος, χρησιμοποιήστε τη βάση που παρέχεται. Οστόσο, μην ξεχάσετε να προσθέσετε νερό στο δοχείο. Τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για sous vide: Κινέζικο λάχανο (Pak choi), πρόσω, σέσκουλο, σπανάκι, λαχανικά τύπου λάχανο, που διαλύονται εύκολα κουλουπιδι, λαχανάκια Βρυξελλών ή μπρόκολο.

Keep Warm (διατήρηση θερμοκρασίας)	Διατηρεί το φαγητό ζεστό σε θερμοκρασία περίπου 66-73 °C για προεπιλεγμένο χρονικό διάστημα.
Yogurt (γιαούρτι)	Κατάλληλο για την παρασκευή γιαουρτίου. Πρωτού το επιλέξετε, ζεστάνετε πρώτα το γάλα στον ατμό για δύο λεπτά ή χρησιμοποιήστε παστεριωμένο γάλα. Στη συνέχεια, προσθέστε την καλλιέργεια γιαούρτης στο γάλα και επιλέξτε το πρόγραμμα Yogurt (γιαούρτι). Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία παρασκευής γιαουρτίου και το γιαούρτι κρυώσει, τοποθετήστε το στο ψυγείο για να πηξει ακόμα περισσότερο. Για καλλιέργεια γιαούρτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί κοινό γιαούρτι του εμπορίου χωρίς γεύση, γιαούρτι που έχει παρασκευαστεί προηγουμένως, μείγμα γιαουρτίου σε σκόνη που διατίθεται στα σούπερ μάρκετ ή καλλιέργεια γιαούρτης από κατάστημα υγιεινών τροφών.
Manual (χειροκίνητη λειτουργία)	Επιτρέπει την προσαρμοσμένη ρύθμιση όλων των παραμέτρων μαγειρέματος βάσει συνταγών, ποσοτήτων υλικών και των προσωπικών σας προτιμήσεων.
Preset (χρονοκαθυστροφή ενεργοποίησης)	Επιτρέπει να ξεκινήσετε το μαγείρεμα κατά τον χρόνο της επιλογής σας.

Επισκόπηση ρυθμίσεων προγράμματος:

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΧΡΟΝΟΣ		ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			ΚΑΘΥ-ΣΤΕΡΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕ-ΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗ-ΤΑΣ
	Προεπι-λεγμένη τιμή	Χειρο-κίνητη προσαρ-μογή	Χειρο-κίνητη προσαρ-μογή	Χειρο-κίνητη προσαρ-μογή			
Sauté (σούτιρισμα)	00:30	00:05 – 01:00	180 °C	150 – 180 °C	×	×	
Slow Cook – Low (πολύ αργό μαγείρεμα)	06:00	00:30 – 24:00	δεν διατίθεται	×	✓	Μέγ. 10 ώρες	
Slow Cook – High (αργό μαγείρεμα)	04:00	00:30 – 24:00	δεν διατίθεται	×	✓	Μέγ. 10 ώρες	
Stew (βράσιμο)	02:00*	00:15 – 04:00	δεν διατίθεται	×	✓	Μέγ. 10 ώρες	
Steam (μαγείρεμα στον ατμό)	00:15*	00:01 – 02:00	δεν διατίθεται	×	✓	Μέγ. 2 ώρες	
Rice - White (λευκό ρύζι)	δεν διατίθεται	×	δεν διατίθεται	×	✓	Μέγ. 2 ώρες	
Rice – Brown (καστανό ρύζι)	δεν διατίθεται	×	δεν διατίθεται	×	✓	Μέγ. 2 ώρες	
Sous Vide (μαγείρεμα σε κενό αέρα)	08:00*	00:30 – 72:00	56 °C	40-90 °C	×	×	
Keep Warm (διατήρηση θερμοκρασίας)	10:00	01:00 – 10:00	δεν διατίθεται	×	✓		
Yogurt (γιαούρτι)	08:00	04:00 – 24:00	δεν διατίθεται	×	×	×	
Manual (χειροκίνητη λειτουργία)	01:00	00:10 – 04:00	180 °C	120 – 180 °C	✓	×	
Preset (χρονοκαθυστροφή ενεργοποίησης)	06:00	00:30 – 24:00	δεν διατίθεται	×		×	

Επεξηγήσεις:

- Δεν διατίθεται = η τιμή δεν εμφανίζεται στην οθόνη
 * = Ο χρόνος δεν περιλαμβάνει τον αυτόματο χρόνο προθέρμανσης, που πάντοτε διαφέρει ανάλογα με το είδος και την ποσότητα των υλικών στο δοχείο.
 × = η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη ή η ρύθμιση δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί
 ✓ = η λειτουργία είναι διαθέσιμη

Επιλογή προγράμματος

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα από το μενού **B1** περιστρέφοντας τον διακόπτη **B11**. Για σούτιρισμα, πατήστε το κουμπί **B3** (Sauté). Η επιλογή οποιοδήποτε προγράμματος συνοδεύεται από την προρρυθμισμένη τιμή μαγειρέματος που εμφανίζεται στην οθόνη.
- Στα προγράμματα αργού μαγειρέματος και ρυζιού μπορείτε επιπλέον να διαλέξετε ανάμεσα σε δύο τρόπους λειτουργίας: Low/High (χαμηλή/υψηλή θερμοκρασία) για το πρόγραμμα αργό μαγείρεμα και White/Brown (λευκό/καστανό) για το πρόγραμμα ρύζι. Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, πατήστε τον διακόπτη **B11**. Η λειτουργία Low (χαμηλή θερμοκρασία) ή White (λευκό) θα ανάψει στο πλαίσιο. Πατήστε ξανά τον διακόπτη **B11** για να επιλέξετε τη λειτουργία High (υψηλή θερμοκρασία) ή Brown (καστανό).

Έναρξη, παύση και τερματισμός ενός προγράμματος

- Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί **B5** (▷ / ◻). Η ηλεκτρική γάστρα θα εκτέμψει ένα «μπιπ» 3 φορές και η ένδειξη **B8** θα ανάψει. Εάν έχετε επιλέξει το πρόγραμμα **B3** (Sauté), θα ανάψει επίσης η ένδειξη **B2**. Στην οθόνη θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.



Σημείωση:

Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά επίσης αυτόματα εάν 10 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή του προγράμματος δεν εκτελέσετε κάποια περαιτέρω ενέργεια.

- Εάν έχετε επιλέξει το πρόγραμμα Steam, Stew ή Sous Vide, η ηλεκτρική γάστρα αρχικά θα προθερμανθεί έως την απαιτούμενη θερμοκρασία. Αφότου επιτευχθεί η συγκεκριμένη θερμοκρασία, θα ξεκινήσει το τρέχον πρόγραμμα μαγειρέματος και ο χρόνος θα μετρά αντίστροφα στην οθόνη.
- Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί **B5** (▷ / ◻).
- Όταν η ηλεκτρική γάστρα ολοκληρώσει τη διαδικασία μαγειρέματος θα ακουστεί ένα «μπιπ» για 10 φορές και η γάστρα θα μεταβεί στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Μόνο στα προγράμματα Sauté, Sous Vide και Yogurt η ηλεκτρική γάστρα θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής. Με αυτόν τον τρόπο ολοκληρώνεται η αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Στα περισσότερα προγράμματα, μπορείτε να προσαρμόσετε μερικές ή όλες τις προρρυθμισμένες παραμέτρους μαγειρέματος βάσει των αναγκών και της εμπειρίας σας. Οι παράμετροι παρατίθενται στον πίνακα επισκόπησης προγραμμάτων.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τις παραμέτρους μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί **B5** (▷ / ◻).
- Αφού προσαρμόσετε τις παραμέτρους, ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί **B5** (▷ / ◻). Η διαδικασία μαγειρέματος θα εκτελείται με τον ίδιο τρόπο όπως και κατά το αυτόματο μαγείρεμα.

Προσαρμογή θερμοκρασίας

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα που επιτρέπει την προσαρμογή της θερμοκρασίας και πατήστε το κουμπί **B11**. Στρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη **B6** για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία, ανάλογα με τις απαιτήσεις. Επιβεβαιώστε τη νέα τιμή πατώντας ξανά το κουμπί **B11**. Σε περίπτωση που το πρόγραμμα προσφέρει δυνατότητα ρύθμισης του χρόνου, θα πρέπει να πατήσετε το κουμπί **B11** δύο φορές διαδοχικά.

Προσαρμογή χρόνου

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα που επιτρέπει την προσαρμογή του χρόνου και πατήστε το κουμπί **B11**. Σε περίπτωση που το πρόγραμμα προσφέρει δυνατότητα ρύθμισης του χρόνου, θα πρέπει να πατήσετε το κουμπί **B11** δύο φορές διαδοχικά. Περιστρέψτε τον διακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο όπως απαιτείται και επιβεβαιώστε τη νέα τιμή πατώντας ξανά το κουμπί **B11**.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Η ηλεκτρική γάστρα επιτρέπει επίσης την προσαρμοσμένη ρύθμιση όλων των παραμέτρων μαγειρέματος βάσει συνταγών, ποσοτήτων υλικών και των προσωπικών σας προτιμήσεων. Μπορείτε να

ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος και τον χρόνο, δείτε τη στήλη «Manual (χειροκίνητα)» στον πίνακα επισκόπησης προγραμμάτων.

- Περιστρέψτε το κουμπί **B11** στο πρόγραμμα Manual (χειροκίνητη λειτουργία). Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία 180 °C και ο χρόνος 01:00.
- Προσαρμόστε τις παραμέτρους μαγειρέματος σύμφωνα με τη διαδικασία στο προηγούμενο κεφάλαιο ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.
- Αφού ρυθμίσετε τις παραμέτρους, ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί **B5** (▷ / ◻). Η διαδικασία μαγειρέματος θα εκτελείται με τον ίδιο τρόπο όπως και κατά το αυτόματο μαγείρεμα.



Προσοχή:

Όταν έχετε επιλέξει τις χειροκίνητες ρυθμίσεις, σε καμία περίπτωση μην αφήσετε την ηλεκτρική γάστρα χωρίς επίτηρηση. Μην χρησιμοποιείται ποτέ καπάκι άλλου δοχείου, χρησιμοποιείτε πάντα μόνο το καπάκι που παρέχεται και τα αξεσουάρ.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ

- Το καλάθι ατμομάγειρα μπορεί πρακτικά να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος όταν απαιτείται να μαγειρέψετε φαγητό στον ατμό. Ωστόσο, είναι προτιμότερο να επιλέξετε τα προγράμματα Steam (μαγείρεμα στον ατμό) ή Manual (χειροκίνητη λειτουργία).
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι ατμομάγειρα και βάλτε το καλάθι στο δοχείο μαγειρέματος.
- Προσθέστε νερό στο δοχείο μαγειρέματος έτσι ώστε η στάθμη του νερού να βρίσκεται ακριβώς κάτω από το επίπεδο του καλαθιού ατμομάγειρα. Το νερό δεν πρέπει να καλύπτει τα τρόφιμα. Κλείστε το δοχείο μαγειρέματος που περιέχει το καλάθι ατμομάγειρα με το καπάκι.
- Όταν χρειάζεται να συμπληρώσετε νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι και συμπληρώστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού. Ωστόσο, καθώς ανοίγετε το καπάκι εξέρχεται θερμότητα και για το λόγο αυτό πρέπει να λάβετε υπόψη σας ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί κατά 10 έως 20 λεπτά (ανάλογα με το είδος του φαγητού).

Χρήση της βάσης sous vide

- Η παρεχόμενη βάση χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση ενός ή περισσότερων αεροστεγών συσκευασιών που περιέχουν τρόφιμα.
- Εισαγάγετε τη σχάρα στο δοχείο μαγειρέματος και ρίξτε νερό μέσα στο δοχείο.
- Με το κουμπί **B11** επιλέξτε το πρόγραμμα Sous Vide και ρυθμίστε τις παραμέτρους μαγειρέματος σύμφωνα με το κεφάλαιο ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ. Η ηλεκτρική γάστρα θα αρχίσει να ζεσταίνει το νερό.
- Όταν το νερό φτάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, η ηλεκτρική γάστρα θα ηχήσει 3 φορές και θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Σε αυτό το σημείο, τοποθετήστε μια σακούλα μηχανής σφράγισης σε κενό αέρα που περιέχει φαγητό πάνω στη βάση. Προτού τοποθετήσετε τη σακούλα, ελέγξτε ότι είναι καλά σφραγισμένη. Με την εισχώριση νερού, ενδέχεται να καταστραφεί το φαγητό ή να γίνει άνοστο και νερούλο. Καλύψτε το δοχείο μαγειρέματος με το καπάκι.
- Όταν η ηλεκτρική γάστρα ολοκληρώσει τη διαδικασία μαγειρέματος, θα ηχήσει 10 φορές και θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Η λειτουργία καθυστέρησης μαγειρέματος σας επιτρέπει να ξεκινήσετε το μαγείρεμα κατά τον χρόνο της επιλογής σας. Ο ελάχιστος χρόνος καθυστέρησης είναι 30 λεπτά και ο μέγιστος 24 ώρες.



Σημείωση:

Η λειτουργία αυτή δεν διατίθεται για το πρόγραμμα Saut e, Sous Vide και Yogurt.

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος και πατήστε το κουμπί **B4** (Προκαθορισμός). Η ένδειξη χρόνου θα αρχίσει να αναβοβλίνει. Στρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη **B11** για να ρυθμίσετε τον χρόνο

έναρξης της καθυστέρησης μαγειρέματος.

- Πατήστε το κουμπί **B11** για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Η ηλεκτρική γάστρα θα εκπέμψει ένα «μπιπ» 3 φορές και η ένδειξη **B10** θα ανάψει. Μόλις παρέλθει ο χρόνος που ρυθμίσατε, η ηλεκτρική γάστρα εκπέμπει ένα «μπιπ» 3 φορές και θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

- Με τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας, το φαγητό διατηρείται ζεστό σε μια προρυθμισμένη θερμοκρασία για έως 10 ώρες.
- Η λειτουργία ξεκινάει αυτόματα μετά από κάθε πρόγραμμα, με εξαιρετικά τα προγράμματα Saut e, Sous Vide και Yogurt. Στην οδόν θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη τιμή χρόνου του προγράμματος.
- Η λειτουργία διατήρησης θερμότητας μπορεί επίσης να ρυθμιστεί χειροκίνητα. Επιλέξτε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας με το κουμπί **B11**. Πατήστε και περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο σε διαστήματα των 30 λεπτών σε ένα εύρος από 01:00 έως 10:00.
- Πατήστε το κουμπί **B5** (▷ / ◻) για να ξεκινήσει η λειτουργία. Η ηλεκτρική γάστρα εκπέμπει ένα «μπιπ» 3 φορές, η ένδειξη **B9** θα ανάψει και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.
- Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να διακόψετε νωρίτερα τη διαδικασία πατώντας το κουμπί **B5** (▷ / ◻).
- Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος παρέλθει, η ηλεκτρική γάστρα θα εκπέμψει ένα χαρακτηριστικό «μπιπ» 10 φορές και θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΠΟ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Η ηλεκτρική γάστρα διαθέτει ασφάλεια προστασίας από υπερθέρμανση. Όταν δεν υπάρχει πλέον νερό ή άλλα υγρά στο δοχείο μαγειρέματος και η θερμοκρασία στο εσωτερικό αυξηθεί υπερβολικά, η ηλεκτρική γάστρα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Σε αυτή την περίπτωση, βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε την ηλεκτρική γάστρα να κρυώσει. Εφόσον κρυώσει, μπορείτε να τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΑΣ

- Για να απενεργοποιηθεί πλήρως την ηλεκτρική γάστρα, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς. Όταν κρυώσει, καθαρίστε την σύμφωνα με το κεφάλαιο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ και αποθηκεύστε την σε κατάλληλο μέρος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Προσοχή:

Πριν από κάθε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε πάντα την ηλεκτρική γάστρα από το ηλεκτρικό δίκτυο. Προτού αφαιρέσετε το καπάκι και βγάλετε το δοχείο μαγειρέματος, αφήστε την ηλεκτρική γάστρα να κρυώσει εντελώς.

- Πλύντε το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος, το καπάκι, και το καλάθι ατμομάγειρα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό, ξεπλύντε και στεγνώστε καλά με ένα μαλακό πανί. Τα μέρη αυτά μπορούν επίσης να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε επίσης τα εσωτερικά και εξωτερικά μέρη της μονάδας της ηλεκτρικής γάστρας χρησιμοποιώντας ένα ελαφρώς υγρό πανί και στη συνέχεια σκουπίστε.



Προσοχή:

Η μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας και το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να πλένονται σε πλυντήριο πιάτων. Μην ψεκάζετε τη μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας ή το καλώδιο ρεύματος με νερό ή άλλα υγρά και μην τα βυθίζετε σε νερό ή άλλα υγρά.



Προσοχή:

Εάν το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος και το γυάλινο καπάκι είναι ζεστά, μην τα βυθίζετε σε κρύο νερό ή τα τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο, κρύο νερό.

- Σε περίπτωση που πρέπει να αφαιρέσετε ξεραμένα υπολείμματα τροφών από το δοχείο μαγειρέματος, μουλιάστε το πρώτα για 20-30 λεπτά σε ζεστό νερό μαζί με απορρυπαντικό. Έπειτα θα μπορείτε εύκολα να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών χρησιμοποιώντας μια μαλακή βούρτσα κουζίνας.



Προσοχή:

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε χημικά, συρματάκια και προϊόντα με ατσάλοσυρμα, ή άλλα λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια της μονάδας της ηλεκτρικής γάστρας ή το δοχείο μαγειρέματος, καθώς ενδέχεται να καταστρέψουν τη μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας ή το δοχείο μαγειρέματος.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Πριν από την αποθήκευση, η ηλεκτρική γάστρα πρέπει να έχει κρυσώσει εντελώς, να είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα, καθαρή και στεγνή.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμομάγειρα στο δοχείο μαγειρέματος και βάλτε το δοχείο μαγειρέματος στη μονάδα της ηλεκτρικής γάστρας. Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο μαγειρέματος.
- Έπειτα, αποθηκεύστε την ηλεκτρική γάστρα σε ένα καθαρό, στεγνό μέρος μακριά από παιδιά.



Προσοχή:

Φυλάσσετε την ηλεκτρική γάστρα προστατευμένη από ακραίες θερμοκρασίες, άμεση ηλιακή ακτινοβολία και υπερβολική υγρασία και μην την αποθηκεύετε σε υπερβολικά σκοτεινό περιβάλλον. Μην τοποθετείτε οτιδήποτε πάνω στην ηλεκτρική γάστρα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εύρος ονομαστικής τάσης220-240 V AC
 Ονομαστική συχνότητα50-60 Hz
 Ονομαστική ισχύς εισόδου1.250 W
 Χωρητικότητα του αφαιρούμενου δοχείου μαγειρέματος.....6 l

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές στο κείμενο και στις τεχνικές προδιαγραφές.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιον ειδικό χώρο απορριμμάτων του δήμου σας.

ΔΙΑΘΕΣΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Όταν προϊόντα ή πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απόρριψη, ανανέωση και ανακύκλωση, παραδώστε αυτές τις συσκευές στα προβλεπόμενα σημεία συλλογής.



Εναλλακτικά, σε ορισμένες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα από όπου την αγοράσατε κατά την αγορά μιας νέας παρόμοιας συσκευής.

Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονταν από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Για περισσότερες λεπτομέρειες, συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές ή κάποια μονάδα συλλογής απορριμμάτων.

Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεχομένως να επιβάλλονται πρόστιμα για την εσφαλμένη απόρριψη αυτού του τύπου απορριμμάτων.

Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αν θέλετε να απορρίψετε ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το κατάστημα πώλησης ή τον προμηθευτή σας.

Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αυτό το σύμβολο ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μέθοδο απόρριψης από τον τοπικό δημοτικό φορέα ή το κατάστημα αγοράς.



Το συγκεκριμένο προϊόν πληροί όλες τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών με αυτό οδηγιών της Ε.Ε.