



SLOW COOKER

OPERATING INSTRUCTIONS - Original instructions

SV SLOW COOKER **BRUKSANVISNING**

Översättning av originalinstruktioner

DE SLOW COOKER **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Übersetzung der Originalanleitung

NO SLOW COOKER **BETJENINGSANVISNINGER**

Oversættelse av originalinstruksjonene

FI SLOW COOKER **KÄYTTÖOHJE**

Alkuperäisten ohjeiden käännös

DA SLOW COOKER **BETJENINGSVEJLEDNING**

Oversættelse af den originale vejledning

FR SLOW COOKER **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

Traduction des instructions d'origine

PL WOLNOWAR **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Przekład instrukcji oryginalnej

NL SLOW COOKER **BEDIENINGSINSTRUCTIES**

Vertaling van de originele instructies

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB forbeholder sig retten til at ændre produktet. Jula AB har ophavsretten til denne dokumentation. Det er ikke tilladt at modificere eller ændre denne dokumentation på nogen måde, og manualen skal printes og bruges som den er i forhold til produktet. For den seneste version af betjeningsvejledningen, se Julas hjemmeside.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuoteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

WWW.JULA.COM

© JULA AB 2025-10-07

**JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Den här kokaren kan användas av barn från åtta år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de ges handledning eller får instruktioner angående en säker användning av kokaren och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med kokaren. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än åtta år och det sker under övervakning.
- Håll kokaren och dess sladd utom räckhåll för barn yngre än åtta år.
- Dränk inte basen i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
- Övervaka kokaren noga när den används i närheten av barn.
- Låt inte barn använda kokaren.
- Dra ut stickproppen ur nätuttaget när kokaren inte används, före byte av delar samt före rengöring.
- Använd inte andra tillbehör än dem som rekommenderas eller säljs av apparattillverkaren. Användning av andra tillbehör kan orsaka brand, elolycksfall och/eller personskada.
- Använd inte kokaren utomhus.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller röra vid heta ytor.
- Placera inte kokaren på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Hantera kokaren försiktigt när det finns heta livsmedel eller het vätska i den.
- Använd aldrig kokaren för något annat ändamål än det avsedda.
- Starta inte kokaren om det keramiska kokkärlet är tomt.
- Låt locket och kokkärlet svalna innan de diskas med vatten.

- Rör aldrig vid kokarens hölje under användning – risk för brännskada. Använd handtag och knoppar. Vidrör inte heta ytor. Använd grytlappar eller grytvantar för att ta av locket och/eller hantera innehållet.
- Försök aldrig laga mat direkt i basen. Använd det keramiska kokkärlet.
- Använd inte det keramiska kokkärlet eller glaslocket om de har sprickor eller skador.
- Dra ut stickproppen när kokaren inte används.
- Starta inte kokaren om den är upp och ned eller ligger på sida.
- Glaslocket och det keramiska kokkärlet är ömtåliga – hantera dem försiktigt.
- Dra ut stickproppen nätuttaget före montering, demontering, service eller rengöring, samt innan kokaren flyttas.
- Om sladden eller stickproppen är skadad ska den bytas ut av behörig

servicerepresentant eller annan kvalificerad person, för att undvika fara.

TEKNISKA DATA

Spänning	230 v
Effekt	200 W
Strömförbrukning i frånläge (i watt avrundat till en decimal)	0 W
Volym	3,5 l

HANDHAVANDE

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

OBS!

Första gången kokaren används kan den avge viss lukt. Detta är helt normalt och upphör när kokaren använts några gånger.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial, etiketter och liknande från kokaren.
2. Diska glaslocket och det keramiska kokkärlet med varmt vatten och diskmedel, skölj noga och låt torka.

LÄGEN

OFF

Kokaren är avstängd i läge OFF.

LOW

Rekommenderas för livsmedel med låg vätskehalt. Livsmedlen kan tillagas upp till 6–8 timmar.

HIGH

Rekommenderas för livsmedel med hög vätskehalt samt för kött, bönor och spannmål. Livsmedlen kan tillagas upp till 4–6 timmar.

WARM

För varmhållning i kokaren för enkel servering. Livsmedel kan hållas varma upp till 4 timmar. Om livsmedel hålls varma för länge kan de bli torra och smaken kan försämrats.

ANVÄNDNING

Start/Stopp

WARNING!

Basen är het efter användning – risk för brännskada.

1. Placera basen på torrt, plant, värmetåligt underlag, på avstånd från arbetsytans kant. Placera inte kokaren på golvet.
2. Placera livsmedel och övriga ingredienser i det keramiska kokkärlet och placera kokkärlet i basen. Lägg på glaslocket.
 - Eventuell förtillagning eller bryning måste utföras innan livsmedlet placeras i kokkärlet.
 - Försök inte förtillaga eller bryna livsmedel i kokaren.
3. Kontrollera att strömbrytaren är i avstängt läge innan stickproppen ansluts till nätuttag.
4. Starta kokaren genom att vrida vredet till läge LOW eller HIGH.
5. När livsmedlen tillagats, stäng av kokaren genom att vrida vredet till läge OFF och låt locket sitta kvar. Det keramiska kokkärlet håller maten varm i 30 minuter. För längre varmhållning, vrid vredet till läge WARM.
6. Stäng av kokaren genom att vrida vredet till läge OFF och dra ut stickproppen ur nätuttaget efter avslutad tillagning.
7. Använd grytlappar eller grytvantar för att lyfta ut kokkärlet. Placera alltid kokkärlet på grytunderlägg eller annat värmetåligt underlag.

Tillagning

OBS!

- Lämna aldrig råa livsmedel i kokaren vid rumstemperatur.
- Försök inte värma tillagad mat i kokaren.
- Placera inte glaslocket eller det keramiska kokkärlet i ugn, frys eller mikrovågsugn eller på gas- eller elspis.
- Utsätt inte kokkärlet eller glaslocket för snabba temperaturväxlingar. Ett hett kokkärl kan spricka om kallt vatten hälls i det.
- Låt inte kokkärlet stå länge i vatten. Kokkärlet kan lämnas med vatten i för att fastbrända matrester ska lösas upp.
- Starta inte kokaren om det keramiska kokkärlet är tomt eller om det keramiska kokkärlet inte står i basen.
- Av tillverknings skull är en del av kokkärlets bas oglaserad. Denna oglaserade yta är porös och suger upp vätska om kokkärlet dränks, vilket bör undvikas.
- Stengods bränns vid hög temperatur, vilket innebär att kokkärlet kan ha smärre ojämheter som gör att locket inte sluter perfekt.
- Normalt slitage kan göra att kokkärlets utvändiga yta ser krackelerad ut.
- Många faktorer påverkar tillagningstiden, som vatten- och fetthalt, livsmedlens initiala temperatur samt hur stora bitarna är.
- Locket är inte tätt. Ta inte av locket i onödan så att värme släpps ut. Öka tillagningstiden med 10 minuter för varje gång locket lyfts av.
- Vissa ingredienser är inte lämpliga för långsamkokning. Pasta, skaldjur, mjölk och grädde ska tillsättas mot slutet av tillagningstiden.

- **Försök inte tillaga större köttstycken är rekommenderat.**

Förberedelse av livsmedel

OBS!

- **Små bitar tillagas snabbare.**
- **För bästa resultat bör kokkärlet vara fyllt minst till hälften.**
- **Livsmedlen kan förberedas kvällen före och förvaras i slutna behållare i kylskåp.**
- Skär rotfrukter i små, jämna bitar – de kräver längre tillagningstid än kött. Sautéera rotfruktsbitarna försiktigt i 2–3 minuter före långsamkokning.
- Placera rotfruktsbitarna i botten av kokkärlet och se till att alla ingredienser är täckta av vätska.
- Skär bort allt överflödigt fett från kött före tillagning – fettet kan inte ånga bort vid långsamkokning.
- Kött och lök kan brynas i panna för att innesluta safterna och minska fetthalten innan de placeras i det keramiska kokkärlet. Detta ger mer smak men är inte nödvändigt om det är ont om tid.
- Rotfrukter kräver vanligen längre tillagningstid än kött, varför de bör placeras i nedre delen av kokkärlet. Placera om möjligt köttstycken i grytans nedre 2/3 och täck helt med vätska. Dela större köttstycken.
- Råa röda bönor måste blötläggas och kokas i minst 10 minuter före tillagning, för att avlägsna toxiner.

Tillsättning av vätska

- Det kan vara lämpligt att använda mindre mängd vätska än vid konventionell matlagning. Avdunstningen är mindre vid långsamkokning än vid konventionell matlagning.
- Alla livsmedel kan täckas med vätska, buljong eller sås. Bered vätska, buljong eller sås i ett annat kärl och håll i kokkärlet så att livsmedlen täcks.

- Långsamkokning håller kvar vätskan. För att minska mängden vätska, ta av locket efter avslutad tillagning, vrid vredet till läge HIGH (om läge LOW eller WARM använts) och låt sjuda 30–45 minuter.
- Vid tillagning av soppa, fyll inte kokkärlet längre än till 5 cm under kanten, för att ge plats för sjudning.

UNDERHÅLL

WARNING!

Dränk inte kokaren i vatten eller annan vätska.

OBS!

Stäng av kokaren, dra ut stickproppen ur nätuttaget och låt kokaren svalna helt före rengöring och/eller förvaring.

- Stengodskärlet kan diskas i diskmaskin eller med varmt vatten och diskmedel. Om så behövs, låt kokkärlet stå med vatten med diskmedel i över natten för att lösa upp fastbrända matrester.
- Rengör kokaren utvändigt med en fuktig trasa och torka. Använd inte slipande rengöringsmedel eller föremål, det kan skada ytan.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Denne kokeren kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mental kapasitet, eller personer som mangler erfaring med og kunnskap om produktet, hvis de får veiledning eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med bruken. Barn skal ikke leke med kokeren. Produktet må ikke rengjøres og vedlikeholdes av barn under åtte år hvis de ikke er under oppsyn.
- Kokeren og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under åtte år.
- Senk aldri basen ned i vann eller annen væske – fare for ulykker.
- Hold nøye oppsikt med kokeren når den brukes i nærheten av barn.
- Ikke la barn bruke kokeren.
- Trekk ut støpselet fra stikkontakten når kokeren ikke er i bruk, før bytte av deler og før rengjøring.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som anbefales eller selges av produsenten av apparatet. Hvis du bruker annet tilbehør, kan det føre til brann, el-ulykker og/eller personskaade.
- Ikke bruk vannkokeren utendørs.
- Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller en benk, og ikke la den komme i kontakt med varme overflater.
- Ikke plasser kokeren på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Håndter kokeren forsiktig når det er varme matvarer eller varm væske i den.
- Ikke bruk kokeren til annet enn det som den er beregnet for.
- Ikke start kokeren hvis det keramiske kokekaret er tomt.
- La lokket og kokekaret kjøle seg ned før de vaskes med vann.

- Ikke ta på kokerens deksel ved bruk – fare for brannskade. Bruk håndtak og knotter. Ikke ta på varme overflater. Bruk grytekluter eller grytevotter til å ta av lokket og/eller håndtere innholdet.
- Forsøk aldri å lage mat direkte i basen. Bruk det keramiske kokekaret.
- Ikke bruk det keramiske kokekaret eller glasslokket hvis de har sprekker eller skader.
- Trekk ut støpselet når kokeren ikke er i bruk.
- Ikke start kokeren hvis den står opp ned eller ligger på siden.
- Glasslokket og det keramiske kokekaret er ømtålige – håndter dem forsiktig.
- Trekk ut støpselet fra stikkontakten før montering, demontering, service eller rengjøring, samt før kokeren flyttes.
- Hvis ledningen eller støpselet er skadet, må den/det byttes av en godkjent

servicerepresentant eller en annen kvalifisert fagperson for å unngå risiko.

TEKNISKE DATA

Spenning	230 V
Effekt	200 W
Strømforbruk i av-modus (i watt avrundet til første desimal)	0 W
Volum	3,5 l

BRUK

FØR FØRSTE GANGS BRUK

MERK!

Kokeren kan avgi en viss lukt første gang den brukes. Dette er helt normalt og går fort over når kokeren har vært brukt noen ganger.

1. Fjern all emballasje, etiketter og tilsvarende fra kokeren.
2. Vask glasslokket og det keramiske kokekaret med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll grundig og la tørke.

MODI

OFF

Kokeren er slått av når den står på OFF.

LOW

Anbefales for matvarer med lavt væskeinnhold. Matvarene kan tilberedes i opptil 6–8 timer.

HIGH

Anbefales for matvarer med høyt væskeinnhold, samt for kjøtt, bønner og korn. Matvarene kan tilberedes i opptil 4–6 timer.

WARM

Brukes til å holde maten varm i kokeren ved enkel servering. Matvarene kan holdes varme i opptil 4 timer. Hvis matvarene holdes varme for lenge, kan de bli tørre og smaken kan forringes.

BRUK

Start/Stop

ADVARSEL!

Basen er varm etter bruk – fare for brannskade.

1. Plasser basen på et tørt, plant og varmebestandig underlag, i god avstand fra kanten på arbeidsflaten. Ikke sett kokeren på gulvet.
2. Plasser matvarer og øvrige ingredienser i det keramiske kokekaret, og sett kokekaret i basen. Legg på glasslokket.
 - Eventuell forhåndstilberedning eller brunng må utføres før maten plasseres i kokekaret.
 - Ikke forsøk å forhåndstilberede eller brune matvarer i kokeren.
3. Kontroller at strømbryteren er i avslått posisjon før støpselet settes inn i stikkkontakten.
4. Start kokeren ved å vri bryteren til posisjonen LOW eller HIGH.
5. Slå av kokeren når matvarene er ferdig tilberedt, ved å vri bryteren til posisjonen OFF, og la lokket være på. Det keramiske kokekaret holder maten varm i 30 minutter. Vri bryteren til posisjonen WARM hvis den skal holdes varm lenge.
6. Slå av kokeren ved å vri bryteren til posisjonen OFF og trekke ut støpselet fra stikkkontakten etter avsluttet tilberedning.
7. Bruk grytekluter eller grytevotter til å løfte ut kokekaret. Sett alltid kokekaret på et gryteunderlag eller annet varmebestandig underlag.

Tilberedning

MERK!

- Etterlat aldri rå matvarer i kokeren ved romtemperatur.
- Ikke forsøk å varme tilberedt mat i kokeren.
- Ikke plasser glasslokket eller det keramiske kokekaret i ovn, fryser eller mikrobølgeovn eller på en gass- eller elektrisk komfyr.
- Ikke utsett kokekaret eller glasslokket for raske temperaturendringer. Et varmt kokekar kan spreke hvis man heller kaldt vann i det.
- La ikke kokekaret stå lenge i vann. Kokekaret kan stå med vann i for at fastbrente matrester skal løses opp.
- Ikke start kokeren hvis det keramiske kokekaret er tomt, eller hvis det keramiske kokekaret ikke står i basen.
- Av tilberedningsårsaker er en del av kokekarets base uglasert. Denne uglaserte overflaten er porøs og suger opp væske hvis kokekaret senkes i vann, noe som bør unngås.
- Steingods brennes ved høy temperatur, og kokekaret kan derfor ha mindre ujevnheter som gjør at lokket ikke slutter perfekt.
- Normal slitasje kan føre til at kokekarets utvendige flate ser krakelert ut.
- Mange faktorer påvirker tilberedningstiden, som vann- og fettinnhold, matvarenes temperatur når tilberedningen starter, samt hvor store bitene er.
- Lokket er ikke tett. Ikke ta av lokket unødigg, slik at varme slippes ut. Øk tilberedningstiden med 10 minutter for hver gang lokket løftes av.

- **Visse ingredienser er ikke egnet for langsom koking. Pasta, skalldyr, melk og fløte skal tilsettes mot slutten av tilberedningstiden.**
- **Ikke forsøk å tilberede større kjøttstykker enn anbefalt.**

Tilberedning av matvarer

MERK!

- **Små biter tilberedes raskere.**
- **For best mulig resultat bør kokekaret være minst halvveis fylt.**
- **Matvarene kan tilberedes kvelden før og oppbevares i lukket beholder i kjøleskap.**
- Skjær rotfrukter i små, jevne biter – de krever lengre tilberedningstid enn kjøtt. Sauter rotfruktbitene forsiktig i 2–3 minutter før langsom koking.
- Legg rotfruktbitene i bunnen av kokekaret og pass på at alle ingrediensene er dekt av væske.
- Skjær bort overflødig fett fra kjøtt før tilberedning – fettete damper ikke bort ved langsom koking.
- Kjøtt og løk brunes i panne for å lukke saftene inne og redusere fettinnholdet, før de plasseres i det keramiske kokekaret. Dette gir mer smak, men er ikke nødvendig hvis tiden er knapp.
- Rotfrukter krever vanligvis lengre tilberedningstid enn kjøtt, og de bør derfor plasseres i den nedre delen av kokekaret. Plasser om mulig kjøttstykkene i grytens nedre 2/3 og dekk helt med væske. Del opp større kjøttstykker.
- Rå røde bønner må bløtlegges og kokes i minst 10 minutter før tilberedning, for å fjerne toksiner.

Tilsetting av væske

- Bruk gjerne mindre væskemengder enn ved konvensjonell matlaging. Fordampingen er mindre ved langsom koking enn ved konvensjonell matlaging.

- Alle matvarer kan dekkes med væske, buljong eller saus. Tilbered væske, buljong eller saus i et annet kar og hell i kokekaret slik at matvarene dekkes.
- Langsom koking gjør at væsken holdes igjen. Du kan redusere væskemengden ved å ta av lokket etter avsluttet tilberedning, vri bryteren til posisjonen HIGH (hvis posisjonen LOW eller WARM er benyttet) og la småkoke i 30–45 minutter.
- Ved tilberedning av suppe må ikke kokekaret fylles lengre enn til 5 cm under kanten, for å gi plass til småkoking.

VEDLIKEHOLD

ADVARSEL!

Ikke senk kokeren ned i vann eller annen væske.

MERK!

Slå av kokeren, trekk støpselet ut fra stikkkontakten og la kokeren kjøle seg helt ned før rengjøring og/eller oppbevaring.

- Karet i steingods kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt vann og oppvaskmiddel. Hvis det er nødvendig, la kokekaret stå med vann med oppvaskmiddel i over natten for å løse opp fastbrente matrester.
- Rengjør kokeren utvendig med en fuktig klut og tørk av. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller redskaper, det kan skade overflaten.

SIKKERHEDSMEDDELSER

- Denne trykkoger kan bruges af børn fra otte år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de får hjælp eller instrueres i sikker brug af trykkogeren og forstår de risiko, som brugen af den indebærer. Børn må ikke lege med trykkogeren. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over otte år og under opsyn.
- Opbevar trykkogeren og dens ledning utilgængeligt for børn under otte år.
- Nedsæk ikke apparatet i vand eller andre væsker – risiko for elektrisk stød.
- Hold godt øje med trykkogeren, når den bruges i nærheden af børn.
- Lad ikke børn bruge trykkogeren.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når trykkogeren ikke er i brug, før udskiftning af dele og før rengøring.
- Brug ikke andet tilbehør end det, der anbefales eller sælges af producenten af apparatet. Brug af andet tilbehør kan forårsage brand, elektrisk stød og/eller personskaade.
- Brug ikke trykkogeren udendørs.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bænken eller røre ved varme overflader.
- Anbring ikke trykkogeren på eller i nærheden af et varmt komfur eller i en varm ovn.
- Håndter trykkogeren forsigtigt, når der er varm mad eller varm væske i den.
- Brug aldrig trykkogeren til andre formål end det, det er beregnet til.
- Start ikke trykkogeren, hvis den keramiske gryde er tom.
- Lad låg og gryde køle af, før du vasker dem med vand.

- Rør aldrig ved trykkogerens hus under brug – risiko for forbrændinger. Brug håndtag og knopper. Rør ikke ved varme overflader. Brug grydelapper eller grillhandsker til at fjerne låget og/eller håndtere indholdet.
- Forsøg aldrig at lave mad direkte i basen. Brug det keramiske kogegrej.
- Brug ikke det keramiske kogegrej eller glaslåget, hvis de er revnet eller beskadiget.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger trykkogeren.
- Tænd ikke for trykkogeren, hvis den står på hovedet eller ligger på siden.
- Glaslåget og det keramiske kogegrej er skrøbeligt – håndter det med forsigtighed.
- Tag stikket ud af stikkontakten, før du samler, adskiller, servicerer eller rengør trykkogeren, og før du flytter den.

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af et autoriseret servicecenter eller anden kvalificeret person for at undgå fare.

TEKNISKE DATA

Spænding	230 v
Effekt	200 W
Strømforsøg i slukket tilstand (i watt afrundet til første desimal)	0 W
Volumen	3,5 l

BETJENING

FØR FØRSTE BRUG

OBS!

Første gang trykkogeren tages i brug, kan den afgive lidt lugt. Det er normalt og vil stoppe, når trykkogeren er blevet brugt et par gange.

1. Fjern alt emballagemateriale, etiketter osv. fra trykkogeren.
2. Vask glaslåget og den keramiske gryde med varmt vand og opvaskemiddel, skyl grundigt, og lad alt tørre.

TILSTANDE

OFF

Trykkogeren er slukket i positionen OFF.

LAV

Anbefales til fødevarer med lavt væskeindhold. Maden kan tilberedes i op til 6-8 timer.

HØJ

Anbefales til madvarer med et højt væskeindhold og til kød, bønner og kornprodukter. Maden kan tilberedes i op til 4-6 timer.

VARM

Til at holde maden varm i trykkogeren for nem servering. Maden kan holdes varm i op til 4 timer. Hvis maden holdes varm for længe, kan den blive tør, og smagen kan forringes.

BETJENING

Start/Stop

ADVARSEL!

Basen er varm efter brug – risiko for forbrændinger.

1. Placer basen på en tør, flad og varmebestandig overflade, på afstand af kanten af arbejdsfladen. Stil ikke trykkogeren på gulvet.
2. Læg maden og de øvrige ingredienser i den keramiske gryde, og sæt gryden i basen. Sæt glaslåget på.
 - Eventuel forkogning eller svitsning skal ske, før maden lægges i gryden.
 - Forsøg ikke at forkoge eller svitse mad i trykkogeren.
3. Sørg for, at der er slukket for kontakten, før du sætter stikket i.
4. Start trykkogeren ved at dreje knappen til positionen LOW eller HIGH.
5. Når maden er færdig, skal du slukke for trykkogeren ved at dreje knappen til positionen OFF og lade låget sidde på. Den keramiske gryde holder maden varm i 30 minutter. Drej knappen til positionen WARM for at holde maden varm i længere tid.
6. Sluk for trykkogeren ved at dreje knappen til positionen OFF og tage stikket ud af

stikkontakten, når tilberedningen er færdig.

7. Brug grydelapper eller grillhandsker til at løfte gryde ud. Stil altid kogegrejet på en bordskåner eller en anden varmebestandig overflade.

Tilbredning

OBS!

- **Lad aldrig rå madvarer stå i trykkogeren ved stuetemperatur.**
- **Forsøg ikke at opvarme tilberedt mad i trykkogeren.**
- **Placer ikke glaslåget eller den keramiske gryde i en ovn, fryser eller mikrobølgeovn eller på et gas- eller elkømfur.**
- **Udsæt ikke gryden eller glaslåget for hurtige temperaturændringer. En varm gryde kan revne, hvis der hældes koldt vand i den.**
- **Lad ikke gryden stå længe i vand. Gryden kan stå med vand i for at opløse fastbrændte madrester.**
- **Start ikke trykkogeren, hvis den keramiske gryde er tom, eller hvis den keramiske gryde ikke står i basen.**
- **Af produktionsmæssige årsager er en del af grydens bund uglaseret. Denne uglaserede overflade er porøs og vil opsuge væske, hvis gryden nedsænkes i det, hvilket bør undgås.**
- **Stentøj er brændt ved en høj temperatur, hvilket betyder, at gryden kan have små ujævnheder, som forhindrer låget i at lukke perfekt.**
- **Normal slitage kan få den ydre overflade af gryden til at se revnet ud.**
- **Tilberedningstiden påvirkes af mange faktorer, f.eks. vand- og fedtindhold, madens starttemperatur og stykkernes størrelse.**

- **Låget er ikke tæt. Fjern ikke låget unødigt, så varmen slipper ud. Forøg tilberedningstiden med 10 minutter for hver gang låget tages af.**
- **Nogle ingredienser egner sig ikke til langsom tilberedning. Pasta, skaldyr, mælk og fløde skal tilsættes mod slutningen af tilberedningstiden.**
- **Det anbefales ikke at forsøge at tilberede større stykker kød.**

Tilberedning af madvarer

OBS!

- **Små stykker tilberedes hurtigere.**
- **For at få det bedste resultat skal gryden være mindst halvt fuld.**
- **Maden kan tilberedes aftenen før og opbevares i en lukket beholder i køleskabet.**
- Skær rodfrugter i små, ensartede stykker – de kræver længere tilberedningstid end kød. Sautér de udskårne rodfrugter forsigtigt i 2-3 minutter, før den langsomme tilberedning.
- Læg de udskårne rodfrugter i bunden af gryden, og sørg for, at alle ingredienserne er dækket af væske.
- Skær alt overskydende fedt af kødet før tilberedning – fedtet kan ikke dampe væk under langsom tilberedning.
- Kød og løg kan steges på panden for at holde på saften og reducere fedtindholdet, før de lægges i den keramiske gryde. Det giver ekstra smag, men er ikke nødvendigt, hvis tiden er knap.
- Rodfrugter kræver normalt en længere tilberedningstid end kød, så de skal placeres i den nederste del af gryden. Læg om muligt kødstykkerne i de nederste 2/3 af gryden, og dæk dem helt med væske. Skær større stykker kød ud i mindre stykker.

- Rå røde bønner skal udblødes og koges i mindst 10 minutter før tilberedning for at fjerne toksiner.

Tilsætning af væske

- Det kan være hensigtsmæssigt at bruge mindre væske end ved konventionel madlavning. Fordampningen er mindre ved langsom tilberedning end ved konventionel tilberedning.
- Alle madvarer kan dækkes med væske, bouillon eller sauce. Tilbered væske, bouillon eller sauce i et andet beholder, og hæld det i gryden, så maden er dækket.
- Langsom tilberedning bevarer væsken. Hvis du vil reducere mængden af væske, skal du fjerne låget efter tilberedningen, dreje knappen til HIGH (hvis du har brugt LOW eller WARM) og lade maden simre i 30-45 minutter.
- Når du tilbereder suppe, må du ikke fylde gryden til mere end 5 cm under kanten, så der er plads til, at den kan simre.

VEDLIGEHOELSE

ADVARSEL!

Trykkogeren må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

OBS!

Sluk for trykkogeren, tag stikket ud af stikkontakten, og lad trykkogeren køle helt af, før du rengør og/eller opbevarer den.

- Stentøjsbeholderen kan vaskes i opvaskemaskine eller med varmt vand og rengøringsmiddel. Lad om nødvendigt gryden stå i vand med opvaskemiddel natten over for at opløse fastbrændte madrester.
- Rengør trykkogeren udvendigt med en fugtig klud, og tør den af. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller genstande, der kan beskadige overfladen.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Wolnowaru mogą używać dzieci w wieku od ośmiu lat, osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej oraz osoby, które nie używały go wcześniej, o ile uzyskają one pomoc lub wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania wolnowaru i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się wolnowarem. Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją produktu, chyba że mają więcej niż osiem lat i przebywają pod nadzorem dorosłych.
- Przechowuj wolnowar wraz z przewodem w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej ośmiu lat.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach ze względu na ryzyko porażenia prądem.
- Zachowuj szczególną ostrożność, jeśli w momencie

użytkowania wolnowaru w pobliżu przebywają dzieci.

- Nie pozwalaj dzieciom używać wolnowaru.
- Wyjmij wtyk z gniazda, gdy nie używasz wolnowaru, przed wymianą części oraz przed czyszczeniem.
- Nie stosuj akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez producenta urządzenia. Użycie innych akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem i/lub obrażenia ciała.
- Nie używaj wolnowaru na zewnątrz pomieszczeń.
- Zadbaj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie stawiaj wolnowaru na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku lub w ich pobliżu.
- Obchodź się z wolnowarem ostrożnie, jeżeli znajduje się w nim gorąca żywność lub ciecz.

- Nie używaj wolnowaru w inny sposób niż zgodny z przeznaczeniem.
- Nie włączaj wolnowaru, gdy naczynie ceramiczne jest puste.
- Przed umyciem wodą pokrywy i naczynia pozostaw je do ostygnięcia.
- Podczas pracy nie dotykaj obudowy wolnowaru – stwarza to ryzyko oparzenia. Używaj uchwytów i gatek. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj chwyteków lub rękawic kuchennych do zdejmowania pokrywy i/lub dotykania zawartości.
- Nigdy nie próbuj przyrządzać jedzenia bezpośrednio w podstawie. Używaj naczynia ceramicznego.
- Nie używaj naczynia ceramicznego ani pokrywy, jeśli są popękane lub uszkodzone.
- Wyciągnij wtyk z gniazda na czas, gdy nie używasz wolnowaru.
- Nie włączaj wolnowaru, jeśli stoi do góry dnem lub leży na boku.
- Pokrywa i naczynie ceramiczne są delikatne – obchodź się z nimi ostrożnie.
- Wyciągaj wtyk z gniazda przed przystąpieniem do montażu, demontażu, serwisowania lub czyszczenia, a także przeniesieniem wolnowaru.
- Jeśli przewód lub wtyk jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony w autoryzowanym serwisie lub przez uprawnioną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V
Moc	200 W
Zużycie energii w trybie wyłączonym (w watach zaokrąglone do pierwszego dziesiętnej miejsca)	0 W
Objętość	3,5 l

OBŚŁUGA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

UWAGA!

Przy pierwszym użyciu wolnowar może wydzielać nietypowy zapach. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które minie po kilkukrotnym użyciu wolnowaru.

1. Usuń z wolnowaru całe opakowanie, etykiety itp.
2. Myj pokrywę i naczynie ceramiczne ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, wypłucz i zostaw do wyschnięcia.

TRYBY

OFF

Wolnowar jest wyłączony w położeniu OFF.

LOW

Zalecany do produktów spożywczych o niskiej zawartości wody. Żywność można przyrządzać do 6–8 godzin.

HIGH

Zalecany do żywności o wysokiej zawartości wody, a także mięsa, fasoli i produktów zbożowych. Żywność można przyrządzać do 4–6 godzin.

WARM

Do podtrzymywania ciepła w wolnowarze w celu łatwiejszego podawania. Temperatura żywności może być utrzymywana do 4 godzin. Jeśli ciepło produktów żywnościowych będzie podtrzymywane zbyt długo, mogą wyschnąć, a smak się pogorszy.

SPOSÓB UŻYCIA

Uruchamianie/zatrzymywanie

OSTRZEŻENIE!

Podstawa po użyciu jest gorąca – ryzyko oparzenia.

1. Umieść podstawę na suchym, płaskim, termoodpornym podłożu z daleka od krawędzi powierzchni roboczej. Nie stawiaj wolnowaru na podłodze.
2. Umieść żywność i pozostałe składniki w naczyniu ceramicznym i włóż je do podstawy. Załóż pokrywę.
 - Wstępne przygotowanie lub podpiekanie należy przeprowadzić, zanim żywność zostanie umieszczona w naczyniu.
 - Postaraj się nie przygotowywać wstępnie ani podpiekać produktów żywnościowych w wolnowarze.
3. Przed podłączeniem wtyku do gniazda sieciowego sprawdź, czy przełącznik znajduje się w położeniu wyłączonym.
4. Włącz wolnowar, przekręcając pokrętkę do położenia LOW lub HIGH.
5. Po zakończeniu przyrządzania wyłącz wolnowar, przekręcając pokrętkę do położenia OFF i pozostaw założoną pokrywę. Naczynie ceramiczne utrzymuje temperaturę potrawy przez 30 minut. Aby wydłużyć podtrzymywanie ciepła, przekręć pokrętkę do położenia WARM.
6. Po zakończeniu przyrządzania wyłącz wolnowar, przekręcając pokrętkę regulacji do położenia OFF i wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.
7. Używaj chwytaków lub rękawic kuchennych do podnoszenia naczyń. Zawsze umieszczaj naczynie na podkładce lub innym termoodpornym podłożu.

Przyrządzanie potraw

UWAGA!

- **Nigdy nie zostawiaj surowych produktów żywnościowych w wolnowarze w temperaturze pokojowej.**
- **Staraj się nie podgrzewać gotowych potraw w wolnowarze.**
- **Nie umieszczaj pokrywy ani naczynia ceramicznego w piekarniku, zamrażalniku ani kuchence mikrofalowej lub na kuchence gazowej czy elektrycznej.**
- **Nie narażaj naczynia ani pokrywy na szybkie zmiany temperatury. Gorące naczynie może pęknąć po wlewu do niego zimnej wody.**
- **Nie zostawiaj naczynia w wodzie przez długi czas. Można wlać wodę do naczynia, aby rozpuściły się przypieczone resztki jedzenia.**
- **Nie włączaj wolnowaru, jeśli naczynie ceramiczne jest puste lub nie stoi w podstawie.**
- **Ze względów produkcyjnych część podstawy naczynia nie jest glazurowana. Ten fragment jest porowaty i zasysa ciecz w przypadku zanurzenia naczynia, czego należy unikać.**
- **Naczynia z kamionki są wypalane w wysokiej temperaturze, co oznacza, że naczynie może mieć drobne nierówności, przez co pokrywa nie przylega idealnie.**
- **Normalne zużycie może sprawić, że zewnętrzna powierzchnia naczynia będzie wyglądała na popękaną.**
- **Na czas przyrządzania wpływa m.in. zawartość wody i tłuszczu w potrawach, pierwotna temperatura żywności oraz wielkość kawałków.**

- **Pokrywa nie jest szczelna. Nie zdejmuj pokrywy niepotrzebnie, aby nie wypuszczać ciepła. Zwiększ czas przyrządzania o 10 minut na każde podniesienie pokrywy.**
- **Niektóre składniki nie nadają się do gotowania w wolnowarze. Makaron, skorupiaki, mleko i śmietana powinny być dodawane pod koniec przyrządzania.**
- **Postaraj się nie przyrządzać większych kawałków mięsa niż zalecane.**

Przygotowanie żywności

UWAGA!

- **Mniejsze kawałki żywności szybciej jest przygotować.**
- **Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, naczynie powinno być wypełnione co najmniej do połowy.**
- **Produkty żywnościowe mogą zostać przygotowane poprzedniego wieczoru i przechowywane w zamkniętym pojemniku w lodówce.**
- Pokrój rośliny okopowe na małe, równe kawałki – potrzebują dłuższego czasu przygotowania niż mięso. Ostrożnie podsmaż w małej ilości tłuszczu kawałki roślin okopowych przez 2–3 minuty przed gotowaniem w wolnowarze.
- Umieść je na dnie naczynia i upewnij się, że wszystkie składniki są zakryte cieczą.
- Przed przyrządzeniem odkrój z mięsa cały zbędny tłuszcz, gdyż nie odparuje on podczas gotowania w wolnowarze.
- Przed włożeniem do naczynia ceramicznego mięso i cebulę można podsmażyć na patelni, aby zachować soki i zmniejszyć zawartość tłuszczu. Zapewnia to bogatszy smak, ale nie jest konieczne, gdy brakuje czasu.

- Rośliny okopowe wymagają zwykle dłuższego czasu przyrządzania niż mięso, dlatego powinny zostać umieszczone w dolnej części naczynia. Jeśli to możliwe, umieść kawałki mięsa do 2/3 wysokości naczynia i zalej całość cieczą. Większe kawałki mięsa podziel.
- Surową czerwoną fasolę należy wymoczyć i gotować przez co najmniej 10 minut przed przyrządzeniem, aby pozbyć się z niej toksyn.

Dodawanie cieczy

- Być może trzeba będzie użyć mniejszej ilości cieczy niż w przypadku tradycyjnego gotowania. Parowanie przy gotowaniu w wolnowarze jest mniejsze niż w przypadku tradycyjnego gotowania.
- Wszystkie produkty żywnościowe można zalać cieczą, bulionem lub sosem. Przygotuj ciecz, bulion lub sos w innym naczyniu i wlej ją do naczynia ceramicznego, aby zalać nią żywność.
- Gotowanie w wolnowarze pozwala na zatrzymanie cieczy. Aby zmniejszyć ilość cieczy, zdejmij pokrywę po zakończeniu przyrządzania, przekręć pokrętkę do położenia HIGH (jeśli był używany tryb LOW lub WARM) i pozostaw do powolnego gotowania przez 30–45 minut.
- W przypadku gotowania zupy nie napełniaj naczynia powyżej 5 cm od krawędzi, aby zostawić miejsce do powolnego gotowania.

KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE!

Nie zanurzaj wolnowaru w wodzie ani innych cieczach.

UWAGA!

Przed rozpoczęciem czyszczenia i/lub przechowywania wyłącz wolnowar, wyciągnij wtyk z gniazda i odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

- Naczynie z kamionki można myć w zmywarce lub ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. W razie potrzeby pozostaw na noc naczynie z wodą i płynem do mycia naczyń wewnątrz, aby rozpuścić przypieczone resztki jedzenia.
- Czyść wolnowar z zewnątrz wilgotną ściereczką, a następnie wycieraj. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani przedmiotów, gdyż może to uszkodzić powierzchnię.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This cooker can be used by children from eight years and upwards and by persons with physical, sensorial or mental disabilities, or persons who lack experience or knowledge, if they are supervised or receive instructions concerning the safe use of the appliance and understand the risks involved with its use. Do not allow children to play with the cooker. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are more than eight years old, and are kept under supervision.
- Keep the cooker and its power cord out of the reach of children under eight years of age.
- Do not immerse the base in water or any other liquid – risk of electric shock.
- Keep the cooker under careful observation when there are children nearby.
- Do not allow children to use the cooker.
- Pull out the plug when the cooker is not in use, before replacing parts and before cleaning.
- Do not use accessories other than those recommended or sold by the appliance manufacturer. The use of other accessories can result in fire, electric shock and/or personal injury.
- Do not use the cooker outdoors.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or to come into contact with hot surfaces.
- Do not put the cooker on or near a hot stove or in a hot oven.
- Handle the cooker with care when there is hot foot or hot liquid in it.
- Never use the cooker for anything other than its intended purpose.
- Do not start the cooker if the ceramic pot is empty.

- Allow the lid and pot to cool before washing with water.
- Never touch the cooker casing during use – risk of burn injuries. Use the handle and knobs. Do not touch hot surfaces. Use pot-holders or oven gloves to take off the lid and/or handle the contents.
- Never attempt to cook food directly on the base. Use the ceramic pot.
- Do not use the ceramic pot or glass lid if they are cracked or damaged.
- Pull out the plug when the cooker is not in use.
- Do not start the cooker upside down, or on its side.
- The glass lid and the ceramic pot are fragile – handle them with care.
- Pull out the plug before assembly, dismantling, service or cleaning, and before moving the cooker.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorised service centre or qualified person to ensure safe use.

TECHNICAL DATA

Voltage	230 V
Output	200 W
Power consumption in off mode (in watts rounded to the first decimal place)	0 W
Volume	3.5 l

USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

NOTE:

The first time the cooker is used it may smell a little. This is completely normal and stops after using the cooker a few times.

1. Remove all the packaging material and any stickers from the cooker.
2. Wash the glass lid and ceramic pot with hot water and washing-up liquid, rinse well and allow to dry.

MODES

OFF

The cooker is switched off in the OFF position.

LOW

Recommended for food with low liquid content. The food can be cooked up to 6–8 hours.

HIGH

Recommended for food with high liquid content and for meat, beans and cereals. The food can be cooked up to 4–6 hours.

WARM

To keep warm in the cooker for simple serving. Food can be kept warm up to 4 hours. If food is kept warm for too long it can become dry and lose its taste.

USE

Starting/Stopping

WARNING!

The base is hot after use – risk of burn injury.

1. Place the base on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge. Do not put the cooker on the floor.
2. Put the food and other ingredients in the ceramic pot and put the pot in the base. Put on the glass lid.
 - Any precooking or browning must be done before putting the food in the pot.
 - Do not attempt to precook or brown food in the pot.
3. Check that the power switch is in the OFF position before plugging in the plug.
4. Start the cooker by turning the knob to LOW or HIGH.
5. When the food is cooked, switch off the cooker by turning the knob to OFF and leave the lid on. The ceramic pot keeps the food warm for 30 minutes. To keep it warm longer, turn the knob to WARM.
6. Switch off the cooker by turning the knob to OFF and unplug the plug.
7. Use pot-holders or oven gloves to lift out the pot. Always put the pot on a pot pad, or other heat resistant surface.

Cooking

NOTE:

- **Never leave raw food in the cooker at room temperature.**
- **Do not attempt to warm cooked food in the cooker.**
- **Do not put the glass lid or ceramic pot in an oven, freezer or microwave oven, or on a gas or electric stove.**

- **Do not expose the glass lid to rapid fluctuations in temperature. A hot pot can crack if cold water is poured into it.**
- **Do not leave the pot standing in water for a long time. Water can be left in the pot to dissolve encrusted scraps of food.**
- **Do not start the cooker if the ceramic pot is empty, or if the ceramic pot is not on the base.**
- **Part of the pot is unenamelled. This unenamelled part is porous and absorbs liquid if the pot is immersed, which should be avoided.**
- **Stoneware burns at hot temperatures, which means that the pot can have minor irregularities so that the lid does not close properly.**
- **Normal wear can cause the outside of the pot to look crackled.**
- **Many factors affect the cooking time, such as water and fat content, the initial temperature of the food and the size of the pieces.**
- **The lid is not tight. Do not take off the lid unnecessarily to prevent releasing the heat. Increase the cooking time by 10 minutes every time the lid is taken off.**
- **Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, shellfish, milk and cream should be added towards the end of the cooking time.**
- **It is not recommended to cook large pieces of meat.**

Preparing the food

NOTE:

- **Small pieces cook more quickly.**
- **For best results the pot should be at least half full.**
- **Food can be prepared the night before and kept in closed containers in the fridge.**

- Cut root vegetables into small, even pieces – they need to cook longer than meat. Sauté pieces of root vegetables carefully for 2–3 minutes before slow cooking them.
- Place pieces of root vegetables in the bottom of the pot and make sure all the ingredient are covered with liquid.
- Cut off all surplus fat from meat before cooking – the fat cannot evaporate during slow cooking.
- Meat and onions can be browned in a pan to contain the juices and reduce the fat content before being put in the ceramic pot. This produces more taste, but is not necessary if there is not enough time.
- Root vegetables normally require longer cooking times than meat, which is why they should be put in the bottom of the pot. If possible place pieces of meat in the bottom 2/3rds of the pot, covered with liquid. Cut up larger pieces of meat.
- Raw red beans must be soaked and cooked for at least 10 minutes before cooking them, to remove toxins.

Adding liquid

- It can be appropriate to use less liquid than for conventional cooking. There is less evaporation during slow cooking than during conventional cooking.
- All the food can be covered with liquid, broth or sauce. Prepare liquid, broth or sauce in an other utensil and pour into the pot to cover the food.
- Slow cooking retains the liquid. To reduce the amount of liquid, take off the lid when the cooking is finished, turn the knob to HIGH (if LOW or WARM were used) and allow to simmer for 30–45 minutes.
- When cooking soup, do not fill the pot to more than 5 cm below the rim to leave space for simmering.

MAINTENANCE

WARNING!

Do not immerse the cooker in water or any other liquid.

NOTE:

Switch off the cooker, pull out the plug from the mains and allow the cooker to cool before cleaning it and/or putting it away.

- Stoneware can be washed in a dishwasher, or with hot water and washing-up liquid. If necessary leave the pot filled with water and washing-up liquid overnight to dissolve encrusted scraps of food.
- Clean the outside of the cooker with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive detergents or implements, they can damage the surface.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieser Garer darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Garers eingewiesen werden und die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstehen. Der Garer ist kein Spielzeug. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen oder pflegen.
- Den Garer und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren aufbewahren.
- Die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen – Stromschlaggefahr!
- Den Garer sorgfältig im Blick behalten, wenn er in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Kindern nicht gestatten, den Garer zu benutzen.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn der Garer nicht verwendet wird sowie bevor Teile ausgetauscht werden oder der Garer gereinigt wird.
- Nur Zubehör verwenden, das vom Gerätehersteller empfohlen oder verkauft wird. Die Verwendung von anderem Zubehör kann zu Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr führen.
- Der Garer darf nicht im Freien verwendet werden.
- Das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante herabhängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Den Garer nicht auf oder in der Nähe eines warmen Ofens oder Herdes aufstellen.
- Den Garer vorsichtig verwenden, wenn sich heiße Lebensmittel oder heiße Flüssigkeiten darin befinden.

- Der Garer darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
 - Den Garer nicht einschalten, wenn der Keramik-Gartopf leer ist.
 - Deckel und Gartopf vor dem Abwaschen abkühlen lassen.
 - Die Oberflächen des Garers während der Verwendung nicht berühren – Verbrennungsgefahr. An Griffen und Knäufen anfassen. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Beim Abnehmen des Deckels und/oder beim Rühren im Topf etc. Topflappen verwenden oder Ofenhandschuhe tragen.
 - Niemals versuchen, Speisen direkt in der Basis zuzubereiten. Den Keramik-Gartopf verwenden.
 - Den Keramik-Gartopf oder den Glasdeckel nicht verwenden, wenn diese Risse oder Schäden aufweisen.
- Den Netzstecker ziehen, wenn der Garer nicht benutzt wird.
 - Den Garer nicht einschalten, wenn er auf dem Kopf steht oder auf der Seite liegt.
 - Der Glasdeckel und der Keramik-Gartopf sind empfindlich – bitte sorgsam handhaben.
 - Den Netzstecker vor Montage, Demontage, Wartung oder Reinigung sowie vor dem Transport des Garers aus der Steckdose ziehen.
 - Ist das Kabel oder der Stecker beschädigt, muss das entsprechende Teil von einem zugelassenen Servicevertreter oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V
Leistung	200 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (in Watt auf die erste Dezimalstelle gerundet)	0 W
Fassungsvermögen	3,5 l

BEDIENUNG

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

ACHTUNG!

Bei der ersten Benutzung kann der Garer einen leichten Geruch abgeben. Das ist völlig normal und hört auf, nachdem der Garer einige Male verwendet wurde.

1. Sämtliches Verpackungsmaterial sowie Etiketten und Ähnliches vom Garer entfernen.
2. Den Glasdeckel und den Keramik-Gartopf mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, gründlich abspülen und trocknen lassen.

MODI

OFF

Im Modus OFF ist der Garer ausgeschaltet.

LOW

Empfohlen für Lebensmittel mit niedrigem Flüssigkeitsgehalt. Die Lebensmittel können bis zu 6–8 Stunden zubereitet werden.

HIGH

Empfohlen für Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt sowie für Fleisch, Bohnen und Getreide. Die Lebensmittel können bis zu 4–6 Stunden zubereitet werden.

WARM

Zum Warmhalten im Garer vor dem Servieren. Die Lebensmittel können bis zu 4 Stunden warmgehalten werden. Wenn Lebensmittel zu lange warmgehalten werden, können sie austrocknen und an Aroma einbüßen.

VERWENDUNG

Start/Stop

WARNUNG!

Die Basis ist nach der Benutzung heiß – Verbrennungsgefahr.

1. Die Basis auf einer trockenen, ebenen, hitzeunempfindlichen Oberfläche und nicht zu nah an der Arbeitsflächenkante abstellen. Den Garer nicht auf den Fußboden stellen.
2. Lebensmittel und sonstige Zutaten in den Keramik-Gartopf geben und den Gartopf in die Basis stellen. Den Glasdeckel auflegen.
 - Eventuelle vorbereitende Zubereitungsschritte oder das Anbraten müssen erfolgen, bevor die Lebensmittel in den Gartopf gegeben werden.
 - Keinesfalls versuchen, die Lebensmittel im Garer vorzubereiten oder anzubraten.
3. Vor dem Einsetzen des Netzsteckers sicherstellen, dass der Ein/Aus-Schalter ausgeschaltet ist.
4. Zum Starten des Garers den Schalter in die Position LOW oder HIGH drehen.
5. Nach der Zubereitung der Speisen den Garer ausschalten, indem der Schalter in die Position OFF gedreht wird. Den Deckel noch nicht abnehmen. Der Keramik-Gartopf hält die Speisen 30 Minuten lang warm. Wenn Sie die Speisen länger warmhalten wollen, den Schalter in die Position WARM drehen.
6. Nach der Zubereitung den Garer ausschalten, indem der Schalter in die Position OFF gedreht wird, und den Netzstecker ziehen.
7. Mithilfe von Topflappen oder Ofenhandschuhen den Gartopf herausheben. Den Gartopf stets auf Topfuntersetzer oder andere hitzeunempfindliche Oberflächen stellen.

Zubereitung

ACHTUNG!

- Niemals rohe Lebensmittel bei Zimmertemperatur im Garer aufbewahren.
- Zubereitete Speisen nicht im Garer erhitzen.
- Den Glasdeckel oder den Keramik-Gartopf nicht in den Backofen, in den Tiefkühlschrank, in das Mikrowellengerät oder auf den Gas- oder Elektroherd stellen.
- Den Gartopf oder den Glasdeckel nicht plötzlichen Temperaturveränderungen aussetzen. Ein heißer Gartopf kann reißen, wenn kaltes Wasser hineingegossen wird.
- Den Gartopf nicht längere Zeit im Wasser stehen lassen. Der Gartopf kann mit Wasser gefüllt werden, um angebrannte Essensreste zu lösen.
- Den Garer nicht einschalten, wenn der Keramik-Gartopf leer ist oder nicht in der Basis steht.
- Aus Herstellungsgründen ist ein Teil des Gartopfbodens unglasiert. Diese unglasierte Fläche ist porös und saugt Flüssigkeit auf, wenn der Gartopf in Flüssigkeit getaucht wird, was vermieden werden sollte.
- Steinzeug wird bei hohen Temperaturen gebrannt, weshalb der Gartopf kleinere Unregelmäßigkeiten aufweisen kann und der Deckel somit nicht perfekt schließt.
- Normale Abnutzung kann dazu führen, dass die Außenseite des Gartopfs krakeliert aussieht.
- Die Zubereitungsdauer wird von vielen Faktoren beeinflusst, etwa vom Wasser- und Fettgehalt, von der anfänglichen Temperatur der Lebensmittel sowie von der Größe der Stücke.

- Der Deckel schließt nicht dicht. Den Deckel nicht unnötigerweise abnehmen, damit keine Wärme entweichen kann. Jedes Mal, wenn der Deckel abgenommen wird, die Zubereitungszeit um 10 Minuten verlängern.
- Manche Lebensmittel sind nicht für das Schongarverfahren geeignet. Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten gegen Ende der Zubereitungszeit zugegeben werden.
- Von der Zubereitung größerer Fleischstücken wird abgeraten.

Zubereitung von Speisen

ACHTUNG!

- Kleinere Stücke werden schneller zubereitet.
- Für ein optimales Ergebnis sollte der Gartopf mindestens bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Die Lebensmittel können am Vorabend vorbereitet und verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Wurzelgemüse in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden – die Zubereitungsdauer ist hier länger als bei Fleisch. Die Wurzelgemüsestücke vor dem Schongaren vorsichtig 2–3 Minuten sautieren.
- Die Wurzelgemüsestücken auf den Gartopfboden geben und darauf achten, dass alle Zutaten mit Flüssigkeit bedeckt sind.
- Bei Fleisch überflüssiges Fett vor der Zubereitung wegschneiden – das Fett kann beim Schongaren nicht verdampfen.
- Fleisch und Zwiebel können in einer Pfanne angebraten werden, um die Säfte einzuschließen und den Fettgehalt zu reduzieren, bevor sie in den Keramik-Gartopf gegeben werden. Dies sorgt für intensivere Aromen, ist bei Zeitmangel aber nicht zwingend notwendig.

- Bei Wurzelgemüse ist die Zubereitungsdauer in der Regel länger als bei Fleisch, weshalb das Wurzelgemüse im unteren Teil des Gartopfes platziert werden sollte. Die Fleischstücke nach Möglichkeit in den unteren 2/3 des Topfes platzieren und vollständig mit Flüssigkeit bedecken. Größere Fleischstücke teilen.
- Rohe Kidneybohnen müssen vor der Zubereitung eingeweicht und mindestens 10 Minuten gekocht werden, um Toxine zu entfernen.

Zugabe von Flüssigkeit

- Unter Umständen empfiehlt es sich, etwas weniger Flüssigkeit als beim normalen Garen zu verwenden, da beim Schongaren weniger Flüssigkeit verdunstet.
- Sämtliche Zutaten können mit Flüssigkeit, Brühe oder Sauce bedeckt werden. Die Flüssigkeit, Brühe oder Sauce in einem anderen Topf zubereiten und anschließend in den Gartopf gießen, damit die Zutaten bedeckt sind.
- Beim Schongarverfahren bleibt die Flüssigkeit erhalten. Um die Flüssigkeitsmenge zu reduzieren, den Deckel nach Ablauf der Zubereitungszeit abnehmen, den Schalter in die Position HIGH drehen (falls der Modus LOW oder WARM verwendet wurde) und 30–45 Minuten köcheln lassen.
- Bei der Zubereitung von Suppen den Gartopf maximal bis 5 cm unterhalb des Rands befüllen, um Platz für den Siedevorgang zu lassen.

PFLEGE

WARNUNG!

Den Garer nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeit tauchen.

ACHTUNG!

Vor der Reinigung und/oder Lagerung den Garer ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den Garer vollständig abkühlen lassen.

- Der Steinzeugtopf kann mit Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Falls erforderlich, den Gartopf mit Wasser und Spülmittel füllen und über Nacht stehen lassen, um angebrannte Speisereste zu entfernen.
- Die Außenseite des Gartopfs mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen. Keine Scheuermittel oder scharfen Gegenstände verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen können.

TURVALLISUUSOHJEET

- Tätä haudutuspataa voivat käyttää lapset 8 vuoden iästä alkaen ja henkilöt, joilla on fyysinen tai psyykkinen toimintarajoitus tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, edellyttäen, että heitä valvotaan tai opastetaan haudutuspadanturvallisessa käytössä ja että he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät riskit. Älä anna lasten leikkiä haudutuspadalla. Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja hoitaa tuotteen edellyttäen, että se tapahtuu valvotusti.
- Pidä haudutuspata ja sen johto poissa alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä upota haudutuspataa veteen tai muihin nesteisiin - sähköiskun vaara.
- Valvo haudutuspataa huolellisesti, kun sitä käytetään lasten läheisyydessä.
- Älä anna lasten käyttää haudutuspataa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun haudutuspataa ei käytetä, ennen osien vaihtoa ja ennen puhdistusta.
- Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. Muiden tarvikkeiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähkötapaturmia ja/tai henkilövahinkoja.
- Älä käytä haudutuspataa ulkona.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta haudutuspataa kuumalle liedelle tai kuumaan uuniin tai niiden läheisyyteen.
- Käsittele haudutuspataa varoen, kun se sisältää kuumia elintarvikkeita tai kuumaa nestettä.
- Älä koskaan käytä haudutuspataa mihinkään

muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

- Älä kytke haudutuspataa päälle, jos keraaminen keittoastia on tyhjä.
- Anna kannen ja keittoastian jäähtyä ennen kuin tiskaat ne vedellä.
- Älä koskaan koske haudutuspadan koteloon käytön aikana – palovammariski. Käytä kahvoja ja nuppeja. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä patalappuja tai uunikintaita kannen avaamiseen ja/tai sisällön käsittelyyn.
- Älä koskaan yritä laittaa ruokaa alustassa. Käytä aina keraamista keittoastiaa.
- Älä käytä keraamista keittoastiaa tai lasikantta, jos niissä on halkeamia tai vaurioita.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun haudutuspataa ei käytetä.
- Älä käynnistä haudutuspataa, jos se on kylösalaisin tai kyljellään.

- Lasikansi ja keraaminen keittoastia ovat hauraita - käsittele niitä varovasti.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen haudutuspadan kokoamista, purkamista, huoltoa tai puhdistusta ja ennen keittimen siirtämistä.
- Jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

TEKNISET TIEDOT

Jännite	230 V
Teho	200 W
Virrankulutus poissaolotilassa (wattina ympärättynä ensimmäiseen desimaaliin)	0 W
Tilavuus	3,5 l

KÄYTTÖ

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

HUOM!

Kun haudutuspataa käytetään ensimmäistä kertaa, siitä voi päästä hieman hajua. Tämä on aivan normaalia ja loppuu, kun haudutuspataa on käytetty muutaman kerran.

1. Poista haudutuspadasta kaikki pakkausmateriaali, etiketit ja vastaavat.

2. Pese lasikansi ja keraaminen keittoastia kuumalla vedellä ja tiskiaineella, huuhtelee ja kuivaa.

ASENTO

OFF

Haudutuspata on pois päältä OFF-tilassa.

LOW

Suosittelaa elintarvikkeille, joiden kosteuspitoisuus on alhainen. Elintarvikkeita voidaan kypsennää jopa 6-8 tuntia.

HIGH

Suosittelaa elintarvikkeille, joiden kosteuspitoisuus on korkea sekä lihalle, pavuille ja viljoille. Elintarvikkeita voidaan kypsennää jopa 4-6 tuntia.

WARM

Haudutuspata lämpimänäpitoon helppoa tarjoilua varten. Elintarvikkeita voidaan pitää lämpimänä jopa 4 tuntia. Jos ruokaa pidetään lämpimänä liian kauan, se voi kuivua ja sen maku voi huonontua.

KÄYTTÖ

Käynnistys/pysäytys

VAROITUS!

Alusta on kuuma käytön jälkeen - palovammojen vaara.

1. Aseta alusta kuivalle, tasaiselle, kuumuutta kestäväälle alustalle, kauas työtason reunasta. Älä aseta haudutuspataa lattialle.
2. Aseta elintarvikkeet ja muut ainekset keraamiseen keittoastiaan ja aseta astia alustaan. Laita lasikansi päälle.
 - Mahdollinen esikypsennys tai ruskistaminen on suoritettava ennen ruoan asettamista keittoastiaan.
3. Varmista, että virtakytkin on pois päältä -asennossa ennen pistotulpan asettamista.
4. Käynnistä haudutuspata kääntämällä nuppi LOW- tai HIGH-asentoon.
5. Kun ruoka on kypsää, sammuta haudutuspata kääntämällä nuppi OFF-asentoon ja jätä kansi päälle. Keraaminen keittoastia pitää ruoan lämpimänä 30 minuuttia. Jos haluat pidemmän lämpimänäpidon, käännä nuppi asentoon WARM.
6. Sammuta haudutuspata kääntämällä nuppi OFF-asentoon ja irrota pistotulppa pistorasiasta ruoanlaiton jälkeen.
7. Nosta keittoastia käyttämällä patalappuja tai uunikintaita. Aseta keittoastia aina pannunaluselle tai muulle kuumuutta kestäväälle pinnalle.

Kypsennys

HUOM!

- Älä koskaan jätä raakaa ruokaa haudutuspataan huoneenlämpöön.
- Älä yritä lämmittää kypsennettyä ruokaa haudutuspataassa.
- Älä laita lasikantaa tai keraamista keittoastiaa uuniin, pakastimeen, mikroaaltouuniin tai kaas- tai sähköliedelle.
- Älä altista keittoastiaa tai lasikantaa nopeille lämpötilan muutoksille. Kuuma keittoastia voi haljeta, jos siihen kaadetaan kylmää vettä.
- Älä jätä keittoastiaa veteen pitkäksi aikaa. Keittoastiaan voidaan jättää vettä liuottamaan tarttuneita ruokajäämiä.
- Älä käynnistä haudutuspataa, jos keraaminen keittoastia on tyhjä tai jos keraaminen keittoastia ei ole pohjassa.

- **Valmistuksellisista syistä osa keittoastian pohjasta on lasittamaton. Tämä lasittamaton pinta on huokoinen ja imee itseensä nestettä, jos keittoastia upotetaan veteen, mitä on vältettävä.**
- **Kivitavara poltetaan korkeassa lämpötilassa, mikä tarkoittaa, että keittoastiassa voi olla pieniä epätasaisuuksia, jotka aiheuttavat sen, että kansi ei sulkeudu täydellisesti.**
- **Normaali kuluminen voi saada keittoastian ulkopinnan näyttämään halkeilevalta.**
- **Kypsennysaikaan vaikuttavat monet tekijät, kuten vesi- ja rasvapitoisuus, ruoan alkulämpötila ja palojen koko.**
- **Kansi ei ole tiivis. Älä poista kantta tarpeettomasti, jotta lämpö ei karkaa. Pidennä kypsennysaikaa 10 minuutilla joka kerta, kun kansi avataan.**
- **Kaikki ainekset eivät sovellu haudutukseen. Pasta, äyriäiset, maito ja kerma lisätään kypsennysajan loppupuolella.**
- **Älä yritä kypsentää suositeltua suurempia lihapaloja.**

Elintarvikkeiden valmistelu

HUOM!

- **Pienet palat kypsyvät nopeammin.**
- **Parhaan tuloksen saavuttamiseksi keittoastian on oltava vähintään puolillaan.**
- **Elintarvikkeet voidaan valmistella edellisenä iltana ja säilyttää suljetuissa astioissa jääkaapissa.**
- Leikkaa juurekset pieniksi, tasaisiksi paloiksi - ne vaativat pidemmän kypsennysajan kuin liha. Kuullota juureksia kevyesti 2-3 minuuttia ennen haudutusta.
- Aseta juurekset keittoastian pohjalle ja varmista, että kaikki ainekset ovat nesteen peitossa.
- Leikkaa lihasta kaikki ylimääräinen rasva pois ennen kypsentämistä - rasva ei pääse haihtumaan hitaan kypsentämisen aikana.
- Liha ja sipulit voidaan ruskistaa pannulla lihan sulkemiseksi ja rasvapitoisuuden vähentämiseksi ennen keraamiseen keittoastiaan laittamista. Tämä antaa enemmän makua, mutta ei ole välttämätöntä, jos aikaa on vähän.
- Juurekset vaativat yleensä pidemmän kypsennysajan kuin liha, joten ne on sijoitettava keittoastian alaosaan. Jos mahdollista, aseta lihapalat keittoastian alempaan 2/3 ja peitä ne kokonaan nesteellä. Pilko suuremmat lihapalat.
- Raakoja punaisia papuja on liotettava ja keitettävä vähintään 10 minuuttia ennen kypsennystä, jotta myrkyt poistuvat.

Nesteen lisääminen

- Voi olla suositeltavaa käyttää vähemmän nestettä kuin tavanomaisessa ruoanlaitossa. Haihtuminen on vähäisempää haudutuksessa kuin tavanomaisessa kypsennyksessä.
- Kaikki elintarvikkeet voidaan peittää nesteellä, liemellä tai kastikkeella. Valmista neste, liemi tai kastike toisessa astiassa ja kaada se keittoastiaan niin, että elintarvikkeet peittyvät.
- Haudutus säilyttää nesteen. Jos haluat vähentää nesteen määrää, avaa kansi kypsennyksen jälkeen, käännä nuppi asentoon HIGH (jos käytössä oli LOW- tai WARM-tila) ja hauduta 30-45 minuuttia.
- Kun valmistat keittoa, nestepinnan on oltava vähintään 5 cm reunan alla, jotta keitolla on tilaa kiehua.

HUOLTO

VAROITUS!

Älä upota haudutuspataa veteen tai muihin nesteisiin.

HUOM!

Kytke haudutuspata pois päältä, vedä pistotulppa pistorasiasta ja odota, että haudutuspata on jäähtynyt täysin ennen puhdistusta ja/tai varastointia.

- Keraaminen keittoastia voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumalla vedellä ja pesuaineella. Jätä keittoastia tarvittaessa täyteen veden ja pesuaineen seosta liuottamaan palaneita ruokajäämiä.
- Puhdista haudutuspadan ulkopuoli kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia aineita tai voimakkaita pesuaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cette mijoteuse peut être utilisée par des personnes (y compris les enfants de plus de huit ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de la mijoteuse et comprennent les risques liés à son utilisation. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec la mijoteuse. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de huit ans et qu'ils ne soient sous surveillance.
- Maintenez la mijoteuse et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans.
- Ne plongez jamais la base électrique dans de l'eau ni aucun autre liquide : risque de décharge électrique.
- Surveillez attentivement la mijoteuse lorsqu'elle est utilisée à proximité d'enfants.
- Ne laissez pas des enfants utiliser le produit.
- Débranchez la mijoteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer ou de changer un accessoire.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'autres accessoires peut causer un incendie, un accident électrique et/ou des blessures.
- N'utilisez pas la mijoteuse en plein air.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord de tables ou de plans de travail, ni entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne placez pas la mijoteuse sur ou à proximité d'une cuisinière chaude ou dans un four chaud.
 - Manipulez la mijoteuse avec précaution lorsqu'elle contient des aliments chauds ou du liquide chaud.
 - N'utilisez jamais la mijoteuse à d'autres fins que l'usage auquel elle est destinée.
 - Ne mettez pas en marche la mijoteuse si la cuve en céramique est vide.
 - Laissez le couvercle et la cuve refroidir avant de les laver à l'eau.
 - Ne touchez jamais la jupe de la cuve pendant l'utilisation : risque de brûlure. Utilisez les poignées et les boutons. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le couvercle et ou manipuler le contenu.
 - N'essayez jamais de cuire des aliments directement sur la base électrique. Utilisez la cuve en céramique.
- N'utilisez pas la cuve en céramique ni le couvercle en verre s'ils présentent des fissures ou qu'ils sont endommagés de toute autre manière.
 - Débranchez la prise électrique lorsque vous n'utilisez pas la mijoteuse.
 - Ne mettez pas en marche la mijoteuse si elle est placée sur le côté ou le fond vers le haut.
 - Le couvercle en verre et la cuve en céramique sont fragiles et doivent être manipulés avec précaution.
 - Débranchez la mijoteuse avant de la monter, de la démonter, de l'entretenir, de la nettoyer ou de la déplacer.
 - Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien de maintenance agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'écartier tout danger.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 v
Puissance	200 W
Consommation électrique en mode éteint (en watts arrondis à la première décimale)	0 W
Volume	3,5 l

UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

REMARQUE !

La première fois que la mijoteuse est utilisée, elle peut émettre une certaine odeur. Cela est normal et le problème disparaît après quelques utilisations.

1. Retirez de la mijoteuse tout matériel d'emballage ainsi que les étiquettes, etc.
2. Lavez le couvercle en verre et la cuve en céramique avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis rincez soigneusement et laissez sécher.

MODES

OFF

La mijoteuse est éteinte lorsqu'elle est en mode OFF.

LOW

Conseillé pour les aliments à faible teneur en liquide. Les aliments peuvent cuire jusqu'à 6 ou 8 heures.

HIGH

Conseillé pour les aliments à forte teneur en liquide ainsi que les viandes, les haricots et les céréales. Les aliments peuvent cuire jusqu'à 4 ou 6 heures.

WARM

Mode de maintien au chaud des aliments pour les servir facilement. Les aliments peuvent être maintenus au chaud jusqu'à 4 heures. S'ils sont maintenus au chaud trop longtemps, ils peuvent sécher et leur goût peut être altéré.

UTILISATION

Marche/Arrêt

ATTENTION !

La base électrique est très chaude après l'utilisation : risque de brûlure.

1. Placez la base électrique sur un support sec, plan et résistant à la chaleur, pas trop près du bord du plan de travail. Ne placez pas la mijoteuse sur le sol.
2. Disposez les aliments et autres ingrédients dans la cuve en céramique, puis placez celle-ci dans la base électrique. Posez le couvercle en verre.
 - Tout brunissage ou précuisson doit s'effectuer avant de disposer les aliments dans la mijoteuse.
 - N'essayez pas de précuire ou de faire brunir des aliments dans la mijoteuse.
3. Avant de brancher la fiche sur la prise secteur, vérifiez que l'interrupteur est en position éteinte.
4. Pour mettre en marche la mijoteuse, tournez le bouton sur la position LOW ou HIGH.
5. Lorsque les aliments sont cuits, éteignez la mijoteuse en tournant le bouton sur la position OFF et laissez le couvercle en place. La cuve en céramique maintient les aliments au chaud pendant 30 minutes. Pour une rétention de chaleur plus longue, tournez le bouton sur la position WARM.

6. Éteignez la mijoteuse en tournant le bouton sur la position OFF et débranchez-la une fois la cuisson terminée.
7. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour lever la cuve en céramique. Placez toujours la cuve sur un dessous de plat ou tout autre support résistant à la chaleur.

Cuisson

REMARQUE !

- Ne laissez jamais des aliments crus à température ambiante dans la cuve.
- N'utilisez pas la mijoteuse pour réchauffer des aliments déjà cuits.
- Ne placez pas le couvercle en verre ni la cuve en céramique dans un four un congélateur, un four à micro-ondes, ni sur une cuisinière à gaz ou à vapeur.
- N'exposez pas la cuve ni le couvercle en verre à des changements de température trop rapides. Une cuve très chaude peut se fissurer si vous y versez de l'eau froide.
- Ne laissez pas la cuve trop longtemps dans de l'eau. Vous pouvez laisser de l'eau dans la cuve pour détacher des restes d'aliments brûlés.
- Ne mettez pas en marche la mijoteuse si la cuve en céramique est vide ou si elle n'est pas placée dans la base électrique.
- Pour des raisons liées à la fabrication, une partie du fond de la mijoteuse n'est pas émaillée. Cette surface non émaillée est poreuse et absorbe le liquide si la mijoteuse est immergée, ce qui est à éviter.
- Le grès cuit à haute température, ce qui signifie que la casserole peut présenter des irrégularités mineures, par exemple que le couvercle ne se ferme pas parfaitement.
- Une usure normale peut donner à l'extérieur de la mijoteuse un aspect fissuré.
- La durée de cuisson peut varier en fonction de nombreux facteurs tels que la teneur en eau ou en matière grasse, la température initiale des aliments et la taille des morceaux.
- Le couvercle n'est pas étanche. Ne soulevez pas le couvercle trop souvent, car cela laisse la chaleur s'échapper. Augmentez de 10 minutes la durée de cuisson pour chaque fois où le couvercle est soulevé.
- Certains ingrédients ne sont pas faits pour mijoter. Les pâtes, les crustacés, le lait et la crème doivent être ajoutés en fin de cuisson.
- Il est déconseillé de faire mijoter des morceaux de viande trop gros.

Préparation des aliments

REMARQUE !

- Les petits morceaux cuisent plus vite.
- Pour un résultat optimal, la cuve doit être remplie au moins à moitié.
- Les aliments peuvent être préparés la veille au soir et conservés au réfrigérateur dans un récipient avec couvercle.
- Découpez les légumes racines en petits morceaux de taille égale : ils mettent plus de temps à cuire que la viande. Faites sauter doucement les légumes racines pendant 2 à 3 minutes avant de les laisser mijoter.
- Placez les légumes racines au fond de la cuve et vérifiez que tous les ingrédients sont recouverts d'eau.
- Retirez les excès de graisse de la viande avant la cuisson, car la graisse ne peut pas s'évaporer pendant le mijotage.
- La viande et les oignons peuvent être brunis à la poêle pour contenir leur jus et réduire la teneur en matières grasses

avant d'être placés dans la mijoteuse en céramique. Cela leur donne plus de goût, mais n'est pas indispensable si vous manquez de temps.

- Les légumes racines doivent généralement cuire plus longtemps que la viande, c'est pourquoi il faut les placer au fond de la cuve. Si possible, placez les morceaux de viande dans les 2/3 du bas de la cuve et recouvrez-les d'eau. Divisez les gros morceaux de viande.
- Les haricots rouges secs doivent tremper au moins 10 heures avant la cuisson afin d'éliminer les toxines.

Ajout de liquide

- Il peut être approprié d'utiliser moins de liquide qu'avec les méthodes de préparation habituelles. L'évaporation est moindre lorsque les aliments sont cuits à la mijoteuse par rapport aux méthodes habituelles.
- Tous les aliments peuvent être recouverts de liquide, de bouillon ou de sauce. Préparez le liquide, le bouillon ou la sauce dans un autre récipient et versez la préparation dans la cuve de manière à couvrir les aliments.
- La cuisson retient le liquide. Pour réduire la quantité de liquide, retirez le couvercle après la cuisson, tournez le bouton sur la position HIGH (si la position LOW ou WARM est utilisée) et laissez mijoter pendant 30 à 45 minutes.
- Si vous préparez un potage, ne remplissez pas la casserole à plus de 5 cm en-deçà du bord, afin de laisser de l'espace pour le mijotage.

ENTRETIEN

ATTENTION !

Ne plongez pas la mijoteuse dans l'eau ni aucun autre liquide.

REMARQUE !

Après utilisation, éteignez la mijoteuse, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez la mijoteuse complètement refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.

- Le récipient en grès peut être lavé au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Si nécessaire, laissez de l'eau avec du liquide vaisselle dans la cuve pendant la nuit afin de détacher les restes d'aliments brûlés.
- Nettoyez l'extérieur de la mijoteuse avec un chiffon humide, puis séchez. N'utilisez pas de détergents ni d'objets abrasifs, car cela pourrait endommager la surface.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Deze slowcooker kan worden gebruikt door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een fysieke, sensorische of mentale beperking of personen die onvoldoende kennis of ervaring hebben, mits er toezicht wordt gehouden of er instructies worden gegeven voor het veilige gebruik van de slowcooker en zij de risico's begrijpen die samenhangen met het gebruik. Kinderen mogen niet met de slowcooker spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan acht jaar en het onder toezicht gebeurt.
- Houd de slowcooker en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar.
- Dompel het onderstuk nooit onder in water of andere vloeistoffen – risico op elektrische ongevallen.
- Houd zorgvuldig toezicht op de slowcooker wanneer deze in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Laat kinderen de slowcooker niet gebruiken.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u de slowcooker niet gebruikt, onderdelen vervangt of de slowcooker schoonmaakt.
- Gebruik geen andere accessoires dan de toebehoren die door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen of verkocht. Gebruik van andere accessoires kan brand, elektrische ongevallen en/of persoonlijk letsel veroorzaken.
- Gebruik de slowcooker niet buitenshuis.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, of in contact komen met hete oppervlakken.
- Plaats de slowcooker niet op of naast een warm fornuis of in een hete oven.

- Wees voorzichtig met de slowcooker wanneer er heet voedsel of hete vloeistof in zit.
- Gebruik de slowcooker nooit voor een ander doel dan waarvoor deze bestemd is.
- Schakel de slowcooker niet in als de keramische kookpot leeg is.
- Laat het deksel en de kookpot afkoelen voordat u deze schoonmaakt met water.
- Raak de behuizing van de slowcooker nooit aan tijdens gebruik - risico op brandwonden. Gebruik de handgrepen en knoppen. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het deksel te verwijderen en/of de inhoud te hanteren.
- Probeer nooit direct op de bodem van de slowcooker te koken. Gebruik de keramische kookpot.
- Gebruik de keramische kookpot of het glazen deksel niet als deze gebarsten of beschadigd zijn.
- Trek de stekker eruit wanneer de slowcooker niet wordt gebruikt.
- Start de slowcooker niet als deze ondersteboven staat of op de zijkant ligt.
- Het glazen deksel en de keramische kookpot zijn breekbaar. Hanteer deze voorzichtig.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor montage demontage, onderhoud of reiniging of als u de slowcooker verplaatst.
- Als het snoer of de stekker beschadigd is, moet deze worden vervangen door een erkend servicecentrum of een andere vakman om gevaar te voorkomen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning	230 V
Vermogen	200 W
Stroomverbruik in uit-stand (in watt afgerond op 1 decimaal)	0 W
Volume	3,5 l

AANWENDING

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

LET OP!

Bij het eerste gebruik van de slowcooker kan er een bepaalde geur vrijkomen. Dat is normaal en verdwijnt als de slowcooker een aantal keer is gebruikt.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, etiketten en dergelijke van de slowcooker.
2. Was het glazen deksel en de keramische kookpot met warm water en afwasmiddel, spoel grondig na en laat drogen.

STANDEN

UIT

De slowcooker is uitgeschakeld in de stand UIT (OFF).

LAAG

Gebruik de stand LAAG (LOW) voor ingrediënten met een laag vochtgehalte. Ingrediënten kunnen 6-8 uur worden gekookt.

HOOG

Gebruik de stand HOOG (HIGH) voor ingrediënten met een hoog vochtgehalte en voor vlees, beenderen en granen. Ingrediënten kunnen 4-6 uur worden gekookt.

WARM

Voor het warmhouden van voedsel en eenvoudig serveren. Voedsel kan tot 4 uur warm worden gehouden. Als voedsel te lang warm wordt gehouden, kan het uitdrogen en smaak verliezen.

GEBRUIK

Starten/stoppen

WAARSCHUWING!

De behuizing is heet na gebruik – risico op brandwonden.

1. Plaats de behuizing op een droge, vlakke en hittebestendige ondergrond, uit de buurt van de rand van het werkblad. Plaats de slowcooker niet op de vloer.
2. Doe alle ingrediënten in de keramische kookpot en plaats de kookpot in de behuizing. Doe het glazen deksel op de slowcooker.
 - U dient ingrediënten apart voor te koken of aan te braden voordat u deze in de kookpot doet.
 - Probeer ingrediënten niet voor te koken of aan te braden in de slowcooker.
3. Zorg ervoor dat de schakelaar in de uitgeschakelde modus staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
4. Start de slowcooker door de schakelaar in de stand LAAG (LOW) of HOOG (HIGH) te zetten.
5. Wanneer de ingrediënten gaar zijn, stopt u de slowcooker door de schakelaar in de stand UIT (OFF) te zetten. Verwijder het deksel niet. De keramische kookpot houdt de ingrediënten 30 minuten warm. Als u deze langer warm wilt houden, zet de schakelaar dan in de stand WARM.
6. Stop de slowcooker door de schakelaar in de stand UIT (OFF) te zetten en trek de stekker uit het stopcontact na bereiding.
7. Gebruik pannenvlappen of ovenwanten om de kookpot uit de behuizing te tillen. Plaats de kookpot altijd op een onderzetter of ander hittebestendig oppervlak.

Koken

LET OP!

- Laat rauwe ingrediënten nooit op kamertemperatuur in de slowcooker staan.
- Probeer reeds bereide ingrediënten niet op te warmen in de slowcooker.
- Plaats het glazen deksel of de keramische kookpot niet in de oven, vriezer of magnetron of op een gas- of elektrisch fornuis.
- Stel de kookpot of het glazen deksel niet bloot aan plotselinge temperatuurveranderingen. Een hete kookpot kan barsten als er koud water in wordt gegoten.
- Laat de kookpot niet te lang in water staan. U kunt water in de kookpot laten staan om aangebrande etensresten los te weken.
- Schakel de slowcooker niet in als de keramische kookpot leeg is of als de keramische kookpot niet in de behuizing is geplaatst.
- Om productieredenen is een deel van de bodem van de kookpot niet geglaazuurd. Dit ongeglaazuurde oppervlak is poreus en zal water absorberen als de kookpot wordt ondergedompeld. Probeer dit te voorkomen.
- Keramiek wordt op hoge temperatuur gebakken. Dit betekent dat de kookpot kleine onvolkomenheden kan bevatten, waardoor het deksel niet perfect sluit.
- Door normale slijtage kan het lijken alsof de buitenkant van de kookpot is gebarsten.
- Diverse factoren beïnvloeden de bereidingstijd, zoals het water- en vetgehalte, de temperatuur van ingrediënten en hoe groot deze zijn gesneden.

- Het deksel zit niet vast. Verwijder het deksel niet onnodig, zodat er geen warmte verloren gaat. Tel 10 minuten op bij de bereidingstijd voor elke keer dat u het deksel verwijderd.
- Sommige ingrediënten zijn niet geschikt voor de slowcooker. Pasta, zeevruchten, melk en room moeten aan het einde van de bereiding worden toegevoegd.
- Het wordt aangeraden om geen grote stukken vlees te bereiden in de slowcooker.

Levensmiddelen voorbereiden

LET OP!

- Kleinere stukken worden sneller gaar.
- Voor het beste resultaat moet de kookpot minstens halfvol zijn.
- U kunt de ingrediënten de avond van tevoren bereiden en in gesloten containers bewaren in de koelkast.
- Snijd knolgroenten in kleine, gelijke stukken. Deze hebben een langere bereidingstijd dan vlees. Stoof de stukken knolgroente 2-3 minuten voordat u deze in de slowcooker doet.
- Plaats de stukken knolgroente onderin de kookpot en zorg dat alle ingrediënten in vocht staan.
- Snijd voor de bereiding overtollig vet van het vlees. Vet kan niet verdampen in de slowcooker.
- U kunt vlees en uien kunnen afzonderlijk aanbraden om het vocht- en vetgehalte te verlagen voordat u ze in de keramische kookpot doet. Dit geeft meer smaak, maar is niet nodig als u weinig tijd hebt.
- De bereidingstijd van knolgroenten is gewoonlijk langer dan die van vlees. Leg knolgroenten daarom onderin de kookpot. Leg vlees indien mogelijk in de onderste 2/3 van de pan en zorg dat het onder vocht staat. Snijd grote stukken vlees in kleinere stukken.

- Rauwe kidneybonen moeten voor bereiding minstens 10 minuten worden geweekt en gekookt om giftige stoffen te verwijderen.

Vocht toevoegen

- U kunt minder vocht gebruiken dan bij conventioneel koken. Bij slowcooking verdampt er minder vocht dan bij conventionele voedselbereiding.
- Zorg dat de ingrediënten onder vocht, bouillon of saus staan. Bereid het vocht, de bouillon of saus in een andere pan en giet het in de kookpot. Zorg dat alle ingrediënten zijn bedekt.
- Slowcooking houdt het vocht vast. Om het vochtgehalte te verminderen verwijdt u na de bereiding het deksel, draait u de regelknop in de stand HOOG (HIGH) als u de stand LAAG (LOW) of WARM gebruikte en laat u het gerecht 30-45 minuten sudderen.
- Bij het bereiden van soep moet u de kookpot niet verder dan tot 5 cm onder de rand vullen, zodat er ruimte is voor het sudderen.

ONDERHOUD

WAARSCHUWING!

Dompel de slowcooker niet onder in water of andere vloeistoffen.

LET OP!

Schakel de slowcooker uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat de slowcooker volledig afkoelen voordat u deze reinigt en/of opbergt.

- De keramieke kookpot is vaatwasserbestendig en kan worden afgewassen met warm water en afwasmiddel. Laat eventuele aangebrande etensresten in de kookpot een nacht lang weken in water met afwasmiddel.
- Reinig de buitenkant van de slowcooker met een vochtige doek en veeg deze droog. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of voorwerpen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

