Olla programable a presión

Newlux CHEF POT V110

EW
ARE
NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

En Newlux® siempre velamos por la máxima calidad, las imágenes mostradas del producto son aproximadas y éste puede variar ligeramente con respecto a las imágenes mostradas.

At Newlux® we always ensure the highest quality, the images shown of the product are approximate and this may vary slightly with respect to the images shown.

ÍNDICE | INDEX | ÍNDICE | INDEX | INDICE | INHALT

ES | OLLA PROGRAMABLE A PRESIÓN

Instrucciones de seguridad 5
Características 7
Partes y accesorios 9
Panel de control 10
Uso y funcionamiento 12
Cómo cocinar 13
Cómo programar (RSV) 14
Limpieza y mantenimiento 15
Sistemas de seguridad 16
Instrucciones básicas 17
Servicio técnico y garantía 19

EN | PRESSURE PROGRAMMABLE POT

Safety instructions 22
Characteristics 24
Features and accesories 26
Control panel 27
Use and operation 29
How to cook 30
How to programme (RSV) 31
Cleaning and maintenance 32
Security systems 33
Basic instructions 34

FR | CUISEUR PROGRAMMABLE

Instruccions de sécurité 37
Fonctions et accessoires 39
Panneau de commande 40
Spécifications techniques 41
Utilisation et fonctionnement 42
Comment cuisiner 43
Comment programmer (RSV) 44
Nettoyage et entretien 45
Systèmes de sécuritè 46
Instructions élémentaires 47

IT | PENTOLA PROGRAMMABILE

Istruzioni di sicurezza 51
Funzioni e accessori 53
Specifiche tecniche 54
Pannello di controllo 54
Uso e funzionamento 56
Come cucinare 57
Come programmare (RSV) 58
Pulizia e manutenzione 59
Sicurezza 60
Istruzioni di base 61

DE | PROGRAMMIERBARER TOPF

Sicherheitshinweise 64
Funktionen und zubehör 66
Technische daten 67
Bedienfeld 67
Verwendung und Betrieb 69
Kochen 70
Programmieren (RSV) 71
Reinigung und wartung 72
Sicherheitssysteme 73
Grundlegende hinweise 74

PT | PANELA PROGRAMÁVEL

Instruções de segurança 77
Funções e accesórios 79
Especificações técnicas 80
Painel de controlo 80
Uso e opreação 82
Como cozinhar 83
Como programar (RSV) 84
Limpeza 85
Sistemas de segurança 86
Instruções básicas 87

ESPAÑOL

Olla programable a presión

Newlux CHEF POT V110

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de empezar

- Lee detenidamente las instrucciones de este manual antes de usar el dispositivo. Conserva este manual para futuras consultas.
- No sumergir en líquidos ninguna parte eléctrica del dispositivo.
- No debe ser utilizado por niños. No permitir que los niños manipulen el dispositivo, ya que produce altas temperaturas y expulsa vapor, podría ser peligroso.
- Si el dispositivo tiene alguna parte dañada, no lo enciendas. Contacta con el vendedor o el Servicio de Asistencia Técnica (SAT).
- Los accesorios incluidos únicamente se pueden utilizar con la Olla programable Newlux de otro modo pueden sufrir daños irreparables.
- No exponer el dispositivo al sol, ni a elementos climáticos.
- No utilizar el dispositivo ni sobre, ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos o placas vitrocerámicas, podría resultar dañado.
- No utilizar el dispositivo para funciones no indicadas en este manual, está diseñado exclusivamente para cocinar, esterilizar o calentar.
- Con el dispositivo en funcionamiento, no te acerques a la válvula de escape de vapor, expulsa vapor caliente y podría ser peligroso.

¡IMPORTANTE! Con el fin de desinfectar todo tipo de sustancias nocivas es aconsejable, antes de usar el dispositivo, hacer una limpieza inicial, para ello, limpie bien la cubeta con agua caliente y detergente suave.

Seguridad en el uso

- Colocar el dispositivo en una superficie plana y estable.
- No cocinar con el dispositivo si la cubeta no está colocada correctamente.
- No desenchufar de la corriente eléctrica mientras el dispositivo está cocinando, sin haber cancelado el menú.
- No utilizar la cubeta para otros propósitos diferentes de cocinar.
- No utilizar el menú calentar o recalentar con la cuchara u otros utensilios en el interior de la cubeta.
- No desmontar la Olla programable Newlux, en caso de manipularlo, éste será excluido de la garantía.
- No poner trapos u otros objetos en la salida de vapor para no obstruirla.
- Si se produce un mal funcionamiento mientras cocina, no forzar la tapa para que se abra.
- No apagar el dispositivo mientras está en activo el Modo Caliente.
- No utilizar elementos tóxicos cerca del dispositivo, es muy peligroso, incluso podría filtrarse dentro de la comida.

Advertencias y consejos

- Mantener la tapa interior y el aro de silicona siempre limpios, así se evitarán malos olores y sabores.
- Utilizar siempre utensilios de material no corrosivo como madera, plástico o silicona, para no dañar la superficie antiadherente de la cubeta. Evitar utensilios metálicos.
- No mantener agua u otras sustancias en el interior del dispositivo durante mucho tiempo, si no está cocinando.
- Mantener la tapa cerrada en el Modo Caliente, así se conservarán mejor los alimentos.

La Olla programable Newlux mantiene 12 horas en perfectas condiciones la mayoría de los platos, posteriormente puede perder el sabor o la textura gradualmente.

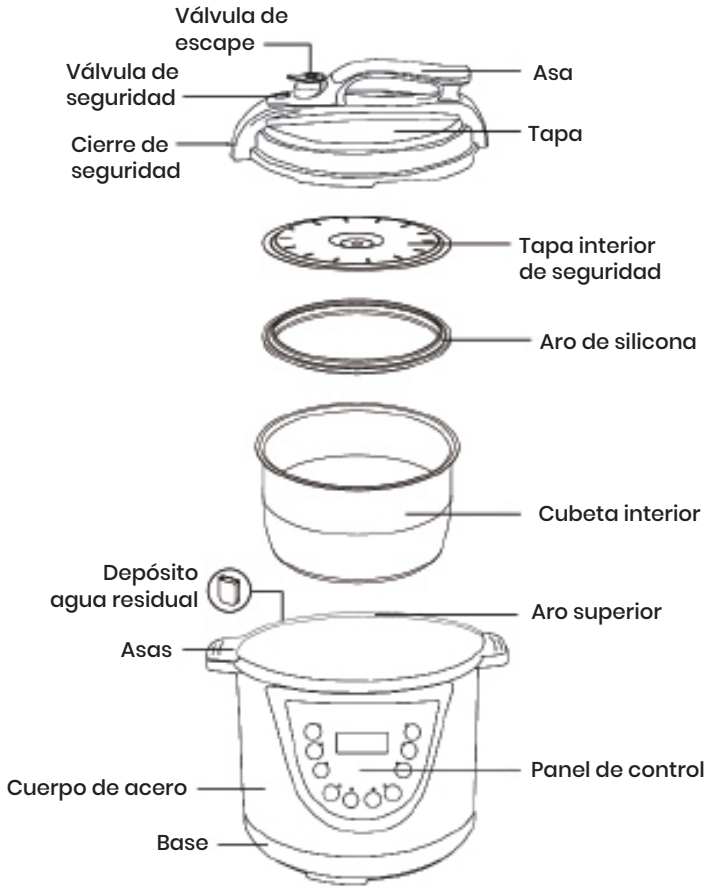
CARACTERÍSTICAS DE LA OLLA PROGRAMABLE

- **Multifunción Fast-Infinity 11:** disfruta cocinando infinitas recetas de manera muy rápida y segura, ahorrando tiempo y energía gracias a sus 11 programas automáticos. Plancha, freír, horno, fuego lento, pollo, carne, guisos, sopas, legumbres, calentar y recalentar.
- **Sistema Duo Power:** ajusta la presión en función de la receta, para conseguir unos resultados óptimos de manera rápida, segura y sencilla. Este sistema permite cocinar en Alta presión, Baja presión o sin presión, para cocinar con la tapa abierta. El producto cocina automáticamente de manera tradicional.
- **Gran capacidad 6L:** cocina hasta 12 raciones al mismo tiempo gracias a sus 6 litros de capacidad.
- **Tecnología cerámica antiadherente:** cubeta diseñada con tecnología antiadherente cerámica Nonstick XL libre de PFOA, PTFE y BPA con un diseño creado para conseguir que los alimentos nunca se peguen, cocinándose siempre en su punto perfecto.
- **Inteligencia autónoma 24h:** disfruta de tu tiempo libre mientras la olla prepara la comida gracias a su sistema de programación 24h. Elige la hora a la que quieres comer, la olla calculará automáticamente cuando empezar a cocinar para que la comida esté lista a la hora deseada.
- **Tecnología envolvente Heat 3D 1000W:** gracias a su diseño, el calor se reparte de forma homogénea envolviendo la cubeta y distribuyendo la temperatura de forma uniforme, aprovechando toda su potencia de 1000W para unos resultados de cocción profesionales conservando los nutrientes de los alimentos y aportando sabores más concentrados, por el efecto de presurización.
- **Extremadamente fácil de usar:** pon los ingredientes dentro de la cubeta, selecciona el programa deseado y cuando quieres comer, la olla eléctrica no necesita supervisión y mantiene tu comida caliente hasta que llegues. La olla cuenta con un panel de control por sistema de pulsación, siempre a punto sin fallos, que consigue un manejo simple, intuitivo y rápido.

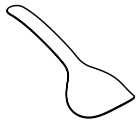
- **Máxima calidad y seguridad:** la olla está diseñada con materiales de alta calidad y cuenta con hasta 8 sistemas de seguridad entrelazados que actúan simultáneamente para que cocines con toda tranquilidad garantizando la máxima seguridad. Destacan especialmente el cierre hermético, el sistema de válvula de seguridad, que impide la apertura de la olla siempre que haya presión en su interior y sensores de lectura de temperatura constante.
- **Recetario digital incluido:** Descarga la App que incorpora las mejores recetas para que puedas aprovechar al máximo la olla. Disfruta cada día de platos deliciosos y diferentes, atrévete a innovar con Newlux.
- **Accesorios incluidos:** incluye todo lo necesario para que disfrutes cocinando con su set de Cubeta Nonstick XL, rejilla metálica, vaso medidor y cucharón. Cocina tus recetas favoritas con todos los accesorios necesarios incluidos.
- **Datos técnicos:**

  Material: PP/Aluminium Alloy
  Medidas: 335*290*338 mm.
  Peso: 4.8 Kg.
  Alimentación: 220-240V, 50-60Hz
  Potencia: 1000 W
  Capacidad 6L
  Capacidad máxima de uso: 5.7L.
  Longitud del cable: 1.2 m.
  Temperatura: 90-200ºC
  Temporizador: 1-990 min.
  Sistema de presión: Alta (90 KPa), Baja (35 KPa), Sin presión
  Programable 24h.

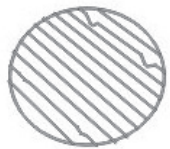
PARTES Y ACCESORIOS



Vaso medidor



Cucharón



Rejilla para cocinar

Cable

PANEL DE CONTROL

CONFIGURACIÓN:

PRESIÓN [LOW PRESSURE] Y [HIGH PRESSURE]:
Utiliza estos botones para seleccionar el modo de presión, una vez seleccionado el menú de cocción. Para cocinar sopas o platos de cuchara normalmente se cocina en Alta Presión (90 Kpa), para cocinar guisos o platos secos selecciona Baja Presión (35 Kpa), para cocinar con la tapa abierta Sin Presión.

SELECTOR - / CALIENTE / CANCELAR [-/WARM/CANCEL]:
Este botón tiene varias funciones:
· Disminuir el tiempo de cocción y/o de programación
· Activar manualmente la función Caliente
· Cancelar en cualquier momento la cocción

SELECTOR + / PROGRAMAR [+/TIME/RSV]:
Este botón tiene varias funciones:
· Incrementar el tiempo de cocción y/o de programación
· Comenzar la función de programación (RSV) de la comida

MENÚS:

PLANCHA/FREÍR [GRILL/FRIED]:
Este botón tiene dos funciones:
· Menú Plancha: presiona una vez este botón para seleccionar el Menú Plancha. Este menú es ideal para cocciones suaves, como tortillas, sofritos... Se utiliza con la tapa abierta y sin presión. La presión no es ajustable, el tiempo de cocción si.
· Menú Freír: presiona dos veces para activar este menú. Se utiliza con la tapa abierta y sin presión. La presión no es ajustable, el tiempo de cocción si.

POLLO Y CARNE [CHICKEN/MEAT]:
Menú diseñado para cocinar carnes y pollo, selecciona el tipo de presión en función de la receta que vayas a cocinar:
· Alta Presión para carnes duras, que necesitan más tiempo de cocción
· Baja Presión para carnes tiernas o pollo que necesitan menos tiempo
Presión y tiempo de cocción ajustable.

LEGUMBRES [LEGUMES]:
Menú preestablecido para cocinar todo tipo de legumbres, selecciona el tipo de presión en función de la receta que vayas a cocinar. Generalmente se utiliza en Alta Presión.
Presión y tiempo de cocción ajustable.

HORNO [OVEN]:
Prepara tus asados y recetas al horno de manera más rápida y eficiente que en un horno tradicional. Este menú se utiliza sin presión. Presión no ajustable. Tiempo de cocción ajustable.

GUISOS Y SOPAS [STEW/SOUPS]
· Guisos en Baja Presión
· Sopas en Alta Presión
Presión y tiempo de cocción ajustable.

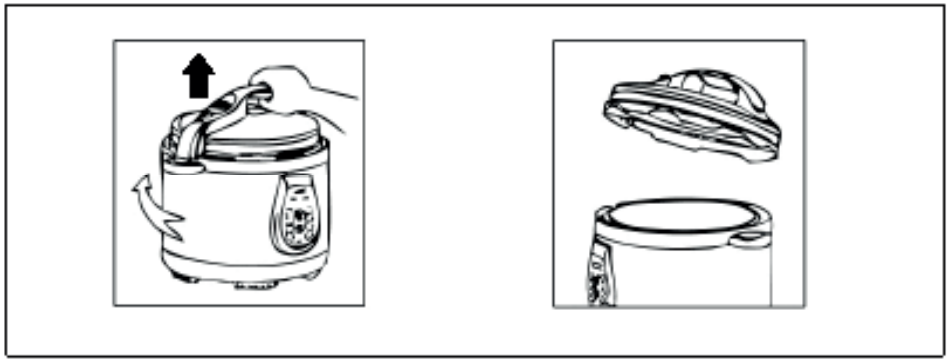
COCINA [COOK]
Menú genérico que sustituye a la cocina tradicional en la cazuela. Presión y tiempo de cocción ajustable.

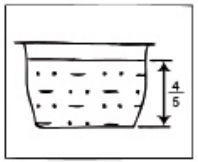
USO Y FUNCIONAMIENTO

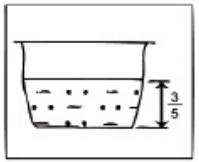
Cocinar con la olla programable es muy sencillo, solo tienes que introducir los ingredientes, programar la olla según el recetario e introducir la hora de comer, entonces la olla programable tendrá preparada la comida para la hora programada.

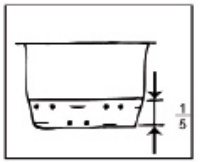
A continuación, vamos a explicar como cocinar en su olla programable:

- **Abre la tapa** girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que hace tope, levántala tal y como se ve reflejado en el dibujo.
- **Introduce todos los ingredientes en la cubeta** interior y, en caso de que sea necesario, alguno de los accesorios (según le indique la receta).
- A continuación, **introduce la cubeta con los alimentos en el interior de la olla programable** (en la olla programable siempre tiene que estar la cubeta puesta para cocinar) tal y como marca el dibujo. Después, pon la tapa y gírala en sentido contrario al de las agujas del reloj, justo al revés que en el dibujo anterior, hasta que haga tope.









¡OJO! El interior de la cubeta hay unas marcas que no deben de ser sobrepasadas en su línea máxima por ninguna clase de líquido. Especialmente en caso de cocina a presión (sobretodo en Alta Presión)

CÓMO COCINAR

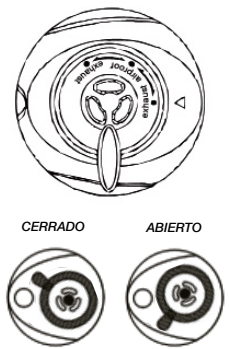
1. **Selecciona el menú** tal y como se indica en el recetario.
2. **Selecciona el tiempo de cocción** con los botones [+] y [-], que incrementa o disminuye de 1 en 1 los minutos de cocción desde 1 hasta 180 minutos. Es recomendable seguir los tiempos marcados en el recetario, puede variar en función del tipo y la calidad de los alimentos. En caso de que el resultado no sea de tu agrado, modifica el tiempo incrementando o disminuyendo para adaptar la receta a tu gusto.
3. **Selecciona el tipo de presión,** Alta Presión [HIGH PRESSURE] si es para cocina exprés, o Baja Presión [LOW PRESSURE] si es para guisos, en cualquier caso, sigue las instrucciones del recetario en cada receta.

   En los menús Horno, Plancha y Freír, por defecto, se cocina sin presión. Es aconsejable extraer la 'válvula de seguridad' o pesa, así obtendrás mejor resultado.
4. **La olla comienza el proceso de cocción** cuando la pantalla deja de parpadear y aparece en la izquierda de la pantalla un guión en movimiento que indica que está calentando. Si durante este proceso hay alguna confusión, espera unos segundos hasta que la pantalla deje de parpadear, entonces presiona el botón [CANCEL] para cancelar y empezar de nuevo.

Una vez seleccionado **el menú, el tiempo de cocción y la presión** (en caso necesario), la olla programable comenzará el proceso de cocción. La primera fase es la detección automática de los alimentos y calentamiento, ya que se selecciona el tiempo real de cocción y necesita calentarse previamente.

La olla programable detecta la cantidad de alimentos que cocina, se debe programar el tiempo marcado en la receta sin tener en cuenta si es para 1 ó 10 raciones. Durante este proceso, en la pantalla aparecerá el tiempo seleccionado y un guión en movimiento mientras alcanza la temperatura y está calentando; el guión se mantendrá fijo mientras cocina, y se mostrará el tiempo restante, descontando cada minuto transcurrido del originalmente programado.

Cuando la olla programable termina de cocinar, emite 3 bips, y se activa automáticamente la Función Caliente de manera indefinida y la señal luminosa. La olla mantendrá la comida caliente hasta que se cancele este menú pulsando el botón [CANCEL]. La Función Caliente también sirve para recalentar sin sobre-cocinar.



Para abrir la tapa de la olla después de cocinar, asegúrate de que no hay presión en el interior (de otro modo el dispositivo no permitirá abrir la tapa por seguridad). Antes de abrir la tapa, desplaza la válvula de escape a la posición 'Abierto', se expulsará todo el vapor que haya dentro de la olla. Fíjese en el dibujo. *La válvula es multi-posición, está en posición cerrado cuando está totalmente abajo y abierta cuando se eleva ligeramente para expulsar el vapor.*

CÓMO PROGRAMAR LA OLLA (RSV)

La Olla Programable Newlux cocina por ti sin necesidad de estar delante, tan sólo hay indicar la hora deseada para comer y tendrás la comida lista y recién hecha. Para ello, con la olla en reposo, cuando muestra en pantalla "0 0 0 0", sigue las siguientes indicaciones:

1. **Pulsa el botón [Time | RSV]**, selecciona el tiempo que falta para servir la comida con los botones [+] y [-], es decir, dentro de cuántas horas quieres comer. La hora de comer se ajusta en intervalos de 10 minutos que pulsando el botón [+] aumenta hasta 24 horas.

   Para seleccionar la hora de comer, tendrás que indicarle a la olla programable cuántas horas faltan para servir la comida, no la hora a la que quiere comer, es importante que indique bien el tiempo que falta para comer. Por ejemplo, si son las 10.00 h. y quieres comer a las 14.00 h., tendrás que seleccionar 4 horas.

2. **Selecciona el menú, el tiempo de cocción y el tipo de presión**, tal y como se explica en el apartado anterior.

3. La olla programable **calcula automáticamente cuando tiene que comenzar a cocinar** para que la comida esté recién hecha a la hora programada, en caso de que el tiempo de cocción sea superior al tiempo que falta para la hora fijada, la olla programable comenzará automáticamente el ciclo de cocción, con el fin de acercarse lo más posible a la hora preconfigurada.

   ***¡IMPORTANTE!** Para programar la olla, el tiempo de espera debe de ser superior a 2h., de lo contrario, la olla empezará a cocinar en ese mismo momento.*

4. La olla programable incorpora el sistema "CALIENTE" que se activa automáticamente en cuanto termina de cocinar, y mantiene caliente la comida de manera indefinida, sin recocinarla, hasta que pulses el botón [CANCEL]. Recuerda cancelar esta función al terminar de utilizar la olla programable.

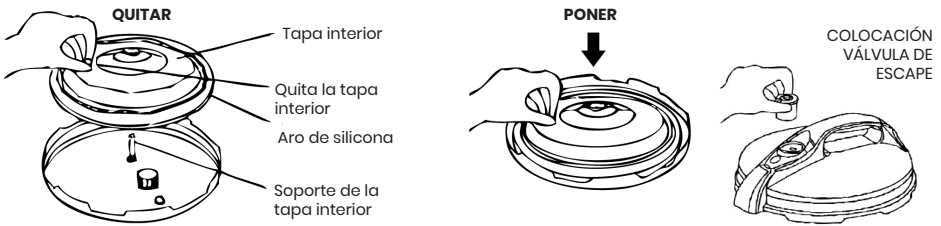
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La Olla Programable Newlux dispone de una de las superficies más antiadherentes del mercado, fabricada con materiales de primera calidad le aportan increíbles propiedades antiadherentes, esto facilita la limpieza hasta el punto de que no es necesario el uso del estropajo o cualquier tipo de abrasivo para la limpieza de la cubeta, aunque sea apta para lavavajillas.

Junto con la cubeta, también se deben limpiar todos los elementos que están en contacto directo con la comida, con agua y jabón y utilizando una esponja o, en el caso que fuera necesario, un estropajo. Éstos son:

- La tapa interior
- La tapa
- El aro de silicona
- Válvula de escape

Para quitar la tapa interior y el aro de silicona, estira del pequeño soporte que hay en la tapa interior y quita fácilmente el aro de silicona que hay en ella, es importante limpiarlo después de cada uso, de lo contrario puede dejar restos de sabor u olor en las siguientes comidas que cocines con la olla programable.

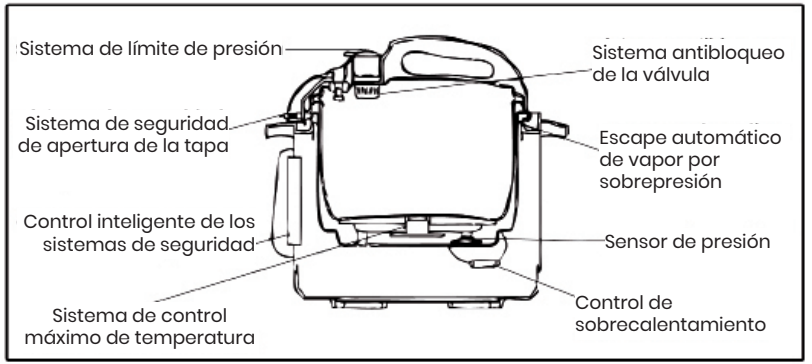


En cuanto al filtro de seguridad y la válvula de escape, es importante que los mantengas limpios a fin de que no se obstruya nunca la salida de vapor y para poder abrir la olla en cuanto quiera.

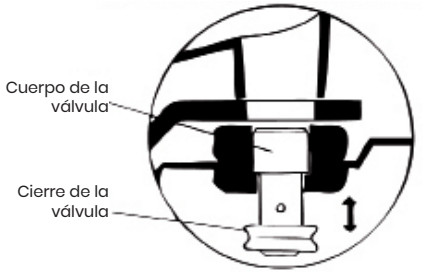
SISTEMAS DE SEGURIDAD

La Olla Programable Newlux es un producto revolucionario en cuanto a sistemas de seguridad. Dispone de diferentes sistemas entrelazados que actúan simultáneamente y que impiden que suceda algún fallo.

Especialmente, queremos hacer hincapié en el sistema de válvula de seguridad que impide la apertura de la olla programable siempre y cuando haya presión en su interior, por tanto, es fundamental para poder abrir o cerrar la olla programable que eliminemos el vapor que hay en el interior posicionando en la posición “Abierta” la válvula de descarga.



SISTEMA DE VÁLVULA DE SEGURIDAD



INSTRUCCIONES BÁSICAS

Accesorios

- **Vaso medidor:** se incorpora como referencia de medida para las recetas, por tanto cuando en una receta se refiere a una medida, se esta refiriendo al vaso medidor.
- **Bandeja de cocina,** es ideal para hornear y se debe utilizar en el caso que se indique en la receta. Se sitúa en el interior de la cubeta y se coloca sobre la misma los alimentos que se vayan a hornear.
- **Cucharón:** utensilio expresamente diseñado para la olla programable que como característica especial incluye un material no corrosivo ideal para trabajar sobre superficies antiadherentes. Es importante que siempre utilices este accesorio para cocinar con la olla, o en su defecto de madera o silicona, nunca utilices utensilios corrosivos o de metal sobre las superficies antiadherentes, ya que perderá las propiedades.

Tipos de cocción

- **Guiso**: es aconsejable introducir todos los alimentos y seleccionar Baja Presión, recuerda poner un poco más de agua si quieres un resultado más líquido. Para acertar con la medida del agua, ten en cuenta que durante el sistema de cocción no pierde apenas agua, en cuanto al tiempo, aconsejamos programar sobre el 35% menos que de la manera tradicional.
- **Plancha:** utiliza este menú con la tapa abierta. Para conseguir el efecto de la plancha, es importante que no haya agua dentro y calentar la cubeta sin el alimento. Ten en cuenta que los tiempos son un 35% menores a la forma tradicional y no hace falta dar la vuelta a los alimentos, a no ser que quieras marcarlos por los dos lados.
- **A presión:** para cocinar a presión selecciona el Menú Cocina [COOK] en Alta Presión, no pongas mucha más agua de la que deseas que le quede al final.
- **Al baño de María:** utiliza la rejilla de cocina y un molde, llena de agua hasta un poco más de la mitad del molde y programa según las indicaciones de la receta.
- **Asar/hornear:** cocina sobre la rejilla de cocina (opcional), en el Menú Horno [OVEN] y la tapa cerrada pero sin la válvula de escape o pesa puesta, sin apenas líquido. Recuerda reponer la pesa al terminar. Para dorar el plato, calienta previamente en Menú Horno 1 minuto, para conseguir un acabado más marcado y dorado, una vez esté la cubeta caliente, sin la bandera de horneado marca durante 3 minutos por cada lado el alimento, posteriormente pon la bandeja de horneado y asa según la receta.
- **Sofreír:** añade a la cubeta el aceite o mantequilla y calienta un par de minutos en el Menú Plancha con la tapa abierta, mientras cortas y salpimentas los alimentos. Luego sofríe de 2 a 6 minutos dependiendo del sofrito, de igual modo podemos freír algunos alimentos como gambas , ajos, huevo o carne.

- **Repostería, masas y panes.** Programa el Menú Horno sin pesa según indique la receta, es aconsejable utilizar papel de horno cubriendo la cubeta o un molde apto para horno (no incluido).

Trucos de cocina

- La Olla programable Newlux cocina como quieras, en un único paso o en varios, para conseguir resultados más sabrosos, en algunas recetas es aconsejable hacer un sofrito previo, es decir cocinar en dos pasos, primero preparar el sofrito (en el menú Freír con la tapa abierta y a máxima potencia, precalentar la cubeta con aceite en su interior y añadir las verduras) y luego seguir con los pasos de la receta.
- **Precalentamiento del aceite,** para freír o sofreír se debe precalentar el aceite en el menú Plancha 1 minuto para que esté caliente antes de añadir el resto de ingredientes.
- **Abrir antes de hora,** la olla programable se puede abrir siempre que no tenga presión dentro, cuando acabe de cocinar coloca la válvula de escape o pesa en posición abierto hasta que expulse todo el vapor, entonces podrás abrirla sin temor a la presión.
- **Aplanar por encima las tortillas:** para conseguir una tortilla plana por ambos planos, retira el aceite sobrante antes de incorporar los huevos batidos para conseguir el mejor resultado.
- **Pasta,** para que se cueza de manera homogénea es fundamental que toda la pasta quede sumergida en líquido, sea agua, caldo, tomate, nata... Para cocinar spaghettis es recomendable cortarlos para que queden a remojo.
- **Arroz,** el arroz necesita de las cantidades marcadas en las recetas de líquido para un resultado óptimo, si se incorpora más agua se puede pasar, si se hace con menos cantidad de agua se quedará duro, por tanto, ten en cuenta que para arroces secos lo ideal es incorporar 1 medida de arroz por una y un cuarto de agua, para arroces melosos 2 de agua por cada 1 de arroz y para arroces caldosos 4 de agua por cada 1 de arroz.
- **Antes de comenzar el ciclo de cocción,** se debe remover siempre los alimentos, para que las recetas se cocinen correctamente es fundamental para obtener un buen acabado en sus platos.

En caso de que detectes un mal funcionamiento del la Olla programable, antes de llamar al servicio de asistencia técnico comprueba las siguientes situaciones:

- Si ocasionalmente no cocina o tarda mucho tiempo en cocinar. Comprueba si se ha ido la luz y si está enchufada.
- Si no puede cerrar la tapa, pon la cubeta correctamente e intenta cerrar de nuevo la tapa correctamente.
- Si escuchas ruidos mientras cocina, verifica si hay sustancias entre la cubeta y la resistencia.

ACTIVA LA **GARANTÍA**

Gracias por adquirir la Olla programable Newlux® y haber depositado la confianza en nuestra compañía. Cada uno de nuestros productos tiene una garantía de 3 años desde la fecha de compra, siempre que se cumplan los requisitos citados en el manual de instrucciones del producto.

En cualquier caso, le recomendamos que registre su producto para activar la garantía*. Nuestra garantía le da la tranquilidad de que su producto será reparado en caso de que tenga algún problema.

DOS FORMAS DE ACTIVAR SU GARANTÍA:

ONLINE

Entre en:
newluxgroup.com

POR CORREO

Rellene el siguiente formulario, y envíelo a: *Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante)*

* ***Imprescindible*** *enviar una copia de la factura de compra para activar la garantía.*

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, tratado con algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el SAT Oficial y hacer llegar la factura de compra del producto:

Telf.: *965 31 31 31*

e-mail: *soporte@newluxgroup.com*

En caso de activar la garantía por correo postal, rellene este formulario y envíelo:

MODELO/REFERENCIA: .....

FECHA DE COMPRA: .....

NOMBRE Y APELLIDOS: .....

.....

DNI: .....

CORREO ELECTRÓNICO: .....

TELÉFONO: .....

** Activación válida sólo para España.*

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales le informamos de la incorporación de sus datos de carácter personal, necesarios para el desarrollo de nuestra relación comercial, a nuestros ficheros inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos a nombre de ***Mark Joint Venture S.L.***

Podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un e-mail a soporte@newluxgroup.com, o una carta a Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante), especificando claramente la dirección que desea dar de baja.

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

ENGLISH

Pressure programmable pot

Newlux CHEF POT V110

SAFETY INSTRUCTIONS

Before you start

- Read the instructions in this manual carefully before using the appliance. Keep this manual for future reference.
- Do not immerse any electrical parts of the device in liquids.
- It must not be used by children. Do not allow children to handle the Newlux Programmable Pot, as it works at a high temperature and expels steam, which could be dangerous.
- If the appliance has any damaged parts, do not switch it on. Contact the retailer or the Technical Assistance Service (TAS).
- Use only the included accessories with the Programmable Pot, otherwise it may be irreparably damaged.
- Do not expose the appliance to the sun or climatic elements.
- Do not use the Programmable Pot on or near heat sources such as ovens, hobs or glass-ceramic hobs, as this could damage it.
- Do not use the Programmable Pot for functions not indicated in this manual, it is designed exclusively for cooking, sterilising or heating.
- When the appliance is running, do not go near the steam exhaust valve, as it releases hot steam and could be dangerous.

IMPORTANT! Before using the device, it is advisable to clean it thoroughly, do an initial cleaning with hot water and a mild detergent.

Safety in use

- Place the Programmable Pot on a flat and stable surface.
- Do not cook with the Programmable Pot if the bowl is not correctly positioned.
- Do not unplug from the mains while the appliance is cooking without having cancelled the menu.
- Do not use the bowl for purposes other than cooking.
- Do not use the heat or reheat menu with the spoon or other utensils inside the device.
- Do not disassemble the Programmable Pot. If the appliance is tampered with, the guarantee will not be valid.
- Do not place a cloth or other object in the steam outlet so as not to block it.
- If a malfunction occurs while cooking, do not force the lid open.
- Do not switch off the Programmable Pot while Hot Mode is active.
- Do not use toxic products near the appliance. It is very dangerous and could even leak into the food.

Warnings and advice

- Keep the inner lid and the silicone ring clean at all times to avoid bad smells and tastes.
- Always use utensils made of non-corrosive material such as wood, plastic or silicone to avoid damaging the non-stick surface of the bowl. Do not use metal utensils.
- Do not keep water or other substances inside the appliance for a long time if it is not cooking.
- Keep the lid closed in Hot Mode to preserve food better.

The Programmable Pot keeps most dishes in perfect condition for 12 hours, after which they may gradually lose flavour or texture.

CHARACTERISTICS OF THE PROGRAMMABLE POT

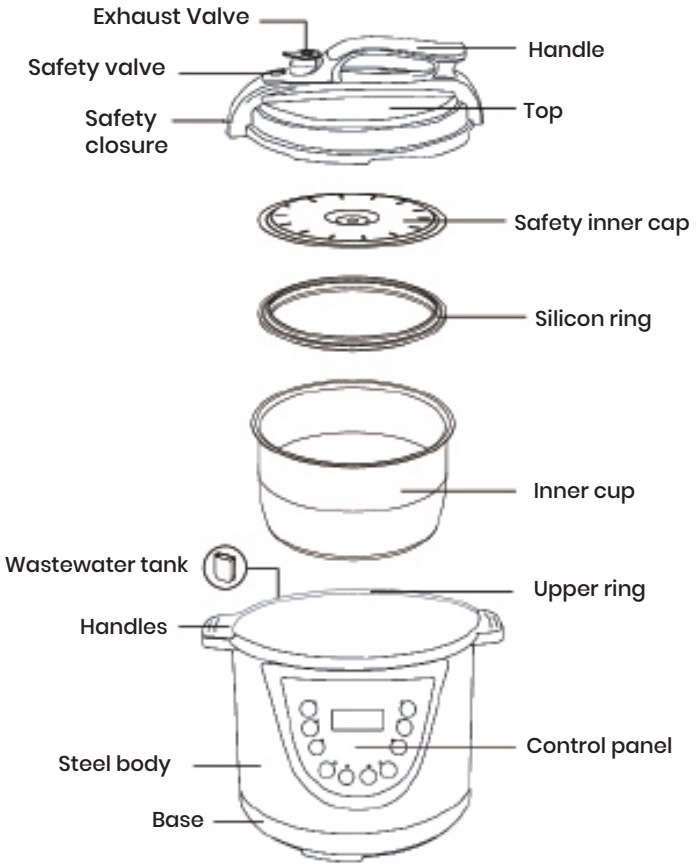
- **Multifunción Fast-Infinity 11:** 11 automatic programs: grill, fried, oven, slow cook, chicken, meat, stews, soups, legumes, heat and reheat.
- **Sistema Duo Power:** Get optimal results for each recipe quickly, safely and easily. This system allows cooking in High pressure, Low pressure or No pressure, to cook with the lid open. It cooks automatically in a traditional cuisine way.
- **Large capacity 6L.:** Cooks automatically up to 12 portions at the same time thanks to its 6L.
- **Non-stick Technology:** Pan designed with PFOA, PTFE and BPA-free ceramic Nonstick XL technology, designed to ensure that food never sticks, always cooking to its perfect point.
- **Intelligence 24h:** Enjoy your free time thanks to its 24h programming system, choose the time you want to eat, the programmable pot will calculate when to start cooking so that you have the food ready at the exact time.
- **1000W 3D Heat surround technology:** It is designed to heat evenly around the bowl, providing an even temperature, while making full use of its 1000W power for professional cooking results.
- **It keeps food warm** automatically when it is finished cooking without affecting the quality or taste of the food. So you can enjoy hot food, as if it were freshly cooked, at any time. Foods such as pasta or broth recipes may vary in texture if left too long.
- **Extremely easy to use:** Put the ingredients in the bowl, select the desired programme and when you want to eat. The food processor can be left to keep your food warm until you arrive.
- **Digital recipe book included:** Download the App that includes the best recipes so you can make the most of the pot. Enjoy delicious and different dishes every day, dare to innovate with Newlux.

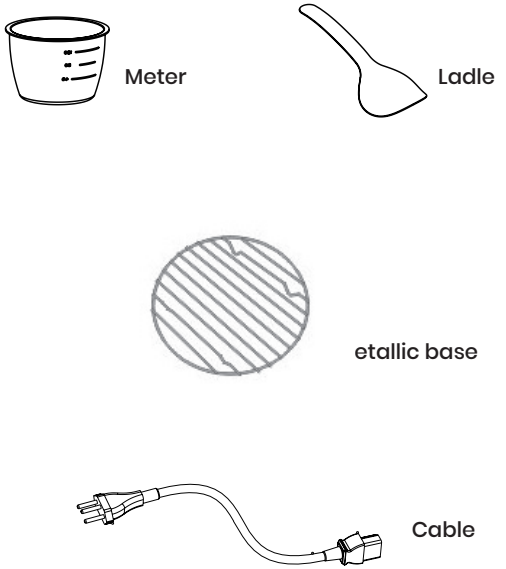
- **Top quality and safety:** The appliance is designed with high quality materials and is equipped with various safety systems. The micro-pressure valve, the two internal upper and lower temperature sensors and the internal fuse intelligently meet all safety standards to take care of you and your family while cooking. If it does overheat or is subject to a spike in power, it will simply stop working.
- **Includes accessories:** Everything you need to enjoy cooking is included: Non-stick XL Bowl, removable power cord, metal base, measuring cup and ladle.
- **Technical data:**

Material: PP/Aluminium Alloy
Size: 335*290*338 mm.
Weight: 4.8 Kg.
Power supply: 220-240V, 50-60Hz
Power: 1000W
Capacity: 6L.
Maximum capacity of use: 5.7L.

Cable length: 1.2 m.
Temperature: 90-200°C
Timer: 1-990 min.
Pressure system: High (90 KPa), Low (35 KPa),
Without pressure
Programmable 24h.

FEATURES AND ACCESSORIES





CONTROL PANEL

SETTING:

PRESSURE [LOW PRESSURE] AND [HIGH PRESSURE]:
These buttons are used so that once the cooking menu is selected, we can select the cooking mode, if we cook spoon dishes we will normally do it in high pressure (90KPA), if on the contrary we cook stewed or dried dishes we will use low pressure (35KPA), to cook with the lid open without pressure.

SELECTOR - / WARM / CANCEL [-/WARM/CANCEL]:
This button has several functions:
· To select less cooking or programming time
· To start manual warm mode
· To cancel at any time the cooking

SELECTOR + / LUNCH TIME [+/TIME/RSV]:
This button has several functions:
· To increase the cooking and/or programming time.
· To start the food programming function of food (RSV)

MENUS:

GRIDDLE / FRY [GRILL/FRIED]:
This button has two functions:
· Grill Menu: Press the button once and select the Griddle Menu without pressure, Ideal for soft cooking, such as tortillas... In the Griddle Menu, you can select the cooking time, but not select the type of pressure.
· Menú Freír: press the button twice, enter the food and oil according to the recipe.
These menus are used with the top open.

CHICKEN AND MEAT [CHICKEN/MEAT]:
Preset menu for meat, select the pressure type depending on the dish: High Pressure for hard meats that need more cooking time and Low Pressure for tender meats that need less time.

LEGUMBES [LEGUMES]:
Preset menu for legumes, select the type of pressure depending on the dish. It should be generally used in High Pressure.

HORNO [OVEN]:
Select the oven without pressure menu for backed dishes, selectable cooking time.

STEWED AND SOUPS [STEW/SOUPS]
Preset menu for casseroles (low pressure) and soups (high pressure), select the type of pressure depending on the dish.

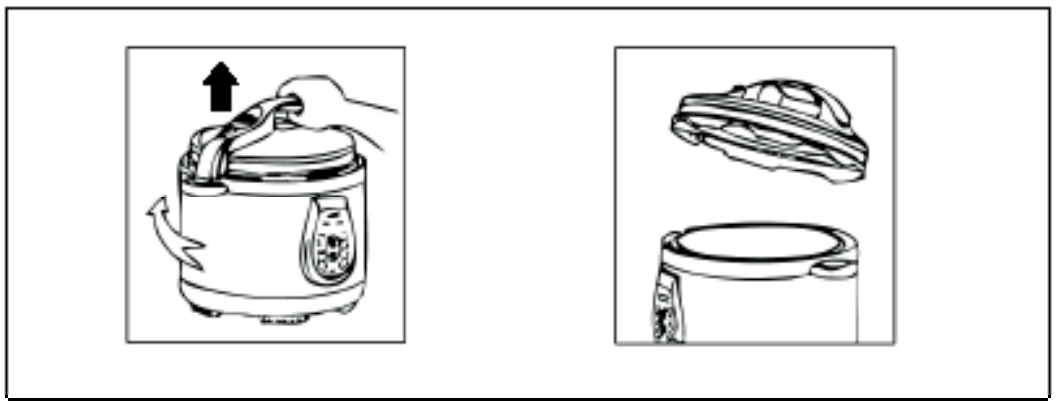
COOKING [COOK]
Select the cooking menu, select both the pressure and the cooking time

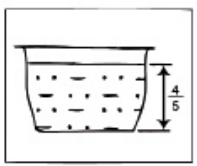
USE AND OPERATION

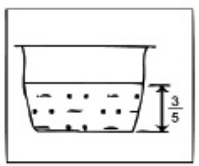
Cooking with your new programmable cooker is very simple, just enter the ingredients, set the cooker according to the recipe book and introduce lunchtime, then the programmable pot will have your meal prepared for you in the scheduled time.

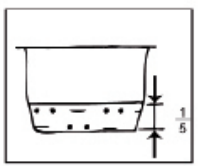
We will explain how to cook in your programmable pot:

- **Open the lid** rotating it clockwise until it abuts, then lift it as reflected in the drawing.
- **Introduce all the ingredients** within the inner cup and, if necessary, some of the accessories (as prescribed).
- Then **enter the cup with food** inside the programmable pot (the programmable cooker will not cook unless the inner cup is in it) as marked in the drawing. Then, replace the lid and rotate it counter-clockwise, just the opposite that in the previous drawing until it stops.









ATTENTION! Inside of the cup there are some marks that in case of pressure cooking (especially in high pressure) should not be exceeded at its highest line for any kind of liquid.

HOW TO COOK

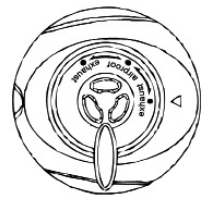
1. **We proceed to select the menu** as the recipe book suggests.
2. Once selected, we proceed **to set the cooking time** (reflected in the recipe book), select the time with the [+] button, which increases 1 by 1 the minutes of cooking from 1 to 180 and the [-] button that decreases. We recommend you to follow the times marked in the recipe book and, if the result is not 100% to your liking, change the time by increasing or decreasing the time marked by the recipe book to prepare the food according to your taste.
3. Once you select the cooking time, select the **type of pressure** [HIGH PRESSURE] to express cooking, or [LOW PRESSURE] or stews, in any case follow the recipe book.

   In the oven, grilled and fry menus, you cook without pressure, so you cannot select the type of pressure, also, you are advised to extract the weight of the valve or even the lid to cook and get a better result. However, always do so by following the instructions reflected in the recipe book for each specific recipe.
4. If during these processes you are confused just press the cancel button and start again, A moving script appears on the screen, then press the [CANCEL] button and start again.

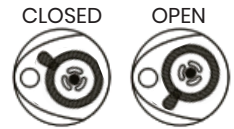
After selecting **the menu, the cooking time and pressure** (if necessary), the programmable pot will cook for you. The first stage of cooking is the automatic detection of food and heating because what you select is the actual cooking time.

The programmable pot detects the amount of food you are cooking, so you should only set the time marked in the recipe regardless if it is for one or for 10 guests. During this process, the set time and a script in motion will appear on the screen, as this process is completed, the script will remain fixed while your programmable pot is cooking, the time left to finish will be displayed, discounting each minute originally scheduled for you.

You will know that your programmable pot has finished cooking by its 3 beeps. From that point, the warm function will be automatically activated indefinitely and with it the light signal, so that the pot will keep the food warm until serving time. **ATTENTION**, this menu will only be disconnected when you press the cancel button.



To open the lid, the first step is to ensure there is no pressure inside (otherwise the programmable pot will not allow you to open the lid) moving the valve in the open position where all the steam within your programmable pot will be ejected.



PROGRAMMING THE POT (RSV)

Program the programmable pot to have the freshly cooked food at a specific time:

1. **Press [Time | RSV]**, select the remaining time to serve the food, that is, within how many hours you want to eat with buttons [+] y [-]. Mealtime is set at intervals of 10 minutes by pressing the [+] button increases up to 24 hours.

   To select lunchtime, you must tell the programmable pot many hours left for serving food, not the time when you want to eat, it is important to indicate either the remaining time to eat.

2. **Select the menu**, the cooking time and the kind of pressure,as it described in the previous section.

IMPORTANT: To program a recipe, time must be superior to 2 h, otherwise begin cooking pot right then.

The programmable pot automatically calculates when to start cooking so that the food is freshly made at the scheduled time, if the cooking time is longer than the time remaining before the scheduled time, your programmable pot will start the cooking cycle, to get as close as possible to the preset time. It is important that you program the pot at least two hours in advance.

If while cooking or waiting a power failure occurs, the programmable pot remember its programming and when the current is back your programmable pot will continue at the same point where the cooking process stopped.

The programmable pot includes the “warm” system which is operated automatically when it stops cooking and keeps the food warm indefinitely without cooking it again, until you press the CANCEL button. Remember to cancel this function to finish using your programmable pot.

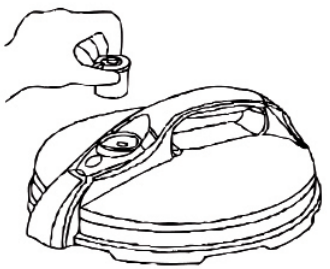
CLEANING AND MAINTENANCE

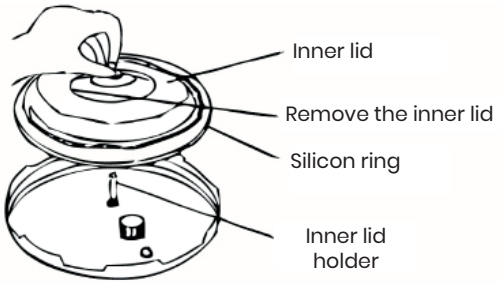
Your programmable pot has one of the most non-stick surfaces, made with high quality materials that generates incredible non-stick properties, this makes cleaning easier to the extent that the use of any type of pad or abrasive cleaning is not necessary to clean the cup, even dish washable.

Along with the cup, the items that are in direct contact with the food should also be cleaned. They should be cleaned with soap and water and using a sponge or, if necessary, a scouring pad.

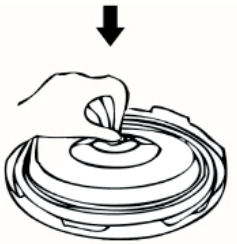
- Inner lid
- Lid
- Silicone ring
- Exhaust valve

To remove the inner lid and the silicone ring, pull the small holder in the inner lid and remove easily the silicone ring in it, the important thing is to clean each time you use it, otherwise you can alter the taste or odor in the following meals to be cooked with your programmable pot.





REMOVE



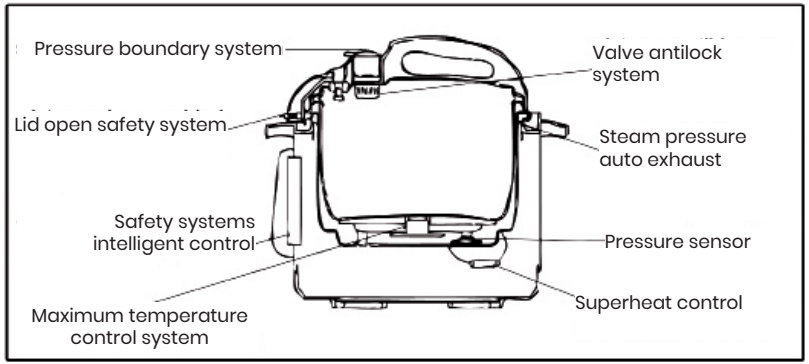
PUT

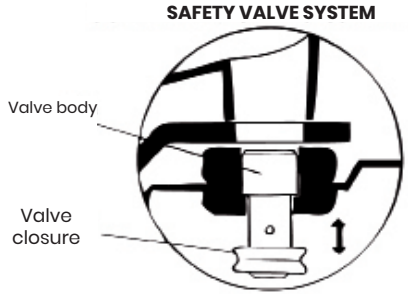
Regarding the safety filter and the exhaust valve, it is important to keep them clean so they never obstruct the steam and so that you can open your pot when you want.

SECURITY SYSTEMS

The programmable pot is a revolutionary product in terms of safety systems. It has different interlocking systems that act simultaneously and make it impossible for any failure to happen.

We especially want to stress the system safety valve that prevents the opening of your programmable pot when there is pressure inside the pot, therefore it is essential to open or close the programmable pot to eject the steam trapped inside your programmable pot by positioning the valve in the “Open” position.





BASIC INSTRUCTIONS

Accessories

- **Measuring cup:** It is incorporated as reference measure for recipe books, so when a recipe book refers to a measure, it is referring to the measuring cup.
- **Kitchen tray:** A metal tray is included with your programmable pot used for baking and it should be used in the cased indicated in the recipe book. It is placed inside the cup and the food to be baked are placed on it.
- **Ladle:** It is a tool specifically designed for your programmable pot, as a special feature it includes a non-corrosive material ideal for working on non-stick surfaces. It is important that you always use this accessory for cooking with your pot, or a wooden or silicone tool, never use abrasive or metal utensils on non-stick surfaces or your programmable pot will lose its properties.

Cooking Tips

- **Stew:** It is advisable to introduce all the food and select Low Pressure, remember to put a little more water if you want a more liquid result, to get the right amount of water, keep in mind that barely any water is lost in the cooking system. time, we advise you about 35% less time than in the traditional way.
- **Grill:** use this menu with the lid open. To achieve the effect of the iron, it is important that there is no water inside and heating the tray without the food that we want to roast. Keep in mind that the times are 35% less than the traditional way and you do not have to turn the food around, unless you want to mark them on both sides.
- **Pressure:** to cook under pressure select the High Pressure Cooking Menu, do not put much more water than you want to have at the end.
- **Roasting / baking:** ccook over the kitchen rack (optional), in the Oven Menu and the lid closed but without the weight placed, with hardly any liquid, remember to replace the weight when finished. To brown the dish, heat previously in the Oven Menu 1 minute, to get a more marked and golden finish, once the hot pan is in place, without the baking flag mark the food for 3 minutes on each side, then put the baking tray and ase according to the recipe.
- **Pastries, doughs and breads.** We will use the Oven Menu without weight according to the recipe, it is advisable to use baking paper covering the bucket or a mold suitable for oven (not included), as indicated by the recipe.

Cooking Tips

- **Baking**: Use the oven without the weight menu to get the most crispy finishes, we recommend you to preheat the cup a few minutes to improve the outcome.
- **Preheat the griddle:** for best results of the recipes in the griddle menu preheat your programmable pot in the griddle menu in order to get the best browning. In this case, to make grilled steaks it is recommended to mark them on one side when the griddle is hot and immediately turn it over and set the time of the recipe.
- **Preheat oil:** When frying or stir-frying, we should preheat the oil in the griddle menu for 1 minute to warm it before adding the remaining ingredients.
- **Open before time:** The programmable pot can always be open with no pressure inside therefore once finished turn the weight in exhaust position until the steam is ejected, then you can try to open your programmable pot fear of pressure, you will be able to open your programmable pot once it is safe to do it.
- **Browning baked food:** it is recommended for extra crispy in your recipes, you smear with lard, butter or oil the ingredients that are to be baked require to be crispy.
- **Flatten omelets:** to achieve a flat omelet on both sides, always remove the excess oil before adding the beaten eggs to get the best result.
- **Pasta:** To cook it evenly it is essential that all the pasta is submerged in liquid and wet, be it water, broth, tomato, cream... So if you are cooking spaghetti it is recommended that cut them so that they are soaking.
- **Rice:** rice needs the quantities of liquid marked in the recipe book for best results. If you incorporate more water it can be overdone, and it you put less water it will be hard, therefore, note that for dry rice you will incorporate a measure of rice and a quarter of water, for mellow rice mellow 2 measures of water every measure of rice and for rice stews 4 of water for each of rice.
- **Before starting the cooking cycle,** you should always stir the food, so the recipes are cooked properly. It is crucial to get a good finish on your dishes.

In case you detect a malfunction of the Programmable Cooker, check the following situations and error codes:

- If you occasionally do not cook or take a long time to cook. Check if the power has gone out and if it is plugged in.
- If you cannot close the lid, put the cuvette on correctly and try to close the lid correctly again.
- If you hear noises while cooking, check for substances between the pan and the resistance.

FRANÇAIS

Cuiseur programmable

Newlux CHEF POT V110

INSTRUCCIONS DE SÉCURITÉ

Avant de commencer

- Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant d'utiliser le Cuiseur programmable. Conservez ce manuel pour de futures consultations.
- N'immergez aucune partie électrique de l'appareil dans des liquides.
- Ne doit pas être utilisé par les enfants. Ne laissez pas les enfants manipuler le Cuiseur programmable Newlux, car il produit des températures élevées et expulse de la vapeur, cela pourrait être dangereux.
- Si le robot comporte des pièces endommagées, ne l'allumez pas. Contactez le vendeur.
- Les accessoires fournis ne peuvent être utilisés qu'avec le Cuiseur programmable, sinon ils risquent de subir des dommages irréparables.
- N'exposez pas le robot au soleil ou aux éléments climatiques.
- N'utilisez pas le Cuiseur programmable au-dessus ou à proximité de sources de chaleur telles que fours, cuisinières ou plaques vitrocéramiques, il pourrait être endommagé.
- N'utilisez pas le Cuiseur programmable pour des fonctions non mentionnées dans ce manuel, il est conçu exclusivement pour la cuisson, la stérilisation ou le chauffage.
- Lorsque le robot est en marche, ne vous approchez pas de la vanne d'échappement de vapeur, il éjecte de la vapeur chaude et peut être dangereux.

IMPORTANT! Afin de désinfecter toutes sortes de substances nocives, il est conseillé, avant d'utiliser l'appareil, de faire un nettoyage initial.

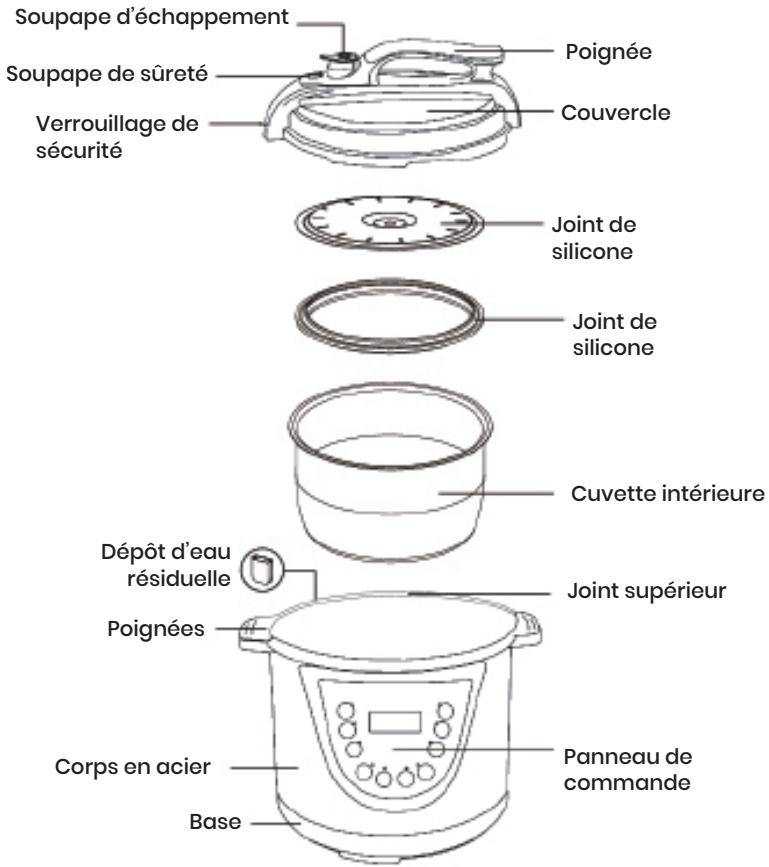
Sécurité d'utilisation

- Placez le Cuiseur programmable Newlux sur une surface plane et stable.
- Ne cuisinez pas avec le Cuiseur programmable si la cuvette n'est pas correctement positionnée.
- Ne débranchez pas du courant électrique pendant que le robot est en train de cuire, sans avoir annulé le menu.
- N'utilisez pas la cuvette à d'autres fins que la cuisson.
- N'utilisez pas le menu chauffer ou réchauffe avec la cuillère ou d'autres ustensiles à l'intérieur de la cuvette.
- Ne désassemblez pas le Cuiseur programmable, en cas de manipulation du robot, celui-ci sera exclu de la garantie.
- Ne mettez pas de chiffons ou d'autres objets sur la sortie de vapeur pour ne pas l'obstruer.
- Si un dysfonctionnement survient pendant la cuisson, ne forcez pas le couvercle à s'ouvrir.
- N'éteignez pas le Cuiseur programmable lorsque le mode Chaud est activé.
- N'utilisez pas d'éléments toxiques à proximité du robot, c'est très dangereux, cela pourrait même s'infiltrer dans les aliments.

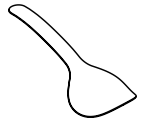
Avertissements et conseils

- Gardez le couvercle intérieur et l'anneau en silicone toujours propres, afin d'éviter les mauvaises odeurs et saveurs.
- Utilisez toujours des ustensiles en matériaux non corrosifs comme le bois, le plastique ou le silicone, afin de ne pas endommager la surface antiadhésive de la cuvette. Évitez les ustensiles en métal.
- Ne gardez pas d'eau ou d'autres substances à l'intérieur du robot pendant une longue période s'il ne cuit pas.
- Maintenez le couvercle fermé en mode chaud afin de mieux conserver les aliments.
- Le Cuiseur programmable garde la plupart des plats en parfait état pendant 12 heures, par la suite peut perdre progressivement le goût ou la texture.

FONCTIONS ET ACCESSOIRES



Doseur


Grande cuillère

Dessous-de-plat

Câble

PANNEAU DE COMMANDE

RÉGLAGE:

PRESSION [LOW PRESSURE] Y [HIGH PRESSURE]:
Ces boutons servent à choisir le type de pression une fois le mode de cuisson sélectionné. Les soupes et les plats en sauce se préparent généralement avec la pression haute (90kpa). En revanche, la pression basse (35 Kpa) est plus adaptée à la préparation des ragoûts ou des plats sans sauce, et Pas de pression pour cuisiner avec le couvercle ouvert.

SÉLECTEUR - / CHAUD / ANNULER [-/WARM/CANCEL]:
Ce bouton a plusieurs fonctions:
· Sélectionner un temps de cuisson et/ou de programmation moins long.
· Activer manuellement la fonction 'chaud'
· D'arrêter la cuisson à tout moment

SÉLECTEUR + / HEURE DU REPAS [+/TIME/RSV]:
Ce bouton a plusieurs fonctions:
· Augmenter le temps de cuisson et/ou de programmation
· Activer la fonction de programmation du repas

MENUS:

PLAQUE/FRITURE [GRILL/FRIED]:
Ce bouton a deux fonctions :
· Mode Plaque: cuisson sans pression. Idéal pour les plats de cuisson à feu doux, telles que les «tortillas», les poêlées, etc. Le Mode Grill ne permet pas de sélectionner le type de pression, en revanche vous pouvez choisir le temps de cuisson.
· Mode Friture: appuyez deux fois sur le bouton, incorporez les aliments et l'huile en suivant la recette. Ces modes de cuissons s'utilisent avec le couvercle de l'autocuiseur ouvert.

POULET/VIANDE [CHICKEN/MEAT]:
Mode préconfiguré pour la préparation de viandes. Sélectionnez le type de pression en fonction du plat:
· Haute pression pour les viandes qui requièrent un temps de cuisson plus long
· Pression basse pour les viandes nécessitant un temps de cuisson plus court

LÉGUMINEUSES [LEGUMES]:
Mode préconfiguré, sélectionnez le type de pression en fonction du plat. Ce mode s'utilise généralement avec une pression élevée.

FOUR [OVEN]:
Sélectionnez le Mode Four, cuisson sans pression, pour les grillades et les plats au four. Il est possible de sélectionner le temps de cuisson.

RAGOÛTS ET SOUPES [STEW/SOUPS]
Sélectionnez le type de pression en fonction du plat.
· Pression basse: préparation de ragoûts
· Haute pression: soupes

CUISSON [COOK]
Choisissez la pression et le temps de cuisson. Il s'agit un mode générique qui remplace la cuisine traditionnelle à la casserole

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

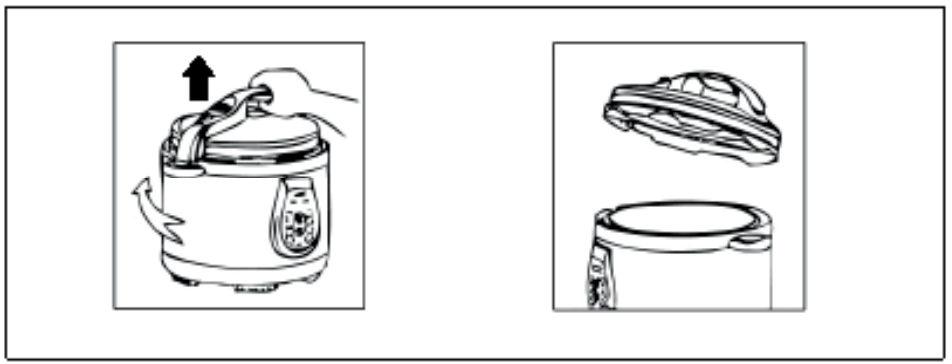
Matériel: PP/Alliage d'aluminium
Dimensions: 335*290*338 mm.
Poids: 4.8 Kg.
Alimentation: 220-240V, 50-60Hz
Puissance: 1000 W
Capacité 6L, Capacité maximale d'utilisation: 5.7L.
Longueur du câble : 1,2 m.
Température: 90-200°C
Minuterie: 1-990 min.
Système de pression : élevé (90 KPa), faible (35 KPa), sans pression
Programmable 24h.

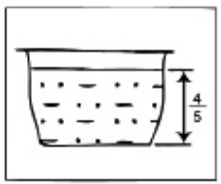
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

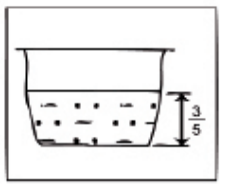
Cuisiner avec votre nouveau cuiseur programmable est très simple. Il suffit d'y introduire les ingrédients, de programmer le cuiseur selon le livre de recettes et d'y indiquer l'heure du repas. Ainsi, le cuiseur programmable préparera le repas à pour l'heure programmée.

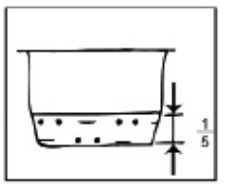
Nous allons ensuite vous expliquer comment cuisiner à l'aide de votre cuiseur programmable:

- **Ouvrez le couvercle** et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'à la butée. Soulevez-le ensuite comme l'indique le dessin.
- **Introduisez tous les ingrédients** dans la cuvette qui est à l'intérieur, et si nécessaire (selon la recette) et un des accessoires.
- Puis **introduisez la cuvette avec les aliments** dans le cuiseur programmable (pour cuisiner, la cuvette doit toujours se trouver dans le cuiseur programmable) comme l'indique le dessin. Par la suite, mettez le couvercle et tournez-le dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, à l'inverse de qui est indiqué sur le dessin précédent.









ATTENTION! L'intérieur de la cuvette comporte quelques marques dont le niveau maximum ne devra pas être dépassé par aucun type de liquide, en cas de cuisson sous pression (surtout sous haute pression).

COMMENT CUISINER:

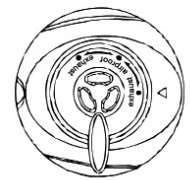
1. **Sélectionnez le mode de cuisson** en suivant la recette.
2. **Choisissez le temps de cuisson** (indiqué dans la recette) et le temps. Pour sélectionner le temps, servez-vous du bouton [+] qui permet d'augmenter les minutes de cuisson une par une, d'une à 180 minutes, et du bouton [-], qui permet de diminuer le temps de cuisson. Il est recommandé de suivre le temps de cuisson indiqué dans les recettes. Cela dit si vous n'êtes pas satisfait à 100% du résultat obtenu, vous pouvez modifier le temps de cuisson en augmentant ou en diminuant le temps indiqué dans la recette afin de préparer les plats selon votre goût.
3. **Sélectionnez la pression**, haute à l'aide [HIGH PRESSURE] pour une cuisson expresse, ou la pression basse avec [LOW PRESSURE] pour la préparation de ragoûts. Dans tous les cas, suivez les instructions indiquées dans les recettes.

   Les modes four, gril et friture, fonctionnent par défaut sans pression. Vous ne pourrez donc pas sélectionner de pression. Pour un résultat optimal, il est conseillé de retirer le bouchon de la soupape. Dans tous les cas, veillez à suivre les instructions indiquées dans chacune des recettes.
4. **Une fois le processus de cuisson commence**, vous pouvez modifier les paramètres de température et de pression, selon le menu, à l'exception des menus pop-up pré-programmé qui ne peut pas être réglée. Pour annuler le menu pendant la cuisson, appuyez sur le bouton [CANCEL].

Une fois le mode, le temps de cuisson et la pression (si nécessaire) sélectionnés, l'autocuiseur commence la cuisson. Dans un premier temps, les aliments sont détectés automatiquement et chauffés. Il s'agit de la première étape du processus de cuisson. Les aliments doivent en effet être préchauffés avant le temps de cuisson réel que vous aurez programmé.

L'autocuiseur détecte la quantité d'aliments à cuire, c'est pourquoi il vous suffit de programmer le temps indiqué dans la recette sans tenir compte du nombre de portions. Pendant cette étape, le temps sélectionné s'affichera sur l'écran, ainsi qu'un tiret qui clignotera jusqu'à ce que la température visée soit atteinte et que les aliments chauffent. Pendant la cuisson, le tiret cessera de clignoter et le temps restant s'affichera en faisant un décompte des minutes s'écoulant du temps programmé.

L'autocuiseur émet 3 bips lorsqu'il termine la cuisson. Le signal lumineux et la fonction 'chaud' s'activent alors sans limite de temps afin de conserver les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. (Ce mode ne se désactivera que si vous appuyez sur le bouton [CANCEL]. La fonction 'chaud' permet aussi de réchauffer les aliments sans les cuire davantage.



Pour ouvrir le couvercle de l'autocuiseur une fois la cuisson terminée, vérifiez qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur de celle-ci (sinon l'autocuiseur bloquera l'ouverture du couvercle de sécurité). Avant de l'ouvrir, placez la soupape d'échappement en position ouverte afin d'expulser toute la vapeur contenue dans l'autocuiseur. Suivez les indications figurant sur l'image ci-contre.

COMMENT PROGRAMMER LE CUISEUR

Le Cuiseur Programmable Newlux cuisine pour vous sans avoir à être devant elle, il vous suffit d'indiquer l'heure souhaitée pour manger et vous aurez les aliments prêts et fraîchement cuisinés. Pour cela, pot au repos, lorsque l'afficheur indique « 0 0 0 0 », suivez les instructions ci-dessous:

1. **Appuyez sur le bouton [Time | RSV]**, sélectionnez le temps restant pour servir la nourriture avec les boutons [+] et [-], c'est-à-dire dans combien d'heures vous souhaitez manger. L'heure du repas se règle à des intervalles de 10 minutes qui en appuyant sur le bouton + augmente jusqu'à 24 heures.

   Pour sélectionner l'heure de manger, vous devrez indiquer à la Cuiseur programmable combien d'heures il reste pour servir la nourriture, pas l'heure à laquelle vous voulez manger, il est important que vous indiquiez le temps qu'il vous reste pour manger. Par exemple, s'il est 10h00. et que vous voulez manger à 14h00, vous devrez sélectionner 4 heures.

2. **Sélectionnez le menu, le temps de cuisson et le type de pression**, comme expliqué dans la section précédente.

3. L'autocuiseur calcule automatiquement à quel moment la cuisson doit commencer pour que le repas soit prêt à l'heure programmée. Si le temps de cuisson est supérieur au temps restant avant l'heure programmée, l'autocuiseur commencera automatiquement le cycle de cuisson, pour se rapprocher au maximum de l'heure du repas sélectionnée.

   Il est important de programmer l'autocuiseur au moins deux heures à l'avance.

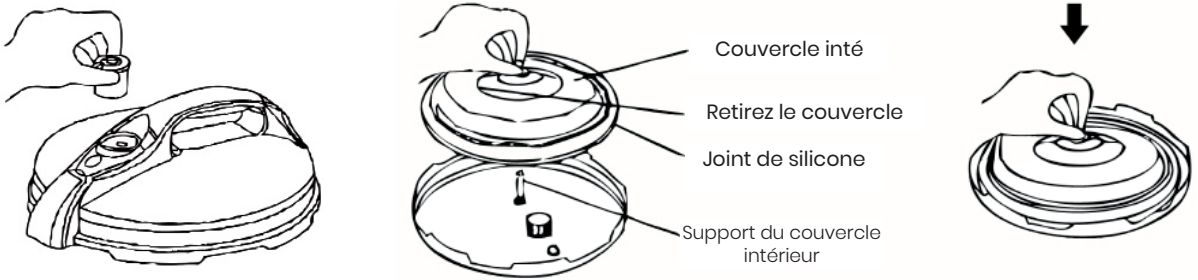
4. L'autocuiseur comporte une fonction 'chaud', qui s'active automatiquement une fois la cuisson terminée, et qui permet de conserver les aliments au chaud sans limite de temps, et sans les cuire davantage, jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton [CANCEL]. Souvenez-vous de désactiver cette fonction lorsque vous avez terminé d'utiliser l'autocuiseur.

NETTOYAGE DU CUISEUR PROGRAMMABLE

Le cuiseur programmable Newlux dispose de l'une des surfaces les plus anti-adhérentes au monde. Fabriquée avec de meilleurs matériauxqui lui offre d'incroyables propriétés anti-adhérentes, elle facilite le nettoyage à tel point qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser d'éponge à récurer ni d'autres types d'abrasifs pour le nettoyage de la cuvette, bien qu'elle soit adaptée au liquide vaisselle.

Hormis la cuvette, les éléments qui sont en contact direct avec les aliments devront également être nettoyés, dont le couvercle intérieur, le couvercle, le joint de silicone et la soupape d'échappement. Ils devront être nettoyés à l'eau et avec du savon, et si nécessaire, à l'aide d'une éponge à récurer.

Pour retirer le couvercle intérieur et le joint de silicone, tirez sur le petit support qu'il y a à l'intérieur et vous enlèverez facilement le joint de silicone qui s'y trouve. Il est important de le nettoyer à chaque fois que vous l'utiliserez, sinon il risque de laisser quelques saveurs et des odeurs dans les plats que le cuiseur programmable confectionnera par la suite.



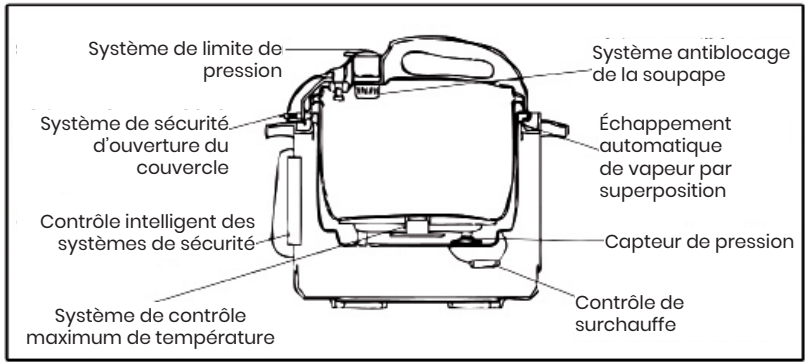
ENLEVER REMETTRE

En ce qui concerne le filtre de sécurité et la soupape d'échappement, il est important de les garder propres afin qu'ils ne bouchent pas la sortie de la vapeur et pour que vous puissiez ouvrir votre cuiseur autant que vous le voudrez.

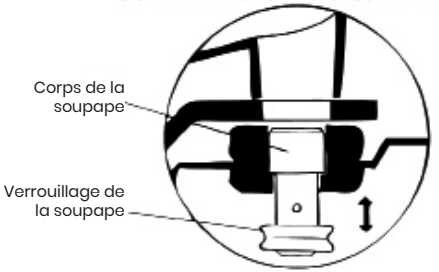
SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Le cuiseur programmable est un produit révolutionnaire en ce qui concerne les systèmes de sécurité. Il dispose de différent systèmes entrelacés qui agissent simultanément et qui évitent toute défaillance.

Nous tenons simplement à insister sur le système de sécurité qui empêche l'ouverture de votre cuiseur programmable dès qu'il y a de la pression à l'intérieur. Il est donc fondamental d'éliminer la vapeur qui existe à l'intérieur du cuiseur programmable pour pouvoir l'ouvrir ou le fermer, en mettant la soupape de décharge sur la position « Ouverte ».



SYSTÈME DE LA SOUPAPE DE SÛRETÉ



INSTRUCTIONS ÉLÉMENTAIRES

Il est important que votre cuiseur programmable soit toujours propre. Donc, lorsque vous cuisinez, n'oubliez pas de nettoyer aussi bien les soupapes que le caoutchouc afin d'éliminer d'éventuels restes d'odeurs et de saveurs. Rappelez-vous que la cuisson programmable comporte un système de réchauffement interminable des aliments dès que le cuiseur a cessé de cuisiner. Lorsque vous aurez servi tous les aliments, vous devrez l'annuler pour que ce système ne fonctionne pas sans eux et inutilement.

Accessoires

- **Verre doseur:** il sert de référence de dosage pour les recettes. Donc, quand une recette mentionne une mesure, elle se réfère à un doseur.
- **Plaque de cuisson**, c'est la plaque métallique comprise avec votre cuiseur programmable. Elle est utilisée pour la cuisine au four et doit être utilisée quand la recette l'indiquera. Elle se trouve à l'intérieur de la cuvette et les aliments qui iront au four sont mis dessus.
- **Grande cuillère:** c'est un ustensile expressément conçu pour votre cuiseur programmable dont la caractéristique particulière est qu'elle est faite à partir d'une matière non corrosive, idéale pour travailler avec des surfaces anti-adhérentes. Il est important de toujours utiliser cet accessoire pour cuisiner avec le cuiseur. À défaut de celui-ci, utilisez des accessoires en bois ou en silicone. N'utilisez surtout pas des ustensiles corrosifs ou en métal sur les surfaces anti-adhérentes de la cuisson programmable, car elles pourraient perdre leurs propriétés.

Trucs culinaires

- Pour les plats au four, utilisez l'option Four sans le poids de la soupape afin d'obtenir des finitions plus croquantes. Nous vous conseillons de préchauffer la cuvette pendant quelques minutes pour améliorer le résultat final.
- Préchauffer le grill pour mieux réussir les recettes à travers l'option Grill. Préchauffer votre cuiseur programmable en utilisant l'option Grill pour mieux dorer les aliments. Dans ce cas, pour faire des filets grillés, il sera conseillé de les marquer sur un côté lorsque le grill sera chaud et de les retournez immédiatement. Ensuite, vous programmerez le temps indiqué sur la recette.
- Préchauffer l'huile: pour faire frire ou faire sauter des aliments, nous devrons préchauffer l'huile à travers l'option Grill pendant 1 minute pour qu'elle soit bien chaude avant d'y ajouter le reste des ingrédients.
- Ouvrir avant l'heure: le cuiseur programmable peut être ouvert tant qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur. Donc, mettez

le poids de la soupape en position d'échappement pendant que le processus de l'option choisie s'achève, jusqu'à ce que la vapeur soit expulsée. À partir de là, vous pourrez essayer de l'ouvrir sans crainte. Votre cuiseur programable devra être ouvert en toute sécurité.

- Dorer les plats au four: pour obtenir des aliments encore plus croquants que dans les recettes, il est conseillé de les beurrer ou de les napper avec de la margarine ou de l'huile avant de les mettre au four.
- Aplanir le dessus des tortillas/omelettes: pour obtenir une tortilla/omelette entièrement égale et pour un meilleur résultat, n'oubliez pas de retirer le surplus d'huile avant d'y incorporer les oeufs battus.
- Pâtes: pour les cuire de façon homogène, il est fondamental que toutes les pâtes soient plongées dans le liquide, que ce soit dans de l'eau, du bouillon, de la sauce tomate, de la crème fraîche... Donc, si vous cuisinez des spaghettis, il est conseillé de les couper par la moitié pour qu'elles trempent bien dedans.
- Riz: pour un meilleur résultat, il faudra utiliser les quantités indiquées dans les recettes de liquides. Si vous y incorporez plus d'eau, le résultat sera acceptable. Par contre, si vous en mettez moins, il deviendra dur. Rappelez-vous que pour les riz secs, il faudra ajouter une dose de riz pour une dose et quart d'eau. Pour les riz moelleux: 2 doses d'eau pour une dose de riz, et pour les riz plus liquides: 4 doses d'eau pour une de riz.
- Avant de commencer le cycle de la cuisson, vous devrez remuer tous les aliments. Pour que les recettes se réalisent correctement, une belle finition de vos plats sera fondamentale.

Modes de cuisson

- Ragoût : Il est recommandé d'introduire tous les ingrédients et de sélectionner la pression basse. N'oubliez pas de verser un peu plus d'eau pour un résultat plus liquide. Afin de bien doser l'eau, tenez compte du fait que le système de cuisson ne perd presque pas d'eau. Quant au temps, il est recommandé de programmer une durée de 35% inférieure au temps de cuisson traditionnel.
- Gril : Ce mode s'utilise en laissant le couvercle ouvert. Pour obtenir l'effet gril, il ne doit pas y avoir d'eau dans l'autocuiseur et il est nécessaire de chauffer la cuve sans l'aliment à cuire dans un premier temps. Souvenez-vous que les temps de cuisson sont 35% inférieurs aux temps de cuisson traditionnels et qu'il n'est pas nécessaire de retourner les aliments, à moins que vous souhaitiez qu'ils soient grillés des deux côtés.
- Avec pression : Pour une cuisson avec pression, sélectionnez le Mode cuisson à haute pression et versez à peine plus d'eau que la quantité de liquide souhaitée dans le résultat final.
- Au bain Marie : Utilisez la grille de cuisson et un moule. Versez de l'eau jusqu'à la moitié du moule et programmez l'autocuiseur.

- Grillade/cuisson au four : Cuisinez sur la grille de cuisson (facultatif), avec le Mode Four et le couvercle fermé, sans le bouchon de la soupape et avec peu de liquide. N'oubliez pas de replacer le bouchon de la soupape une fois l'utilisation terminée. Pour faire dorer la préparation, préchauffez à l'aide du Mode Four pendant 1 minute. Pour un résultat plus marqué et plus doré, une fois que la cuve est chaude, faites chauffer les aliments 3 minutes de chaque côté sans la plaque de four. Ensuite, replacez la plaque de four et faites griller en suivant la recette.
- Faire revenir : Versez de l'huile ou du beurre dans la cuve et chauffez pendant environ deux minutes avec le Mode Gril et le couvercle ouvert, pendant que vous coupez et assaisonnez les aliments. Ensuite, faites revenir pendant 2 à 6 minutes en fonction de la recette. Vous pouvez également suivre ces indications pour faire frire des aliments tels que des gambas, de la viande à l'ail ou un œuf au plat.
- Pâtisserie, pâtes et pains. Utilisez le Mode Four sans le bouchon de la soupape en suivant ce qui est indiqué dans la recette. Il est recommandé d'utiliser du papier de cuisson pour couvrir la cuve, ou un moule adapté au four (non inclus), selon les instructions de la recette.

Si vous détectez un dysfonctionnement de la Cuisinière Programmable, vérifier les situations suivantes:

• Si la marmite ne cuit pas ou prend beaucoup de temps à cuire. Vérifiez si le courant est coupé et s'il est branché.

• Si vous ne parvenez pas à fermer le couvercle, mettez la cuvette correctement en place et essayez à nouveau de fermer le couvercle correctement.

• Si vous entendez des bruits pendant la cuisson, vérifiez qu'il n'y a pas de substances entre la casserole et la résistance.

ITALIANO

Pentola programmabile

Newlux CHEF POT V110

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima d'iniziare

- Leggere attentamente le istruzioni di questo manuale prima di usare la pentola. Conservare questo manuale per riferimento futuro.
- Non immergere le parti elettriche del dispositivo in liquidi.
- Non deve essere usato dai bambini. Non permettere ai bambini di maneggiare la Pentola Programmabile Newlux, poiché produce alte temperature ed espelle vapore, che potrebbe essere pericoloso.
- Se il robot ha delle parti danneggiate, non accenderlo. Contatta il rivenditore
- Gli accessori inclusi possono essere utilizzati solo con la Pentola Programmabile, altrimenti possono essere danneggiati irreparabilmente.
- Non esporre la Pentola Programmabile al sole o agli elementi climatici.
- Non utilizzare la Pentola Programmabile Newlux su o vicino a fonti di calore come forni, fornelli o piastre in vetroceramica, perché questo potrebbe danneggiarlo.
- Non utilizzare ila Pentola Programmabile per funzioni non indicate in questo manuale, è progettato esclusivamente per cucinare, sterilizzare o riscaldare.
- Quando il dispositivo è in funzione, non avvicinatevi alla valvola di scarico del vapore, perché rilascia vapore caldo e potrebbe essere pericoloso.

IMPORTANTE! Per disinfettare tutti i tipi di sostanze nocive si consiglia, prima di utilizzare il dispositivo, di fare una pulizia iniziale.

Sicurezza nell'uso

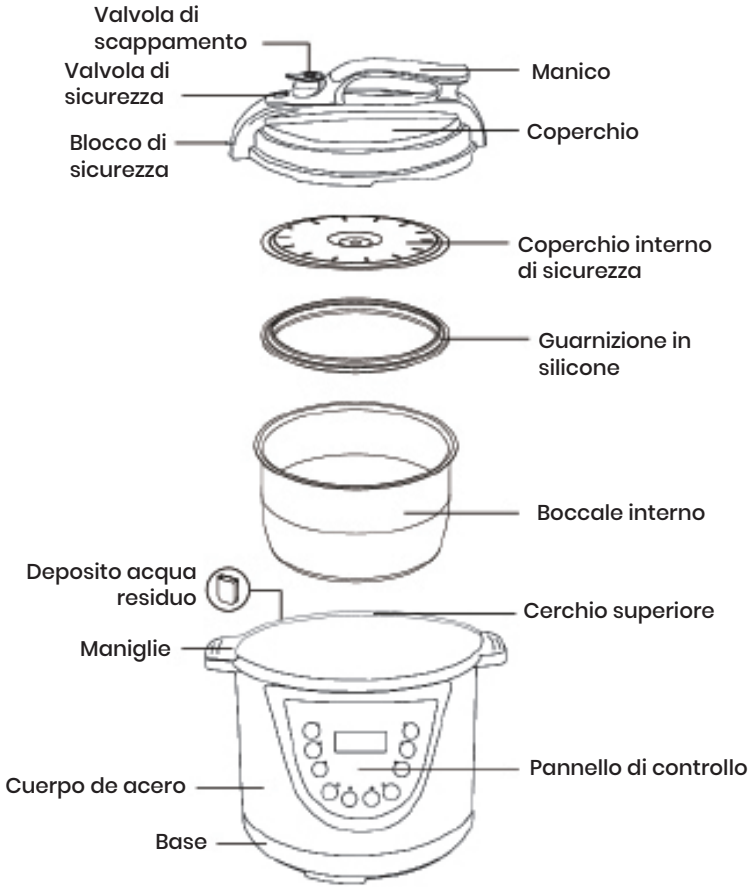
- Posizionare la Pentola Programmabile Newlux su una superficie piana e stabile.
- Non cucinare con la Pentola Programmabile Newlux se la ciotola non è posizionata correttamente.
- Non staccare la spina mentre il robot sta cuocendo senza aver annullato il menu.
- Non usare la padella per scopi diversi dalla cottura.
- Non usare il calore o riscaldare il menu con il cucchiaio o altri utensili all'interno della padella.
- Non smontare la Pentola Programmabile, in caso di manomissione del robot, sarà escluso dalla garanzia.
- Non mettere stracci o altri oggetti nell'uscita del vapore per non bloccarla.
- Se si verifica un malfunzionamento durante la cottura, non forzare l'apertura del coperchio.
- Non spegnere la Pentola Programmabile mentre la modalità calda è attiva.
- Non usare elementi tossici vicino al robot, è molto pericoloso e potrebbe anche colare nel cibo.

Avvertenze e consigli

- Tenere sempre puliti il coperchio interno e l'anello di silicone per evitare cattivi odori e sapori.
- Usare sempre utensili fatti di materiale non corrosivo come legno, plastica o silicone per evitare di danneggiare la superficie antiaderente della padella. Evitare gli utensili di metallo.
- Non tenere acqua o altre sostanze all'interno del robot per molto tempo se non sta cucinando.
- Tenere il coperchio chiuso in modalità caldo per conservare meglio il cibo.

La pentola programmabile Newlux mantiene la maggior parte dei piatti in perfette condizioni per 12 ore, dopodiché può perdere gradualmente sapore o consistenza.

FUNZIONI E ACCESSORI



SPECIFICHE TECNICHE

- Materiale: lega di alluminio
- Misure: 335*290*338, Peso: 4.8 Kg.
- Alimentazione: 220-240V, 50-60Hz
- Potenza: 1000 W
- Capacità 6L, Capacità massima di utilizzo: 5.7L.
- Lunghezza cavo: 1,2 m.
- Temperatura: 90-200°C
- Timer: 1-990 min.
- Sistema di pressione: Alta (90 KPa), Bassa (35 KPa), Nessuna pressione
- Programmabile 24h.

PANNELLO DI CONTROLLO

PRESSIONE [LOW PRESSURE] Y [HIGH PRESSURE]:
Una volta selezionata la modalità di cottura, questi bottoni si usano per scegliere la modalità di pressione, per preparare zuppe o minestre normalmente si seleziona Alta [HIGH PRESSURE] 90Kpa, invece per preparare stufati o piatti secchi si seleziona bassa [LOW PRESSURE], 35 Kpa.

SELETTORE - / CALDO / CANCELLARE [-/WARM/CANCEL]:
Questo pulsante ha diverse funzioni:
· Selezionare meno tempo
· Attivare manualmente la versione Caldo
· Per cancellare in qualsiasi momento la cottura

SELETTORE + / ORA DEL PASTO [+/TIME/RSV]:
Questo pulsante ha diverse funzioni:
· Incrementare il tempo di cottura e/o programmazione
· Iniziare la funzione di programmazione (RSV) del pasto

ALLA GRIGLIA/FRIGGERE [GRILL/FRIED]:

Questo pulsante ha due funzioni:

· Menu Griglia: premere il pulsante una volta e selezionare la modalità del menu alla griglia senza pressione,ideale per una cottura delicata, come frittate, soffritti... Nel menu Grill, non è possibile selezionare la tipo di pressione, però il tempo di cottura è selezionabile.

· Menu Fried: Per attivare il menu Friggere, premere due volte il tasto, inserire il cibo e l'olio come indicato nella ricetta. Questi menu vengono cucinati con il coperchio aperto.

POLLO E CARNE [CHICKEN/MEAT]:

Menu predefinito per carne, selezionare il tipo di pressione in base al piatto: ad alta pressione per carni dure che richiedono un maggior tempo di cottura e bassa pressione per le carni tenere che richiedono meno tempo.

LEGUMI [LEGUMES]:

Menu predefinito, selezionare il tipo di pressione in base alla pietanza. Generalmente viene impostato su alta pressione.

FORNO [OVEN]:

Selezionare la modalità Forno senza pressione per piatti al forno e arrosto. Tempo di cottura selezionabile.

STUFATI/ZUPPE [STEW/SOUPS]

· Bassa pressione: stufati

· Alta pressione: zuppe

CUCINA [COOK]

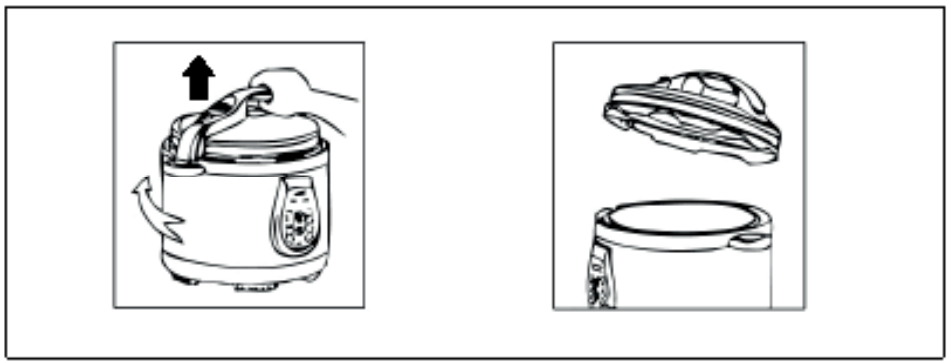
Selezionare il menu, selezionare sia la pressione che il tempo di cottura. Si tratta di Un menù generico che sostituisce la cottura tradizionale nella casseruola.

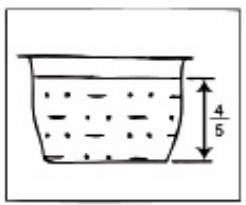
USO E FUNZIONAMENTO

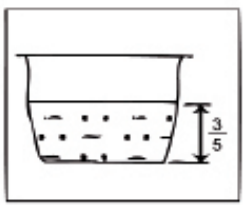
Cucinare con la tua nuova pentola programmabile è molto semplice, basta inserire gli ingredienti, programmare la pentola attenendosi al ricettario e inserire l'orario del pasto; a questo punto, la pentola programmabile preparerà il piatto per l'ora stabilita.

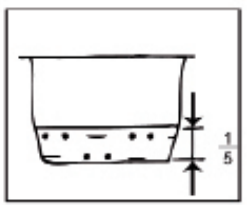
Di seguito, viene illustrato come cucinare con la pentola programmabile:

- **Aprire il coperchio** roteandolo in senso orario fin quando fa contatto, poi sollevarlo così come è indicato nel disegno.
- **Inserire tutti gli ingredienti nel boccale** e, se necessario, collocare qualcuno degli accessori (a seconda della ricetta).
- In seguito, **inserire il boccale con gli alimenti all'interno della pentola programmabile** (il boccale deve essere sempre inserito per poter cucinare) così come indicato dal disegno. Posizionare il coperchio e rotearlo in senso antiorario, esattamente al contrario del disegno precedente, fin quando fa contatto.









ATTENZIONE! All'interno del boccale sono presenti degli indicatori: non oltrepassare il livello massimo per ogni tipo di liquido in caso di cucina a pressione (soprattutto ad alta pressione).

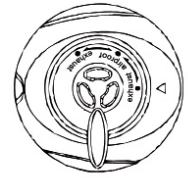
COME CUCINARE:

1. **Selezionare il menù** come indicato dal ricettario.
2. **Indicare il tempo di cottura** (facendo riferimento al ricettario),selezionare il tempo di cottura con il bottone [+] che incrementa i minuti di cottura ad uno ad uno, da 1 a 180 minuti e con il bottone [-] per diminuirlo. È consigliabile seguire i tempi di cottura indicati nel ricettario e che, in caso il risultato non sia alò 100% soddisfacente, modificare il tempo incrementando e diminuendo i minuti di cottura riportati nel ricettario fino a raggiungere un sapore che rispecchi il proprio gusto personale.
3. **Selezionare il tipo di pressione:** [HIGH PRESSURE] ALTA PRESSIONE se si tratta di una ricetta rapida, [LOW PRESSURE] BASSA PRESSIONE se si tratta di stufati; in ogni caso attenersi alle indicazioni del ricettario per ogni ricetta.

   Nelle modalità Forno, Griglia e Friggere si cucina senza pressione, per tanto non si potranno scegliere le opzioni di pressione.In ogni caso è consigliabile estrarre il peso della valvola, in modo tale da ottenere un risultato migliore; in ogni caso bisogna sempre seguire il ricettario per ogni tipo di ricetta in concreto.
4. Se nel corso di questi processi ci si confonde, bisogna aspettare qualche secondo fino a che si attivi il processo di cottura e apparirà sul display un trattino in movimento, quindi premere il bottone [CANCEL] per cancellare e ricominciare di nuovo.

Una volta selezionato la modalità di cottura e la pressione (nel caso in cui fosse necessaria), la pentola programmabile inizierà a cucinare. La prima fase della cottura è il rilevamento automatico degli alimenti e il riscaldamento, dal momento che l'opzione selezionata è il tempo reale di cottura e ha bisogno di un preriscaldamento. La pentola programmabile rileva la quantità di alimenti che sta cucinando, per questo è necessario impostare solo il tempo indicato nella ricetta, senza badare al numero di commensali. Durante questo processo, nel display apparirà il tempo selezionato e un trattino in movimento mentre raggiunge la temperatura e si sta riscaldando; il trattino starà fermo mentre cucina e nel display apparirà il tempo restante per terminare la cottura, diminuendo di minuto in minuto dal tempo inizialmente programmato.

Quando la pentola programmabile finisce di cucinare emette 3 bip e si attiva automaticamente la funzione per mantenere il cibo in caldo in maniera indefinita e si accende un segnale luminoso. In questo modo le pietanze rimarranno calde fino al momento di essere servite. (Questa modalità si può annullare premendo il bottone [CANCEL]. La funzione CALDO serve anche per riscaldare senza che gli alimenti si scuociano.



Per aprire il coperchio della pentola programmabile dopo aver cucinato, assicurarsi che non ci sia pressione al suo interno (altrimenti la pentola programmabile non permetterà di aprire il coperchio di sicurezza). Prima di aprire, aprire la valvola di fuga per farle espellere tutto il vapore contenuto all'interno della pentola.

COME PROGRAMMARE LA PENTOLA:

La Pentola Programmabile Newlux cucina per te senza doverti trovare davanti, devi solo indicare l'ora desiderata per mangiare e avrai il cibo pronto e appena cotto. Per fare ciò, a pentola ferma, quando il display mostra "0 0 0 0", seguire le istruzioni seguenti:

1. **Premere il tasto [Time | RSV]**, seleziona il tempo rimanente per servire il cibo con i pulsanti [+] e [-], cioè in quante ore vuoi mangiare. L'ora dei pasti viene impostata a intervalli di 10 minuti, che premendo il pulsante [+] aumentano fino a 24 ore.

   Per selezionare il tempo per mangiare, dovrai indicare alla pentola programmabile quante ore sono rimaste per servire il cibo, non il tempo che vuoi mangiare, è importante che tu indichi il tempo rimasto per mangiare. Ad esempio, se sono le 10:00. e vuoi mangiare alle 14:00, dovrai selezionare 4 ore.

2. **Selezionare il menu, il tempo di cottura e il tipo di pressione**, ome descritto nella sezione precedente.

3. **La pentola calcola automaticamente** quando deve iniziare a cucinare affinché la pietanza risulti pronta e fresca all'ora preimpostata. Nel caso in cui il tempo di cottura sia superiore al tempo che manca alla ora preconfigurata, la pentola programmabile inizierà automaticamente il processo di cottura, cercando di avvicinarsi il più possibile all'ora preimpostata.

   È importante programmare la pentola con almeno due ore di anticipo.

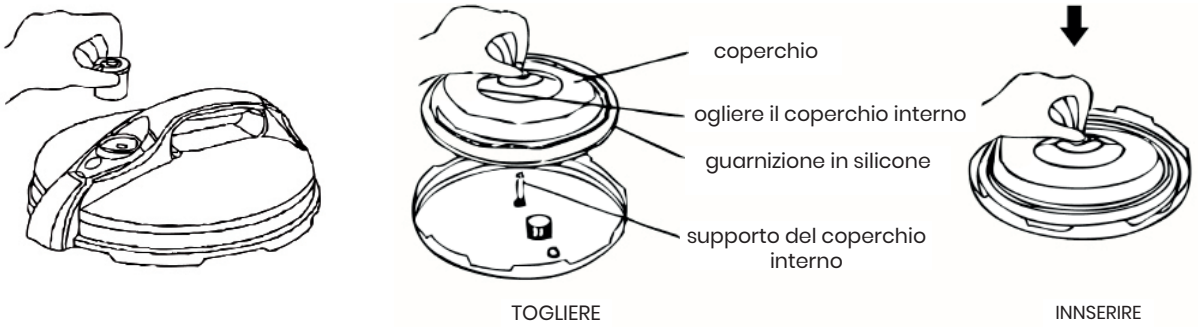
4. **La pentola programmabile comprende una modalità "caldo"** che si attiva nell'istante in cui finisce di cucinare automaticamente e conserva la pietanza in caldo in maniera indefinita, senza cuocerla di nuovo fino a che si preme il bottone [CANCEL]. Si ricorda di cancellare questa opzione al termine dell'utilizzo della pentolaq programmabile.

PULIZIA DELLA PENTOLA PROGRAMMABILE

La pentola programmabile è dotata di superfici antiaderenti eccezionali, realizzate con materiali di alta qualità, dalle incredibili proprietà antiaderenti; questo ne facilita la pulizia fino al punto che non è necessario l'uso di pagliette in acciaio o qualsiasi tipo di prodotto abrasivo per la pulizia del boccale, anche se è lavabile in lavastoviglie.

Insieme al boccale, è necessario pulire anche gli elementi che si trovano in contatto diretto con il cibo. Questi elementi sono: il coperchio interno, il coperchio, la guarnizione in silicone e la valvola. Bisogna lavarli con acqua e sapone utilizzando una spugna e, se necessario, una paglietta abrasiva.

Per togliere il coperchio interno e la guarnizione in silicone, tirare il piccolo supporto presente sul coperchio interno ed estrarre facilmente la guarnizione in silicone presente all'interno del coperchio; è importante pulirlo ogni volta che viene utilizzato per evitare la formazione di cattivi sapori o odori nei piatti successivamente cucinati con la pentola programmabile.

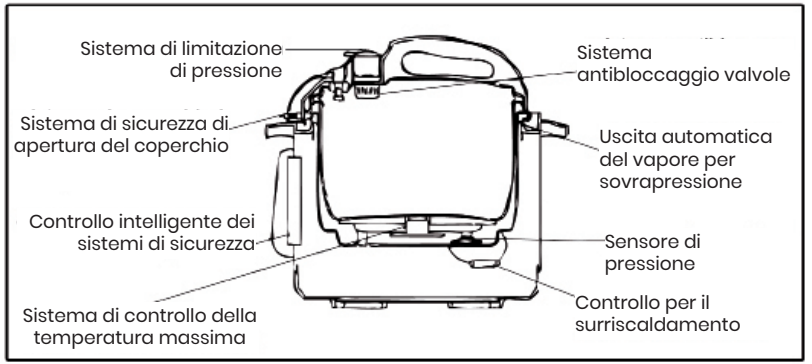


Per quanto riguarda il filtro di sicurezza e la valvola, è indispensabile mantenerli puliti al fine di evitare l'ostruzione degli stessi e la conseguente impossibilità di espulsione del vapore.

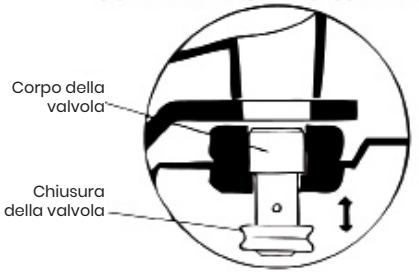
SICUREZZA

La pentola programmabile è un prodotto rivoluzionario per quanto riguarda i sistemi di sicurezza. È dotata di 8 sistemi correlati che lavorano simultaneamente e rendono impossibile qualsiasi tipo di disfunzione.

In modo particolare, vogliamo soffermare l'attenzione sul sistema della valvola di sicurezza che impedisce l'apertura della pentola programmabile in caso di presenza di vapore al suo interno; pertanto, per poter aprire o chiudere la pentola sarà necessario espellere tutto il vapore, posizionando la valvola su "Aperto"



SISTEMA DI VALVOLE DI SICUREZZA



ISTRUZIONI DI BASE

Accessori

- **Bicchiere dosatore:** si utilizza come riferimento di misura nelle ricette, per cui ogni dose indicata in una ricetta si riferisce al bicchiere dosatore.
- **Teglia:** è una teglia metallica inclusa nella pentola programmabile. Si utilizza per cuocere al forno e ogni volta che viene indicato da una ricetta. La teglia si inserisce all'interno e gli alimenti da cuocere al forno si posizionano sulla teglia.
- **Mestolo:** si tratta di un utensile disegnato appositamente per questa pentola programmabile e la sua particolarità è il materiale non corrosivo con cui è realizzata, che consente il suo utilizzo su superfici antiaderenti senza rovinarle. È indispensabile utilizzare sempre questo mestolo nella pentola o, in sua assenza, un utensile in legno o silicone. Non utilizzare mai utensili corrosivi o in metallo sulle superfici antiaderenti della pentola programmabile, potrebbero rovinarsi e perdere l'antiaderenza.

Consigli di cucina

- Cottura in forno: utilizzare il menu "forno" senza il peso per ottenere un risultato più croccante. Consigliamo di preriscaldare il boccale per alcuni minuti per un risultato migliore.
- Preriscaldamento della piastra: per un risultato migliore delle ricette con il menu "piastra", preriscaldare il dispositivo al fine di ottenere piatti più dorati. In questo caso, per cucinare filetti alla piastra è raccomandabile inciderli su un lato quando la piastra è calda, girarli immediatamente e impostare il tempo necessario per la ricetta.
- Preriscaldamento dell'olio: quando si deve friggere o soffriggere, è necessario preriscaldare l'olio con il menu "piastra" per 1 minuto, in modo che sia caldo prima di inserire il resto degli alimenti.
- Aprire prima dell'ora impostata: la pentola programmabile può essere aperta in ogni momento, l'importante è l'assenza di pressione all'interno. Per questo, una volta terminato il menu, posizionare il peso sulla posizione della "fuoruscita" fin quando non viene espulso il vapore, poi sarà possibile provare ad aprire la pentola senza timore, poiché il dispositivo consentirà di farlo solo in condizioni sicure.
- Dorare i piatti cucinati al forno: per ottenere un risultato più croccante, si consiglia di ungere gli ingredienti da cuocere al forno con olio, burro o strutto.
- Livellare la superficie della "tortilla": per ottenere una "tortilla" liscia su entrambi i lati, non dimenticare di rimuovere l'olio in eccesso prima di incorporare le uova sbattute, si otterrà un risultato migliore.
- Pasta: per ottenere una cottura omogenea è fondamentale che tutta la pasta sia immersa nel liquido (acqua, brodo,

pomodoro, panna...) Per questo, se si cucinano gli spaghetti, è raccomandabile spezzarli in modo da essere tutti ricoperti.

- Riso: per un risultato ottimale, il riso necessita la quantità di riso indicata di volta in volta nella ricetta; inserendo più acqua rischia di scuocersi, inserendone di meno rischia di rimanere duro. Per questo motivo, aggiungere una dose di riso e una dose e un quarto di acqua per un piatto più asciutto, 2 dosi di acqua per un piatto più cremoso e 4 dosi di acqua per il riso in brodo.
- Prima di iniziare il ciclo di cottura, girare sempre gli alimenti per assicurarsi che le ricette siano realizzate in modo corretto ed ottenere degli ottimi piatti.

Consigli di cucina

- Stufato: È consigliabile introdurre tutto il cibo e selezionare Bassa pressione, ricordarsi di aggiungere un po 'più d'acqua se si desidera un risultato più liquido, per ottenere la giusta quantità d'acqua, tenere presente che nel sistema di cottura si perde quasi acqua. tempo, ti consigliamo circa il 35% in meno di tempo rispetto al modo tradizionale.
- Grill:usa questo menu con il coperchio aperto. Per ottenere l'effetto del ferro, è importante che non ci sia acqua all'interno e che scaldi il vassoio senza il cibo che vogliamo arrostire. Tieni presente che i tempi sono inferiori del 35% rispetto al modo tradizionale e non devi girare il cibo in giro, a meno che non desideri contrassegnarli su entrambi i lati.
- Pressione: per cucinare sotto pressione seleziona il menu di cottura ad alta pressione, non mettere molta più acqua di quella che vuoi avere alla fine.
- Torrefazione / cottura: cuocere sopra il cestello della cucina (opzionale), nel menu del forno e il coperchio chiuso ma senza peso, con pochissimo liquido, ricordarsi di sostituire il peso al termine. Per dorare il piatto, riscaldare precedentemente nel Menu forno 1 minuto, per ottenere una finitura più marcata e dorata, una volta posizionata la padella calda, senza la bandiera di cottura marcare il cibo per 3 minuti su ciascun lato, quindi mettere la teglia e ase secondo la ricetta.
- Dolci, impasti e pane. Useremo il menu forno senza peso in base alla ricetta, è consigliabile utilizzare carta da forno che copre il secchio o uno stampo adatto al forno (non incluso), come indicato dalla ricetta.

Nel caso in cui si rilevi un malfunzionamento, controllare i seguenti codici di errore e situazioni:

• Se occasionalmente non cucini o impieghi molto tempo a cucinare. Controllare se l'alimentazione è andata via e se è collegata.

• Se non si riesce a chiudere il coperchio, posizionare correttamente la cuvetta e provare a richiudere correttamente il coperchio.

• Se si avvertono rumori durante la cottura, verificare la presenza di sostanze tra la pentola e la resistenza.

DEUTSCHE

Programmierbarer Topf

Newlux CHEF POT V110

SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie beginnen

- Lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine verwenden. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.
- Tauchen Sie keine elektrischen Teile des Geräts in Flüssigkeiten ein.
- Es darf nicht von Kindern verwendet werden. Erlauben Sie Kindern nicht, die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine zu bedienen, da sie hohe Temperaturen erzeugt und Dampf ausstößt, was gefährlich sein könnte.
- Wenn die Küchenmaschine beschädigte Teile hat, schalten Sie sie nicht ein. Wenden Sie sich an den Händler oder den technischen Kundendienst (TKD).
- Das mitgelieferte Zubehör darf nur mit der Newlux Küchenmaschine verwendet werden, da es sonst irreparabel beschädigt werden kann.
- Setzen Sie die Küchenmaschine nicht der Sonne oder Witterungseinflüssen aus.
- Verwenden Sie die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Herdplatten oder Glaskeramikkochfeldern, da sie dadurch beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie die Newlux Multifunktions-Küchenmaschine nicht für Funktionen, die nicht in dieser Anleitung angegeben sind; sie ist ausschließlich zum Garen, Sterilisieren oder Erhitzen bestimmt.
- Wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist, gehen Sie nicht in die Nähe des Dampfablassventils, da es heißen Dampf abgibt und gefährlich sein könnte..

WICHTIG! Um alle Arten von Schadstoffen zu desinfizieren, ist es ratsam, vor der Verwendung des Geräts eine Erstreinigung vorzunehmen.

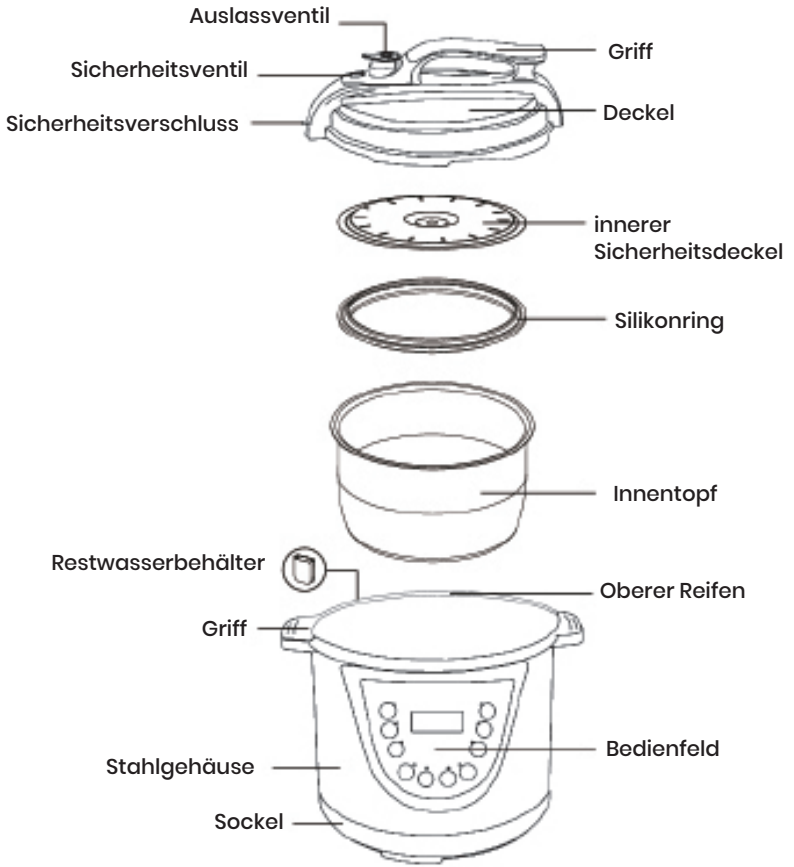
Sicherheit im Gebrauch

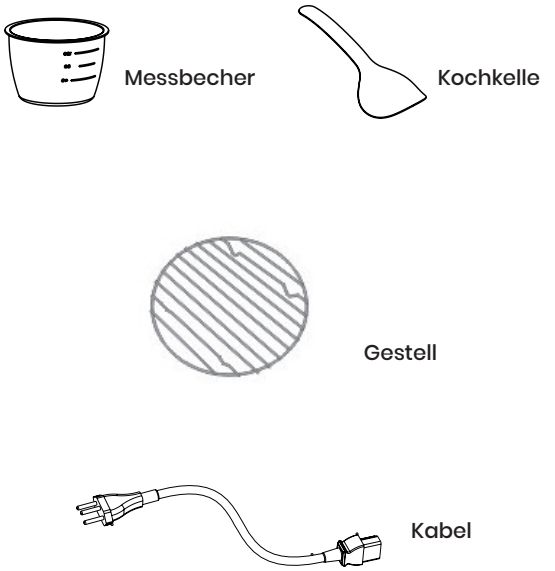
- Stellen Sie die Newlux Küchenmaschine auf eine ebene und stabile Fläche.
- Kochen Sie nicht mit der Newlux Küchenmaschine, wenn die Schüssel nicht korrekt positioniert ist.
- Trennen Sie den Netzstecker nicht vom Stromnetz, während die Küchenmaschine kocht, ohne das Menü abgebrochen zu haben.
- Verwenden Sie die Schüssel nicht für andere Zwecke als zum Kochen.
- Verwenden Sie die Funktion Wärmen oder Aufwärmen nicht mit der Kelle oder anderen Utensilien in der Schüssel.
- Demontieren Sie die Newlux Küchenmaschine nicht. Bei Manipulationen an der Maschine wird diese von der Garantie ausgeschlossen.
- Legen Sie keine Lappen oder andere Gegenstände in den Dampfaustritt, um diesen nicht zu blockieren.
- Wenn während des Kochens eine Störung auftritt, öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam.
- Schalten Sie die Newlux Küchenmaschine nicht aus, während der Heißmodus aktiv ist.
- Verwenden Sie keine giftigen Elemente in der Nähe der Maschine, dies ist sehr gefährlich und könnte sogar in die Lebensmittel gelangen.

Warnungen und Hinweise

- Halten Sie den inneren Deckel und den Silikonring stets sauber, um schlechte Gerüche und Geschmäcker zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer Utensilien aus nicht-korrosivem Material wie Holz, Kunststoff oder Silikon, um die Antihaft-Oberfläche der Schüssel nicht zu beschädigen. Vermeiden Sie Utensilien aus Metall.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Substanzen für längere Zeit im Inneren des Geräts, wenn er nicht kocht.
- Halten Sie den Deckel im Heißmodus geschlossen, um Lebensmittel besser zu konservieren.
- Die Newlux Küchenmaschine hält die meisten Gerichte 12 Stunden lang in perfektem Zustand, danach können sie allmählich an Geschmack oder Konsistenz verlieren

FUNKTIONEN UND ZUBEHÖR





TECHNISCHE DATEN

- Material: PP/Aluminium-Legierung
- Größe: 335*290*338 mm.
- Gewicht: 4.8 kg.
- Stromversorgung: 220-240V, 50-60Hz
- Leistung: 1000W
- Kapazität: 6L., Maximale Kapazität Nutzung: 5,7 l.
- Kabellänge: 1,2 m.
- Temperatur: 90-200°C
- Timer: 1-990 Min.
- Drucksystem: Hoch (90 KPa), Niedrig (35 KPa), Ohne Druck
- 24h Programmierbare.

BEDIENFELD

EINSTELLUNG:

DRUCK [LOW PRESSURE] UND [HIGH PRESSURE]:
Diese Tasten dienen, nachdem man das Kochmenü ausgewählt hat, um den Druck-Modus zu wählen, um Suppen oder Löffelgerichte zu kochen; normalerweise wird mit hohem Druck (90 Kpa) gekocht - um Schmorgerichte oder trockene Gerichte zu kochen muss niedriger Druck (35 Kpa) gewählt werden, bei geöffnetem Deckel ohne Druck garen.

WÄHLER - / WARMHALTEN / ABBRECHEN [-/WARM/CANCEL]:
Diese Schaltfläche hat mehrere Funktionen:
· Um die Funktion Warmhalten manuell zu aktivieren
· Um zu jeder Zeit den Garvorgang zu unterbrechen;
· Um eine kürzere Garzeit und/oder programmierte Zeit zu wählen.

WÄHLER + / ZEIT BIS ZUM ESSEN [+/TIME/RSV]:
Diese Schaltfläche hat mehrere Funktionen:
· Um die Garzeit und / oder die programmierte Zeit zu erhöhen.
· Programmierfunktion für die Zeit bis zum Essen zu starten.

MENÜS:

GRILLEN/BRATEN [GRILL/FRIED]:
Diese Taste hat zwei Funktionen:
Drücken Sie die Taste einmal und wählen Sie das Menü Grillen ohne Druck, ideal für sanftes Garen wie Omeletts, Sofritos... Im Menü Grillen können Sie den Druck nicht auswählen, aber die Garzeit ja. Um das Menü Braten zu aktivieren, drücken Sie die Taste zweimal und geben Sie die Zutaten und das Öl nach Rezept hinein. Diese Menüs werden mit offenem Deckel zubereitet.

HUHN/FLEISCH [CHICKEN/MEAT]:
Vorprogrammiertes Menü für Fleisch; wählen Sie den Druck je nach Gericht: hoher Druck für festes Fleisch, das eine längere Garzeit braucht und niedriger Druck für zartes Fleisch, dass weniger Zeit benötigt.

HÜLSENFRÜCHTE [LEGUMES]:
Voreingestelltes Menü; wählen Sie den Druck je nach Gericht. Normalerweise wird hoher Druck verwendet.

OFEN [OVEN]:
Wählen Sie das Menü Ofen ohne Druck für Braten und Ofengerichte; die Garzeit kann ausgewählt werden.

SCHMORGERICHTE/SUPPEN [STEW/SOUPS]
Voreingestelltes Menü für Schmorgerichte (niedriger Druck) und Suppen (hoher Druck); wählen Sie den Druck je nach Gericht.

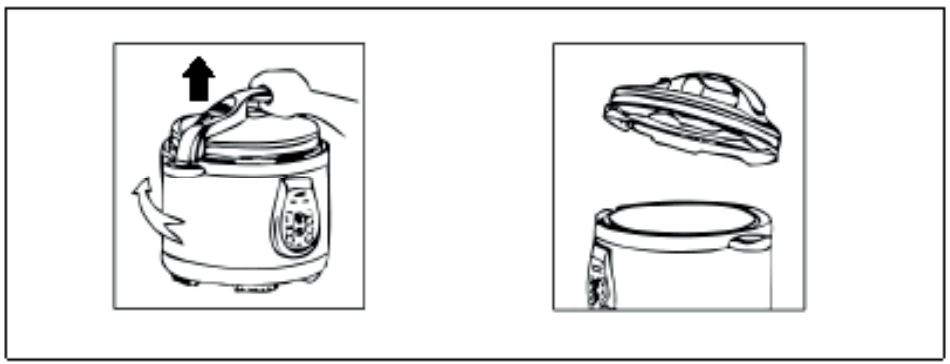
KOCHEN [COOK]
Wählen Sie das Menü Kochen und wählen Sie den Druck und die Garzeit. Dies ist das Normal-Menü, das ein traditionelles Kochen in einer Kasserolle ersetzt.

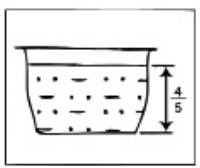
VERWENDUNG UND BETRIEB

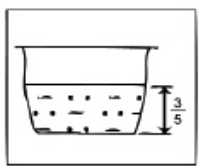
Das Kochen mit ihrem neuen programmierbaren Topf ist sehr einfach – dazu müssen Sie lediglich die Zutaten hineingeben, den Topf entsprechend dem Rezept programmieren und die Essenszeit eingeben, anschließend hat der programmierbare Topf die Speise für die programmierte Uhrzeit zubereitet.

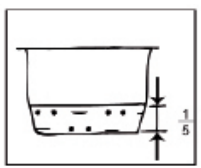
Im Folgenden werden wir erklären, wie Sie mit Ihrem programmierbaren Topf kochen:

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie diesen bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen und ihn dann anheben, wie in der Zeichnung dargestellt ist.
- Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf und – falls erforderlich – eines der Zubehörteile (je nach Rezept) hinein.
- Setzen Sie anschließend den Innentopf mit den Lebensmitteln in den programmierbaren Topf (im programmierbaren Topf muss der Innentopf zum Kochen stets eingesetzt sein), wie die Zeichnung zeigt. Setzen Sie danach den Deckel auf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn – genau umgekehrt wie in der vorherigen Zeichnung – bis zum Anschlag.









ACHTUNG! Der Einsatztopf ist innen mit einigen Markierungen versehen, die beim Druckkochen (insbesondere mit hohem Druck) von keiner Flüssigkeit an ihrer Maximallinie überschritten werden dürfen.

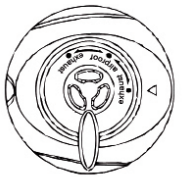
WIE MAN KOCHT:

1. **Wählen Sie das Menü,** das im Rezept angegeben ist.
2. **Stellen Sie anschließend die Garzeit ein** (die im Rezept angegeben ist), und wählen Sie die Zeit mit der Taste [+] die Minuten für die Garzeit um jeweils 1 von 1 bis 180 Minuten erhöht und die mit der Taste [-] verkleinert wird. Wir empfehlen, die Zeiten zu verwenden die im Rezeptbuch angegeben sind; aber falls Ihnen das Ergebnis nicht 100% gefällt, dann ändern Sie die Zeit, indem Sie den im Rezeptbuch angegebenen Wert erhöhen oder verringern damit das Gericht ganz nach ihrem Geschmack wird.
3. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie [HIGH PRESSURE] Hoher Druck, wenn Sie den Schnellkochmodus wollen, oder [LOW PRESSURE] niedriger Druck, wenn Sie Schmorgerichte wollen; befolgen Sie in jedem Fall die Anweisungen im Rezeptbuch. Bei den Menüs Ofen, Grillen und Braten ist Kochen ohne Druck voreingestellt, deshalb können Sie den Druck nicht auswählen; es ist außerdem empfehlenswert, den Ventilaufsatz vom Ventil zu nehmen um ein besseres Ergebnis zu erzielen, aber tun Sie das immer gemäß den Anweisungen, die für jedes konkrete Rezept im Rezeptbuch enthalten sind.
4. **Wenn Sie sich bei einem dieser Prozesse irren,** warten Sie ein paar Sekunden bis der Kochvorgang beginnt; auf dem Display erscheint ein sich bewegender Bindestrich, dann drücken Sie die Taste [CANCEL] zum Abbrechen und beginnen wieder von Vorne.

Wenn Sie das Menü, die Garzeit und den Druck (falls nötig) ausgewählt haben, beginnt der programmierbare Kochtopf mit dem Kochprozess. Der erste Schritt besteht in der automatischen Auswertung der Zutaten und deren Erwärmung, denn was Sie eingestellt haben ist die reale Kochzeit, und der Inhalt muss vorher erst erhitzt werden.

Der programmierbare Kochtopf wertet die Menge der zu kochenden Nahrungsmittel aus, deshalb müssen Sie nur die Zeit einstellen, die im Rezept angegeben ist, egal ob Sie für 1 oder für 10 Personen kochen. Während dieser Phase erscheint auf dem Display die gewählte Zeit und - während der Erhitzungsphase - ein sich bewegender Bindestrich; der Bindestrich bleibt stehen während gegart wird, und auf dem Display erscheint die bis zum Ende verbleibende Zeit: für jede vergangene Minute wird jeweils eine Minute von der ursprünglich eingestellten Zeit heruntergezählt.

Wenn der programmierbare Kochtopf mit dem Kochen fertig ist, piept er 3 Mal und aktiviert automatisch die endlose Funktion Warmhalten und das Zeichen dafür leuchtet auf, der Kochtopf hält das Essen warm, bis es serviert wird. (Dieses Menü wird erst beendet, wenn Sie die Taste Abbrechen drücken). Die Funktion Warmhalten dient auch zum Aufwärmen, ohne das Gericht weiter zu kochen.



Um den Deckel nach dem Kochen abzunehmen vergewissern Sie sich erst, dass kein Druck im Inneren besteht (sonst verhindert der programmierbare Kochtopf aus Sicherheitsgründen ein Öffnen des Deckels). Schieben Sie das Ausgleichsventil vor dem Öffnen in die 'Offen'-Position damit der gesamte Druck aus dem Inneren des Kochtopfes entweichen kann. Siehe Abbildung.

WIE WIRD DER TOPF PROGRAMMIERT

Der Newlux Programmable Pot kocht für Sie, ohne vor Ihnen stehen zu müssen, Sie müssen nur die gewünschte Essenszeit angeben und schon haben Sie das Essen fertig und frisch zubereitet. Gehen Sie dazu bei stillstehendem Topf, wenn das Display „0 0 0 0“ anzeigt, wie folgt vor:

1. **Drücke den Knopf [Time | RSV]**, Wählen Sie mit den Tasten [+] und [-] die verbleibende Zeit zum Servieren des Essens aus, d. h. innerhalb wie viele Stunden Sie essen möchten. Die Essenszeit wird in 10 Minuten-Intervallen bis zu 24 Stunden durch Betätigen der Taste + eingestellt.

   Um die Essenszeit auszuwählen, müssen Sie dem programmierbaren Topf die Anzahl der Stunden bis zur Servierzeit mitteilen – nicht die Uhrzeit, zu der Sie essen möchten; es ist wichtig, die bis zum Essen verbleibende Zeit richtig einzustellen

2. **Wählen Sie das Menü, die Garzeit und die Art des Drucks aus,** wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

Der programmierbare Kochtopf berechnet automatisch, wann er mit dem Kochprozess beginnen muss, damit das Essen zur vorprogrammierten Zeit frisch fertig gekocht ist; falls die Garzeit grösser sein sollte als die noch bis zum Essen verbleibende Zeit, beginnt der programmierbare Kochtopf sofort automatisch mit dem Kochzyklus, um sich so weit wie möglich an die eingestellte Zeit anzupassen. Es ist wichtig, dass Sie den Kochtopf mindestens zwei Stunden im Voraus programmieren.

Wenn beim Garen oder während der Wartezeit der Strom ausfällt, speichert der programmierbare Kochtopf die Einstellungen und fährt - wenn der Strom wiedergekehrt ist - genau an dem Punkt des Kochprozesses fort, an dem er stehen geblieben war.

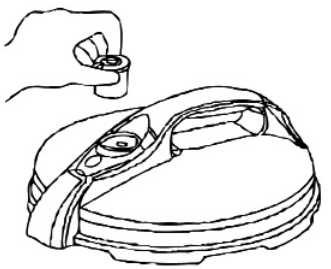
Der programmierbare Kochtopf besitzt das System zum “Warmhalten” das aktiviert wird, sobald der automatische Kochprozess beendet wurde, und hält das Essen auf unbestimmte Zeit warm - ohne es weiter zu kochen - bis Sie die Taste [CANCEL] drücken. Denken Sie daran, diese Funktion zu stoppen, wenn Sie den programmierbaren Kochtopf zu Ende benutzt haben

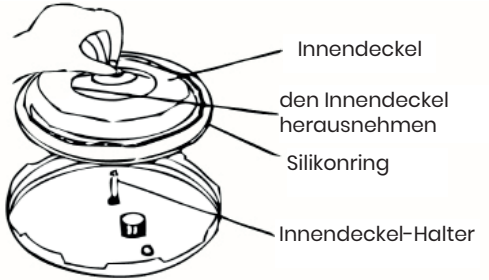
REINIGUNG DES PROGRAMMIERBAREN TOPFES

Der programmierbare Topf besitzt eine der besten Antihaft-Oberflächen der Welt, welche aus hochwertige Materialien, das ihm unglaubliche Antihafteigenschaften verleiht, was die Reinigung so weit erleichtert, dass der Gebrauch eines Scheuerschwamms oder einer anderen Art von Scheuermittel zur Reinigung des Einsatztopfes nicht nötig ist, obwohl er spülmaschinengeeignet ist.

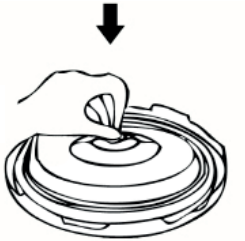
Neben dem Einsatztopf müssen auch die Teile gereinigt werden, die mit der Speise direkt in Kontakt kommen. Dabei handelt es sich um den Innendeckel, den Hauptdeckel, den Silikonring und das Auslassventil. Diese müssen mit Wasser und Spülseife und unter Verwendung eines Schwamms oder bei Bedarf eines Scheuerschwamms gereinigt werden.

Um den Innendeckel und den Silikonring herauszunehmen, ziehen Sie an dem kleinen Halter am Innendeckel und ziehen Sie leicht den darin befindlichen Silikonring heraus. Wichtig hierbei ist, diesen bei der Benutzung zu reinigen, da ansonsten Geschmacks- oder Geruchsrückstände in den danach mit dem programmierbaren Topf gekochten Speisen zurückbleiben können.





HERAUSZIEHEN



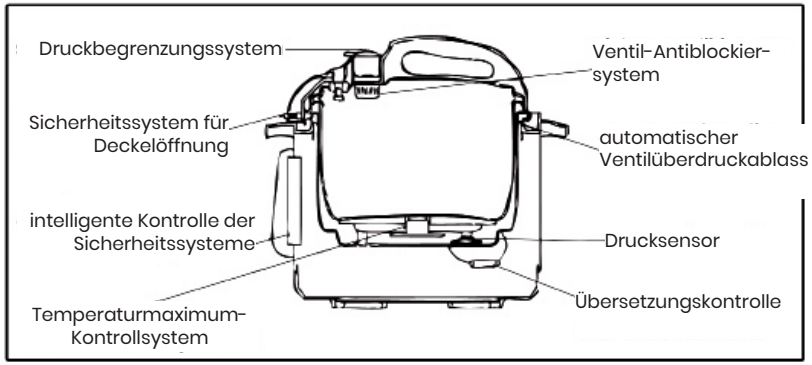
AUFSETZEN

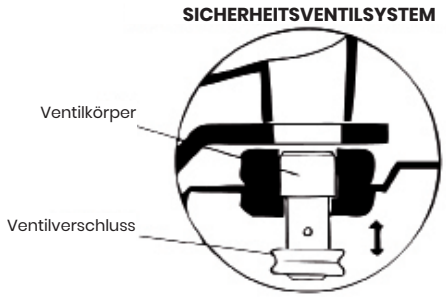
Was den Sicherheitsfilter und das Auslassventil betrifft, so ist es wichtig, diese sauber zu halten, damit der Dampfaustritt nicht beeinträchtigt wird und Sie Ihren Topf öffnen können, wann immer Sie wollen.

SICHERHEITSSYSTEME

Der programmierbare Topf ist ein revolutionäres System, was die Sicherheitssysteme anbelangt. Er verfügt über acht miteinander verbundene Systeme, die gleichzeitig aktiv sind und die verhindern, dass es zu einem Fehler oder Versagen kommt.

Wir möchten besonderes das Sicherheitsventilsystem hervorheben, welches das Öffnen Ihres programmierbaren Topfes unterbindet, wenn Druck im Inneren vorhanden ist. Daher ist es unerlässlich, den Dampf in Inneren Ihres programmierbaren Topfes abzulassen, um diesen öffnen oder schließen zu können, indem Sie das Druckablassventil in die Position „Geöffnet“ stellen.





GRUNDLEGENDE HINWEISE

Zubehör

- **Messbecher**: ist als Referenzmaß für die Rezepte enthalten; wenn also in einem Rezept auf eine Maßangabe Bezug genommen wird, dann für diesen Messbecher.
- **Back-/Garblech**, dieses Metallblech liegt Ihrem programmierbaren Topf bei und wird zum Backen verwendet. Es darf nur benutzt werden, wenn es im Rezept angegeben ist. Es befindet sich im Einsatztopf, und die zu backenden Lebensmittel werden auf dieses Blech gelegt. Es wird auch zum Dampfgaren verwendet und darf nur benutzt werden, wenn dies im Rezept angegeben ist.
- **Kochkelle:** dieses Hilfsmittel wurde speziell für Ihren programmierbaren Topf entwickelt, der als besonderes Merkmal ein korrosionsfreies Material enthält, das sich ideal für Antihaft-Oberflächen eignet. Es ist wichtig, dass Sie dieses Zubehör stets zum Kochen mit dem Topf verwenden oder wenn keines aus Holz oder Silikon vorhanden ist. Benutzen Sie niemals korrosive Hilfsmittel oder solche aus Metall auf den Antihaft-Oberflächen des programmierbaren Kochgerätes, da es sonst seine Eigenschaften verliert.

Kochtipps

- Backspeisen: Benutzen Sie das Ofen-Menü ohne das Gewicht; um knusprigere Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, den Topf einige Minuten lang vorzuheizen, um das Ergebnis zu verbessern.
- Vorheizen des Grillblechs: Für ein besseres Ergebnis der Rezepte im Grillen-Menü heizen Sie Ihr programmierbares Gargerät im Grill-Menü vor, um bessere goldbraune Speisen zu erzielen. In diesem Fall empfiehlt es sich für gegrillte Filets, diese zu markieren bzw. anzuritzen, wenn das Grillblech heiß ist, und es sofort zu wenden und die Zeit für das Rezept zu programmieren.
- Vorerwärmen von Öl: Wenn Sie frittieren oder goldbraun braten wollen, muss das Öl im Grill-Menü eine Minute vorerhitzt werden, damit es heiß ist, bevor die übrigen Zutaten hinzugegeben werden.
- Vorzeitiges Öffnen: Der programmierbare Topf kann jederzeit geöffnet werden, wenn kein Druck darin vorhanden ist. Stellen Sie daher, sobald das Menü beendet ist, das Gewicht in Ablassposition, bis der Dampf ausgestoßen wird; anschließend können Sie versuchen, ihn zu öffnen, ohne wegen des Drucks besorgt zu sein, denn nur im sicheren Zustand können Sie Ihren programmierbaren Topf öffnen.
- Gebackene Gerichte goldbraun backen: Um eine Extra-Kruste in den Rezepten zu erzielen, empfiehlt es sich, die zu backenden Zutaten, die eine solche Kruste erhalten sollen, mit Fett, Butter oder Öl zu bestreichen.
- Omeletts abflachen: Um ein auf beiden Flächen flaches Omelett zu erhalten, vergessen Sie nicht, das überschüssige Öl zu entfernen, bevor Sie die verquirlten Eier hin eingeben, um das beste Ergebnis zu erzielen.

- Pasta: Damit sie gleichmäßig gar wird, ist es entscheidend, dass die gesamte Pasta eingetaucht und mit Flüssigkeit befeuchtet bleibt – ob es sich dabei um Wasser, Brühe, Tomatensauce, Sahne, usw. handelt. Daher empfiehlt es sich beim Kochen von Spaghetti, diese zu zerschneiden, damit sie weich werden.
- Reis: Für Reis werden die in den Rezepten angegebenen Flüssigkeitsmengen benötigt, um das optimale Ergebnis zu erzielen. Wenn Sie mehr Wasser hinzugeben, kann er zu weich werden, wenn Sie zu wenig Wasser nehmen, bleibt er hart; berücksichtigen Sie daher die Regel: für trockenen Reis einen Maßbecher für Eineinviertel Becher Wasser, für weichen Reis zwei Becher Wasser auf einen Becher Reis und für wässrigen Reis vier Becher Wasser auf einen Becher Reis.
- Bevor Sie den Kochzyklus starten, rühren Sie stets alle Speisen um, damit die Rezepte richtig gar werden, was wichtig ist, damit Ihre Gerichte gut gelingen.

Kocharten

- Schmoren: Es wird empfohlen, alle Zutaten hineinzutun und niedrigen Druck zu wählen. Denken Sie daran, etwas mehr Wasser zu nehmen, wenn Sie ein flüssigeres Ergebnis wollen; um die richtige Wassermenge zu erzielen, denken Sie daran, dass das Kochsystem fast gar kein Wasser verliert; und was die Zeit betrifft, empfehlen wir ca. 35% weniger Zeit als für das traditionelle Garen benötigt wird.
- Grillen: Verwenden Sie dieses Menü mit offenem Deckel. Um den Grill-Effekt zu erzielen, ist es wichtig, dass sich kein Wasser im Inneren befindet, und dass der Innenbehälter erst ohne die zu bratende Nahrung erhitzt wird. Bedenken Sie, dass die Zeiten ca. 35% kürzer sind als bei der herkömmlichen Zubereitung, und dass es nicht nötig ist, den Inhalt zu wenden - außer Sie wollen ihn auf beiden Seiten braten.
- Braten/Backen: Kochen Sie auf dem Kochgitter (optional) mit dem Menü Ofen und geschlossenem Deckel, aber ohne den Ventilaufsatz aufzusetzen, und fast ohne Flüssigkeit; denken Sie daran, den Ventilaufsatz wieder aufzusetzen, wenn Sie fertig sind. Um das Gericht zu bräunen, erhitzen Sie erst eine Minute lang mit dem Menü Ofen. Um eine stärkere Bräunung beim Anbraten zu erzielen: Wenn der Behälter heiß ist, 3 Minuten lang auf jeder Seite ohne die Ofenplatte anbraten, danach die Ofenplatte einsetzen und nach Rezept weitergaren.

Falls Sie eine Fehlfunktion des programmierbaren Kochers feststellen, überprüfen Sie die folgenden Situationen und Fehlercodes:

• Wenn Sie gelegentlich nicht kochen oder lange kochen. Überprüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist und ob es eingesteckt.

• Wenn Sie den Deckel nicht schließen können, setzen Sie die Küvette richtig auf und versuchen Sie erneut, den Deckel richtig zu schließen.

• Wenn Sie beim Kochen Geräusche hören, prüfen Sie, ob Substanzen zwischen Pfanne und Widerstand vorhanden sind.

PORTUGUÊS

Panela programável

Newlux CHEF POT V110

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de começar

- Leia atentamente as instruções deste manual antes de utilizar o Panela Programável. Guarde este manual para referência futura.
- Não imergir nenhuma parte elétrica do dispositivo em líquidos.
- Não deve ser usado por crianças. Não permita que as crianças manuseiem o Panela Programável Newlux, pois este produz altas temperaturas e expulsa vapor, o que pode ser perigoso.
- Se o robô tiver alguma peça danificada, não o ligue. Contacte o revendedor.
- Os acessórios incluídos só podem ser usados com o Panela Programável Newlux, caso contrário podem ficar irremediavelmente danificados.
- Não exponha o dispositivo ao sol ou aos elementos climáticos.
- Não utilize o Panela Programável Newlux em ou perto de fontes de calor como fornos, fogões ou fogões de vitrocerâmica, pois, isso pode danificá-lo.
- Não utilize o Panela Programável Newlux para funções não indicadas neste manual, ele foi concebido exclusivamente para cozinhar, esterilizar ou aquecer.
- Quando o robô estiver em funcionamento, não se aproxime da válvula de escape de vapor, pois esta liberta vapor quente e pode ser perigosa.

IMPORTANTE! Para desinfetar todo o tipo de substâncias nocivas é aconselhável, antes de utilizar o aparelho, fazer uma limpeza inicial.

Segurança na utilização

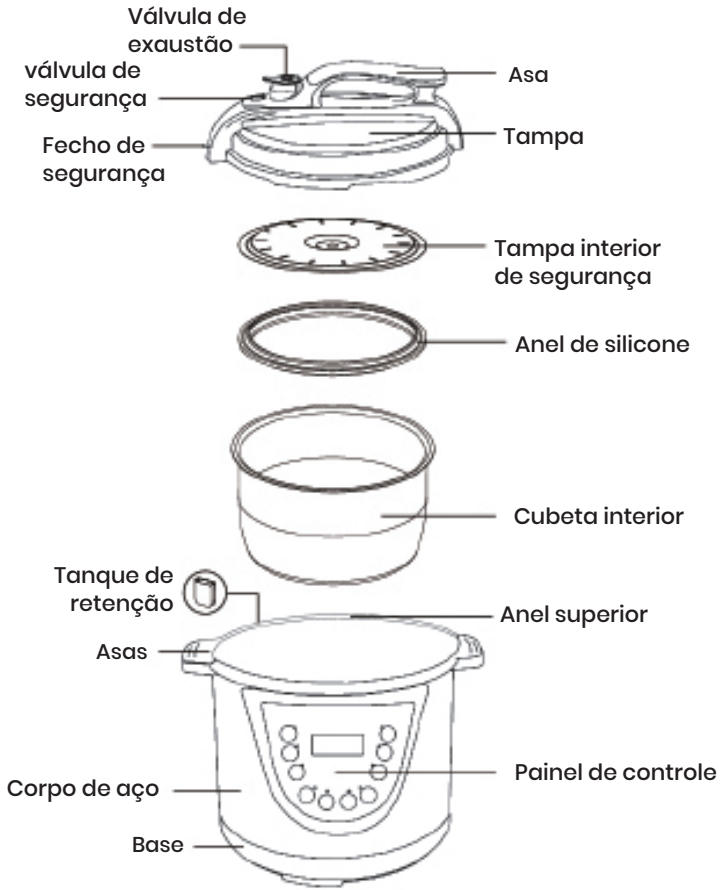
- Coloque o Panela Programável Newlux numa superfície plana e estável.
- Não cozinhe com o Panela Programável Newlux se a tigela não estiver corretamente posicionada.
- Não desconecte da tomada enquanto o robô estiver a cozinhar sem ter cancelado o menu.
- Não utilize a frigideira para outros fins que não sejam cozinhar.
- Não utilize o menu de aquecimento ou reaquecimento com a colher, ou outros utensílios na frigideira.
- Não desmonte o rPanela Programável Newlux, em caso de adulteração do robô, ele será excluído da garantia.
- Não coloque trapos ou outros objetos na saída de vapor para não o bloquear.
- Se ocorrer um mau funcionamento durante o cozimento, não force a tampa a abrir.
- Não desligue o Panela Programável Newlux enquanto o Modo Quente estiver ativo.
- Não use elementos tóxicos perto do robô, é muito perigoso e pode até vazar para dentro dos alimentos.

Avisos e conselhos

- Mantenha a tampa interior e o anel de silicone sempre limpos para evitar maus cheiros e sabores.
- Utilize sempre utensílios de material não corrosivo como madeira, plástico ou silicone para evitar danificar a superfície antiaderente da panela. Evite utensílios de metal.
- Não mantenha água ou outras substâncias no robô por muito tempo se não estiver a cozinhar.
- Mantenha a tampa fechada no Modo Quente para preservar melhor os alimentos.

O Panela Programável Newlux mantém a maioria dos pratos em perfeitas condições durante 12 horas, após as quais podem perder gradualmente o sabor ou a textura.

FUNÇÕES E ACESSÓRIOS



PT

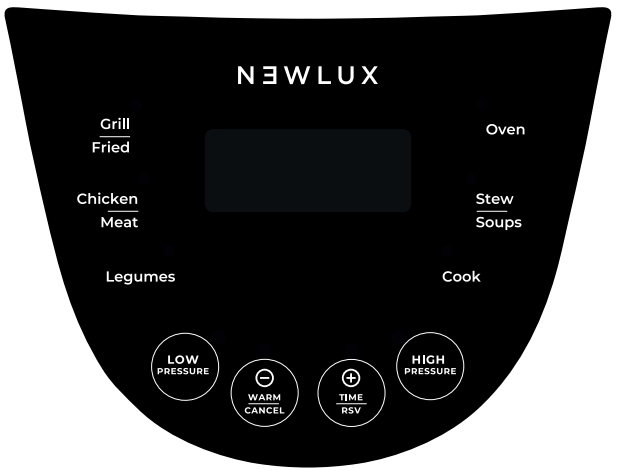
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Material: PP / liga de alumínio
- Medidas: 335*290*338 mm., Peso: 4.8 kg.
- Fonte de alimentação: 220-240V, 50-60Hz
- Potência: 1000W
- Capacidade: 6L
- Capacidade máxima de uso: 5,7L.
- Comprimento do cabo: 1,2 m.
- Temperatura: 90-200°C
- Temporizador: 1-990 min.
- Sistema de pressão: Alto (90 KPa), Baixo (35 KPa), Sem pressão
- 24h programável.

PAINEL DE CONTROLE

CONFIGURAÇÃO:

PRESSÃO [LOW PRESSURE] E [HIGH PRESSURE]:
Estes dois botões utilizam-se para, uma vez selecionado o menu de confeção, selecionar o modo de pressão, para confecionar sopas ou pratos de colher cozinha-se normalmente em Alta Pressão (90Kpa), para confecionar estufados ou pratos secos selecionar Baixa Pressão (35 Kpa). para cozinhar com a tampa aberta sem pressão.



SELETOR - / AQUECER / CANCELAR [-/WARM/CANCEL]:
Este botão tem várias funções:
· Selecionar menos tempo de confeção e/ou de programação
· Ativar manualmente a função aquecer
· cancelar a qualquer momento a confeção

SELETOR + / PROGRAMAR [+/TIME/RSV]:
Este botão tem várias funções:
· Aumentar o tempo de confeção e/ou de programação
· Iniciar a função de programação da comida

MENÚS:

CHAPA/FRITAR [GRILL/FRIED]:
Este botão tem duas funções:
· Menú Chapa: pressionar uma vez o botão e selecionar o Menu Grill de utilização sem pressão, ideal para confeções rápidas, como tortilhas, refogados... No Menu Chapa, não é possível selecionar o tipo de pressão mas apenas o tempo de confeção
· Menú Freír: pressionar duas vezes o botão, introduzir os alimentos e o óleo segundo a receita.
Estes menus deverão utilizar-se com a tampa aberta.

FRANGO/CARNE [CHICKEN/MEAT]:
Menu pré-definido para carnes e frango, selecionar o tipo de pressão em função do prato:
· Alta Pressão para as carnes duras que necessitam de mais tempo de confeção
· Baixa Pressão para as carnes tenras que necessitam de menos tempo

LEGUMINOSAS [LEGUMES]:
Menu pré-definido, selecionar o tipo de pressão em função do prato: Deve geralmente ser utilizado em Alta Pressão.

FORNO [OVEN]:
Selecionar o Menu Forno de utilização sem pressão para assados e pratos no forno, tempo de confeção selecionável.

ESTUFADOS/SOPAS [STEW/SOUPS]
Menu pré-definido para:
· Estufados: Baixa Pressão
· Sopas: Alta Pressão

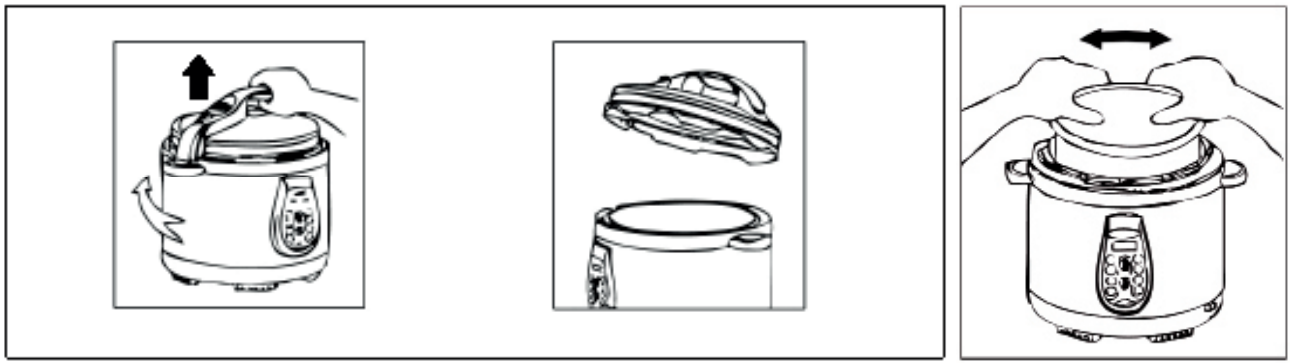
COZER [COOK]
Selecionar o Menu Cozer, selecionar quer a pressão como o tempo de confeção. Trata-se do menu genérico que substitui a confeção tradicional na panela.

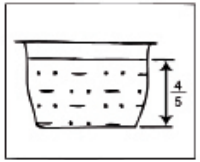
USO E OPERAÇÃO

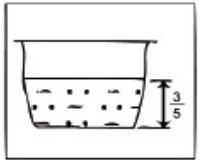
Cozinhar com a sua nova panela programável é muito simples, apenas consiste em introduzir os ingredientes, programe de acordo com o livro de receitas o seu panela e introduzir a hora de comer; em seguida a panela programável prepara-lhe-á a comida para a hora que deseja.

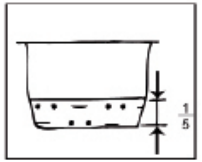
De seguida explicaremos como cozinhar na sua panela programável:

- **Abra a tampa** rodando-a no sentido horário até que atinja seu limite; em seguida levante tal como se vê no desenho.
- **Introduzem-se todos os ingredientes** na taça interior no caso de ser necessário algum dos acessórios (de acordo com a receita).
- Em seguida **introduz-se a taça com os alimentos no interior da panela programável** (com a panela programável a taça tem sempe que estar posta para cozinhar) tal como indicado no desenho. Posteriormente coloque a tampa e rodamos no sentido anti-horário, justamente ao contrário do indicado no desenho anterior, até que atinja o seu limite.









ATENÇÃO, no interior existem marcas que, no caso da cozinha à pressão (em especial em alta pressão) não devem ser ultrapassadas na sua linha máxima por nenhum tipo de líquido.

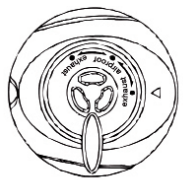
COMO COZINHAR:

1. **Selecionar o menu** da forma indicada no livro de receitas.
2. **Marcar o tempo de confeção** (indicado no livro de receitas), selecionar o tempo com o botão [+] que aumenta de 1 em 1 os minutos de confeção desde 1 até 180 minutos e com o botão [-] que reduz o mesmo. Recomenda-se o cumprimento dos tempos indicados no livro de receitas e que, caso o resultado não seja 100% do seu agrado, alterar o tempo aumentando ou diminuindo o tempo marcado no livro de receitas para confecionar as receitas ao seu gosto. Selecione o menu, o ecrã apresenta o menu selecionado acompanhada tempo inicial marcada por padrão.
3. **Selecionar o tipo de pressão**, [HIGH PRESSURE] Alta Pressão se pretender realizar confeção rápida, ou [LOW PRESSURE] Baixa Pressão se pretender estufar, em qualquer dos casos seguir as instruções do livro de receitas para cada receita.

   Nos menus forno, chapa e fritar, por defeito, a confeção é realizada sem pressão, pelo que não poderá selecionar o tipo de pressão sendo, além disso, aconselhável que retire o peso da válvula, obtendo desta forma um melhor resultado.
4. **A panela começa o processo de cozimento** quando no ecrã para de piscar e aparece à esquerda do ecrã um traço em movimento indicando que está aquecendo. Se se confundir durante estes processos, aguarde alguns segundos até que fique ativo o processo de confeção, irá aparecer no ecrã um travessão em movimento, pressionar de seguida o botão [CANCEL] para cancelar e começar de novo.

Uma vez selecionado o menu, o tempo de confeção e a pressão (caso tenha sido necessário), a panela programável está pronta a ser utilizada. A primeira fase da confeção é a deteção automática dos alimentos e o aquecimento, uma vez que o que seleciona é o tempo real de confeção e o aparelho necessita ser previamente aquecido.

A panela programável deteta a quantidade de alimentos que confeciona, pelo que apenas deve programar o tempo indicado na receita sem ter em consideração o número de pessoas a quem se destina a refeição. Durante este processo, irá aparecer no ecrã o tempo selecionado e um travessão em movimento enquanto a temperatura é atingida e estiver a aquecer, o travessão manter-se-á fixo enquanto cozinha e será apresentado no ecrã o tempo que falta para terminar, descontando cada minuto transcorrido do originalmente programado.



Quando a panela programável terminar de cozinhar, irá emitir 3 sinais sonoros e ativa-se automaticamente a função aquecer de maneira indefinida, a panela irá manter a comida quente até que seja servida. Desative este menu pressionando [CANCEL]. A função aquecer também serve para reaquecer sem cozinhar em demasia.

Para abrir a tampa da panela depois de cozinhar, assegure-se de que não existe pressão no seu interior (de outro modo, e por segurança, a panela não permite a abertura da tampa). Antes de abrir, coloque a válvula de escape na posição aberta, irá expulsar todo o vapor que exista dentro da panela.

COMO PROGRAMAR A COMIDA

Se deseja programar sua panela programável para que, a uma determinada hora, tenha sua comida recém-preparada:

1. **Premir o botão [Time | RSV]**, com o qual seleccionará dentro de quantas horas você quer que sua comida esteja recémpreparada com botões [+] y [-] A hora de comer selecciona-se em intervalos de 10 minutos que, premindo o botão +, aumenta até 24 horas..

   Para selecionar a hora de comer, você deverá indicar para a panela programável quantas horas faltam para servir a comida, não a hora que deseja comer, é importante que você indique a hora que falta para comer. Por exemplo, se for 10:00 da manhã. e você deseja comer às 14:00, você terá que selecionar 4 horas.

2. **Selecione o menu, o tempo de cozedura e o tipo de pressão**, tal qual descrito na secção anterior.

3. **A panela programável irá calcular automaticamente** quando tem de começar a cozinhar para que a comida esteja recém preparada na hora programada, caso o tempo de confeção seja superior ao tempo que falta para a hora fixada, a sua panela programável irá iniciar automaticamente o ciclo de confeção, para que se aproxime o mais possível da hora pré-configurada. É muito importante programar a panela com, pelo menos, duas horas de antecedência.

   IMPORTANTE: Para programar uma receita, o tempo deve ser superior a 2 h, caso contrário, vai inicie a cozedura ao mesmo tempo.

4. A panela programável inclui o sistema "quente", que começa a funcionar assim que a cozedura automática termina, e mantém a comida quente de maneira indefinida, sem necessidade de nova cozedura até que se prima o botão [CANCEL]; lembre-se de cancelar esta função ao acabar de utilizar sua panela programável.

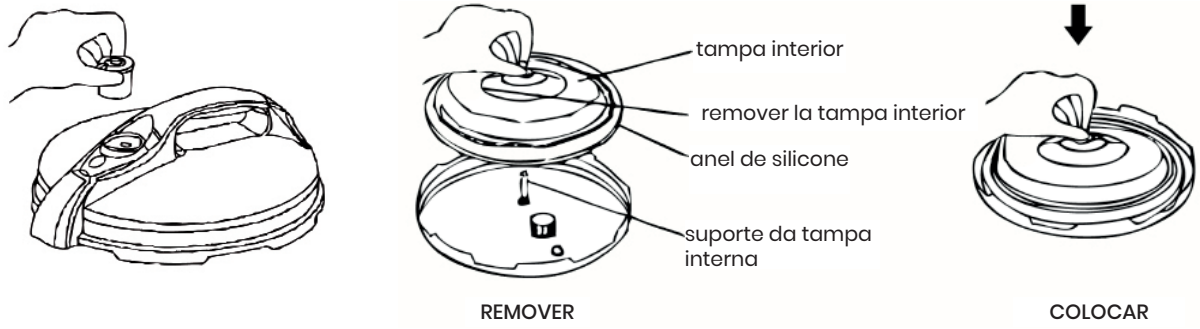
LIMPEZA DE PANELA PROGRAMÁVEL

A panela programável Newlux dispõe duma das superfícies mais anti-aderentes do mundo, realizada com materiais de alta qualidade que atribui-lhe incríveis propriedades anti-aderentes, que facilitam a limpeza a ponto de não ser necessário o uso da bucha ou qualquer tipo de abrasivo para a limpeza da taça, ainda que seja apta a detergente lava-louças..

Os elementos que devem ser limpos juntamente com a taça são os que estão em contacto directo com a comida. com água e sabão e usando uma esponja ou, se necessário, um esfregão. Estes são:

- Tampa interior de segurança
- Tampa
- Anel de silicone
- Válvula de exaustão

Para retirar a tampa interior e o aro de silicone, puxe o pequeno suporte que há na tampa interior e retire facilmente o aro de silicone que há na mesma. O importante é limpá-lo cada vez que for utilizado, caso contrário poderão permanecer restos de sabor ou cheiro nas comidas cozinhadas depois pela panela programável.

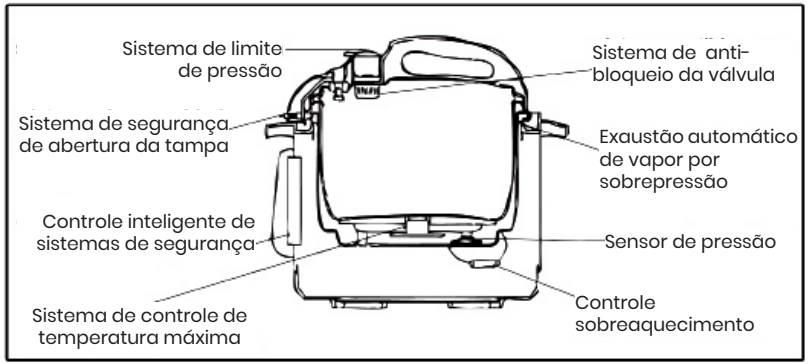


Quanto ao filtro de segurança e à válvula de escape, é importante mantê-los limpos para que nunca obstruam a saída de vapor, e assim, seja sempre possível abrir o seu panela.

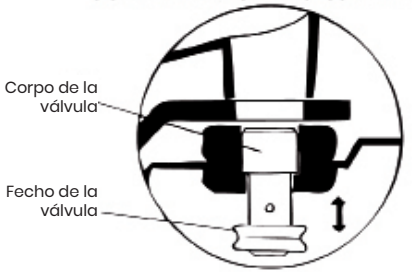
SISTEMAS DE SEGURANÇA

A panela programável é um produto revolucionário no nicho dos sistemas de segurança. Dispõe de diferente sistemas entrelaçados que actuam simultaneamente e que impossibilitam quaisquer falhas.

Insistimos especialmente no sistema de válvula de segurança, que impede a abertura de sua panela programável sempre e quando houver pressão no seu interior; portanto é fundamental, para poder abrir ou fechar a panela programável, que eliminemos o vapor que haja no seu interior, colocando a válvula de descarga na posição "Abierta" da válvula de descarga.



SISTEMA DE VÁLVULA DE SEGURANÇA



INSTRUÇÕES BÁSICAS

É muito importante que mantenha limpa sua cozinha programável, portanto ao cozinhar não esqueça de limpar tanto as válvulas quanto a borracha, com o intuito de eliminar possíveis restos de aromas e sabores. Como a cozinha programável incorpora o sistema de aquecimento da comida de maneira indefinida assim que acaba de cozinhar, lembre-se de cancelar, para que este sistema não continue a funcionar sem comida desnecessariamente ao terminar de servir toda a comida.

Acessórios

- **Copo medidor:** Incorpora-se como referência de medida para as receitas, portanto quando numa receita houver referência a "uma medida", tratar-se-á de um copo medidor.
- **Bandeja de cozinha**, é a bandeja metálica que se incorpora com o seu panela, utiliza-se para cozinhar ao forno e deve utilizar-se no caso de que seja indicado pela receita, localiza-se no interior da taça e os alimentos que serão cozidos no forno colocam-se sobre a bandeja. Também se utiliza para cozinhar no vapor.
- **Concha:** É um utensílio exclusivamente desenhado para sua cozinha programável que inclui, como característica principal, um material não corrosivo ideal para trabalhar sobre superfícies antiaderentes, não utilize utensílios corrosivos sobre as superfícies antiaderentes da cozinha programável.

Tipos de confeção

- **Estufado**: é aconselhável introduzir todos os alimentos e selecionar Baixa Pressão, lembre-se de colocar um pouco mais de água se quiser obter um resultado mais líquido, para acertar na medida de água, tenha em consideração que o sistema de confeção não utiliza apenas água, no que respeita ao tempo, é aconselhável programar 35% menos de tempo do que da maneira tradicional.
- **Chapa:** utilize este menu com a tampa aberta. Para conseguir o efeito de chapa, é importante que não haja água no interior da panela e aquecer o recipiente sem o alimento que queremos assar. Tenha em consideração que os tempos devem ser 35% inferiores aos utilizados na forma tradicional e que não é necessário dar a volta aos alimentos, a não ser que os pretenda marcar de ambos os lados.
- **Sob pressão:** selecione o Menu Cozinhar sob Alta Pressão, não coloque muita mais água do que a que pretende que fique no final.

- **Em banho Maria:** utilize a grelha de cozinhar e um molde, encha de água até um pouco mais de metade do molde e programe a receita.
- **Assar/cozer:** cozinhe sobre a grelha de confeção (opcional), no Menu Forno e com a tampa fechada mas sem o peso colocado, sem líquido, lembre-se de colocar o peso quando terminar. Para dourar o prato, aqueça previamente no Menu Forno 1 minuto, para conseguir um acabamento mais marcado e dourado, uma vez o recipiente quente, sem a bandeja de cozinhar marque durante 3 minutos em cada lado o alimento, posteriormente coloque a bandeja de cozinhar e asse segundo a receita.
- **Refogar:** adicione óleo ou manteiga no recipiente e aqueça alguns minutos no Menu Chapa com a tampa aberta, enquanto corta e tempera os alimentos. Refogue de seguida entre 2 a 6 minutos dependendo do refogado, da mesma forma é possível refogar alguns alimentos como gambas ou lombo com alho, inclusive um ovo frito.
- **Pastelaria, massas e pães.** Irá utilizar-se o Menu Forno sem o peso colocado segundo indicado na receita, é aconselhável utilizar papel de forno cobrindo o recipiente ou um molde adequado para forno (não incluído), segundo indicado na receita.

Truques de cozinha

- **Cozidos no forno:** utilize o menu forno sem peso para conseguir os acabamentos mais crocantes. Recomendamos-lhe pré-aquecer a taça por alguns minutos para que o resultado melhore.
- **Pré-aquecimento da grelha;** para um melhor resultado das receitas no menu grelha pré-aqueça sua cozinha programável no menu grelha com o intuito de conseguir os melhores dourados. Neste caso, para fazer filés na grelha é recomendável marcá-los de um lado quando a grelha estiver quente, e imediatamente invertê-los e programe o tempo da receita.
- **Pré-aquecimento do azeite:** quando for fritar ou refogar deve, na medida do possível, pré-aquecer no menu grelha por 1 minuto. Pré-aquecer o azeite antes de acrescentar os demais ingredientes.
- **Abrir antes da hora,** a cozinha programável pode ser aberta sempre que não houver pressão. Portanto, quando acabar o menu, ponha o peso na posição de saida até que saia o vapor.
- **Então pode tentar abri-la** sem medo à pressão, somente quando estiver com total segurança você poderá abrir sua cozinha programável.
- **Dourar os pratos cozidos no forno:** para tal efeito recomenda-se que, para conseguir um crocante extra nas receitas, unte com manteiga ou azeite os ingredientes que serão levados ao forno e necessitem de ficar crocantes.
- **Nivele por cima as tortilhas** para conseguir uma tortilha plana de ambos os lados; não esqueça de retirar o azeite amais antes de incorporar os ovos batidos para conseguir o melhor resultado.

- **Massas:** para que se cozinhe- de maneira homogénea, é fundamental que toda massa fique submersa e humedecida num líquido, podendo ser água, caldo, tomate, nata... Portanto, se cozinhar esparguete, é recomendável que a corte para que fique de molho.
- **Arroz:** o arroz necessita das quantidades de líquido marcadas nas receitas para que o resultado seja bom. Se coloque mais água do que o indicado, pode passe do ponto, e se coloque menos, ficará duro. Portanto, para arroz seco, acrescentar-se-á uma medida de arroz para uma e um quarto de água; para arroz húmido, 2 de água por cada uma de arroz; e para arroz malandro, 4 de água para uma de arroz.
- **Mexer sempre os alimentos,** para que as receitas cozinhem correctamente é fundamental mexer bem os ingredientes.

Caso você detecte um mau funcionamento do Panela Programável, antes de entrar em contato com o vendedor, verifique as seguintes situações e códigos de erro:

• Se ocasionalmente não cozinha ou leva muito tempo para cozinhar. Verifique se faltou energia e se ele está conectado.

• Se você não conseguir fechar a tampa, coloque a cubeta corretamente e tente fechar a tampa corretamente novamente.

• Se você ouvir ruídos durante o cozimento, verifique se há substâncias entre a panela e a resistência.

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY