

Menuett®

006856



SV SLOW COOKER

BRUKSANVISNING

Viktigt! Läs bruksanvisningen före användning.
Spara den för framtida bruk.
(Original bruksanvisning).

NO SLOW COOKER

BRUKSANVISNING

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.
Ta vare på den for fremtidig bruk.
(Oversettelse av original bruksanvisning).

PL WOLNOWAR

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi! Zachowaj ją na przyszłość.
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji).

EN SLOW COOKER

OPERATING INSTRUCTIONS

Important! Read the user instructions carefully before use. Save them for future reference.
(Translation of the original instructions).

DE SLOWCOOKER

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wichtig! Die Bedienungsanleitung vor der Verwendung bitte sorgfältig durchlesen! Für die zukünftige Verwendung aufbewahren.
(Bedienungsanleitung im Original).

FI HAUDUTUSPATA

KÄYTTÖOHJE

Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä!
Säilytä se myöhempää käyttöä varten.
(Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta).

FR SLOW COOKER

MODE D'EMPLOI

Important! Lisez attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Conservez-le.
(Traduction des instructions originales).

NL SLOW COOKER

GEBRUIKSAANWIJZING

Belangrijk! Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
(Vertaling van de originele instructies).

Värna om miljön!

Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

Verne om miljøet!

Kassert produkt skal gjenvinnes etter gjeldende lover og regler.

Dbaj o środowisko!

Zużyty produkt należy poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Care for the environment!

Recycle discarded product in accordance with local regulations.

Schützen Sie die Umwelt!

Das entsorgte Produkt muss gemäß den geltenden Bestimmungen recycelt werden.

Suojele ympäristöä!

Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti.

Pensez à l'environnement

Les appareils hors d'usage doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Bescherm het milieu!

Afgedankte producten moeten worden gerecycleerd volgens de van toepassing zijnde regelgeving.

Rätten till ändringar förbehålles. För senaste version av bruksanvisningen se www.jula.com

Med forbehold om endringer. Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på www.jula.com

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na www.jula.com

Jula reserves the right to make changes. For latest version of operating instructions, see www.jula.com

Änderungen vorbehalten. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

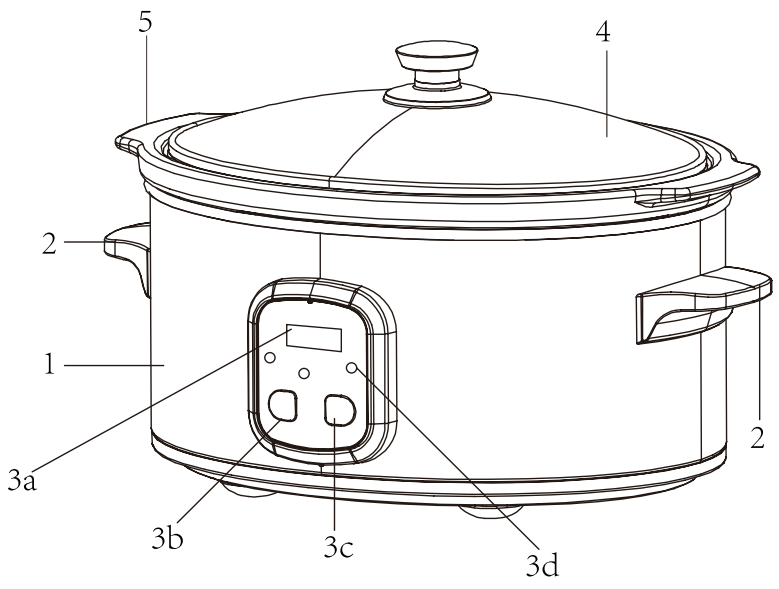
Pidätämme oikeuden muutoksiin. Katso käyttöohjeiden uusin versio täältä: www.jula.com

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications. Vous trouverez la dernière version des consignes d'utilisation sur www.jula.com

Wijzigingen voorbehouden. Voor de recentste editie van de gebruikershandleiding, zie www.jula.com



1



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Produkten 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 ångtvätten och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte produkten utomhus.
- Produkten är inte avsedd att användas av personer (barn eller vuxna) med någon typ av funktionshinder eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet eller kunskap för att använda den, såvida de inte har fått anvisningar gällande användande av produkten av någon med ansvar för deras säkerhet.
- Dra ut stickproppen före rengöring samt när produkten inte används. Låt produkten svalna före rengöring.
- Om sladden eller stickproppen är skadad ska den bytas ut av behörig servicerepresentant eller annan kvalificerad person, för att undvika fara.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Använd inte andra tillbehör än dem som rekommenderas av apparattillverkaren – risk för personskada.
- Stäng av produkten och dra ut stickproppen före rengöring och underhåll, innan produkten flyttas samt när produkten inte används.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller komma i kontakt med heta ytor.
- Placera inte produkten på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Hantera produkten försiktigt

när det finns heta livsmedel eller het vätska i den.

- Använd aldrig produkten för något annat ändamål än det avsedda.
- Öppna locket försiktigt – skållningsrisk. Låt vatten droppa av locket ned i kokkärlet.
- För att göra produkten spänningslös, sätt strömbrytaren i avstängt läge och dra ut stickproppen.
- Kärler är endast avsedda för användning med denna apparat. Använd aldrig kärlet på spisen. Placera inte ett varmt kärle på blöt eller kall yta. Använd inte spräckta eller skadade kärler.
- Dränk aldrig produkten i vatten eller annan vätska.
- Produkten är avsedd att användas i hushåll.
- Produktens ytor blir heta under användning.
- Dränk aldrig sladden, stickproppen eller produkten i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.

- Observera att produkten förblir varm efter att den stängts av – risk för brännskada.

SYMBOLER

	Läs bruksanvisningen.
	Godkänd enligt gällande direktiv/förordningar.
	Uttjänt produkt ska sorteras som elavfall.

TEKNISKA DATA

Spänning	230 V~ 50 Hz
Kabellängd	1000 mm
Effekt	200 W
Vikt	2,9 kg
Mått	520x377x370 mm
Volym	6 L

BESKRIVNING

1. Bas
2. Handtag
3. Manöverpanel
 - A. Display
 - B. Väljare för tillagningssläge
 - C. Knapp för tillagningstid
 - D. Indikeringslampor
(LOW, MEDIUM, HIGH och WARM)
4. Glaslock
5. Keramiskt kokkärle

BILD 1

HANDHAVANDE

- Utsätt aldrig kokkärlet för plötsliga temperaturförändringar, som att flytta det från kylskåp till varm ugn eller dränka det i kallt vatten när det är varmt.
- Håll aldrig kallt vatten i kokkärlet när det är varmt.
- Låt aldrig kokkärlet komma i nära eller i direkt kontakt med värmekällor med hög temperatur, som spisplatta eller grillelement.
- Värm aldrig det keramiska kokkärlet när det är tomt.
- Förvärm aldrig basen.
- Placera aldrig frysta eller kylskåpskalla livsmedel direkt i kokkärlet.

FÖRE ANVÄNDNING

1. Packa upp alla delar och avlägsna allt förpackningsmaterial från kokaren.
2. Läs alla anvisningar och säkerhetsanvisningar innan stickproppen sätts i.
3. Diska kokkärlet och locket med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka.
4. Torka av basen invändigt och utvändigt med en fuktad trasa. Eftertorka noga med en mjuk trasa.
5. Placera kokaren på en torr, plan yta. Placera kokkärlet på basen och håll i 500 ml vatten. Sätt på locket och sätt i stickproppen i ett nätuttag. Följ anvisningarna för användning och låt koka i läge HIGH i 30 minuter.
6. Stäng sedan av kokaren, dra ut stickproppen och låt kokaren svalna helt. Håll ut vattnet i kokkärlet.
7. Skölj och torka kokkärlet och locket och sätt tillbaka på basen.

ANVÄNDNING

Det keramiska kokkärlet kan användas i vanlig ugn, varmluftsugn eller mikrovågsugn men får aldrig placeras på kokplatta eller under grillelement. Placera aldrig glaslocket i vanlig ugn, varmluftsugn eller mikrovågsugn. Glaslocket och det keramiska kokkärlet kan diskas i diskmaskin och kan användas för att förvara livsmedel i kylskåp eller frys.

OBS!

Dränk inte basen, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska, risk för elolycksfall.

En fördel är att måltider kan förebredas i förväg och kokaren ställas in så att maten är färdig vid önskat klockslag. Recept för slow cooking finns på nätet och i många kokböcker.

1. Placera kokaren på en torr, plan yta. Placera önskade ingredienser i kokkärlet och lägg på locket. Placera kokkärlet på basen.
2. Sätt i stickproppen i lämpligt nätuttag. - - - blinkar på displayen.
3. Välj tillagningsläge LOW, MEDIUM, HIGH eller WARM med knappen. Tryck 1 gång för LOW, 2 gånger för MEDIUM, 3 gånger för HIGH och 4 gånger för WARM. Standardtiden 6 timmar (6:00) visas på displayen. Efter 3 sekunder tänds indikeringslampan för den valda inställningen.
4. Ställ in önskad tillagningstid med knappen. Tillagningstiden ökas med 30 minuter för varje tryckning, upp till maximalt 10 timmar. Om inte knappen för tillagningstid trycks in på 3 sekunder lagras den aktuella tiden och visas på displayen.

OBS!

För kortare tillagningstid än 6 timmar, tryck upprepade gånger på knappen för tillagningstid tills den inställda tiden passerat 10 timmar och 30 minuter visas på displayen.

Fortsätt trycka upprepade gånger för att ställa in önskad tid i steg om 30 minuter.

- När den inställda tillagningstiden gått växlar kokaren till varmhållningsläge WARM. Standardinställd tid för varmhållning är 6 timmar.

OBS!

För kortare varmhållningstid än 6 timmar, tryck upprepade gånger på knappen för tillagningstid tills den inställda tiden passerat 10 timmar och 30 minuter visas på displayen. Fortsätt trycka upprepade gånger för att ställa in önskad tid i steg om 30 minuter.

- När den inställda tiden gått stängs kokaren av automatiskt. Indikatorlamporna sloknar och - - - - visas på displayen. Dra ut stickproppen.

OBS!

Under tillagning eller varmhållning kan kokaren när som helst stängas av med strömbrytaren. - - - blinkar på displayen. Dra ut stickproppen.

ANVÄNDNING AV GLASLOCK

VIKTIGT!

- **Glaslocket kan spricka om det utsätts för värme eller snabb temperaturändring. Sprickor och djupa repor kan också försvaga locket. Använd inte locket om det gått flisor ur det eller om det har sprickor eller repor. Kassera locket och beställ ett nytt.**
- **Låt locket svalna på torrt, värmetåligt underlag före hantering.**
- **Placera aldrig ett varmt lock på blöt eller kall yta, det kan göra att locket spricker.**
- **Placera aldrig glaslocket i vanlig ugn, varmluftsugn eller mikrovågsugn.**

TIPS

- Centra locket på kokkärlet för bästa resultat.
- Det är inte nödvändigt att röra i livsmedlen vid slow cooking. Vid tillagning i läge HIGH kan dock omrörning göra att smakerna fördelas bättre.
- Kokkärlet bör vara fyllt minst till hälften för bästa resultat.
- Vid tillagning av soppor, grytor och liknande, fyll till högst 5 cm under kokkärlets kant, för att lämna utrymme för sjudning. Vid tillagning i läge HIGH, kontrollera att inte livsmedlen kokar för häftigt.
- Slow cooking är lämpligt för mindre möra och smakrika styckningsdetaljer. Skär bort överflödigt fett och bryn eventuellt köttet i stekpanna innan det placeras i kokkärlet.
- Ju högre fetthalt köttet har, desto mindre vätska behöver tillsättas. Vid tillagning av kött med hög fetthalt kan några tjocka lökskivor placeras under köttet, så att det inte tillagas i fett.
- I läge LOW kan stekar tillagas utan tillsats av vätska.
- Kontrollera köttets temperatur med kötttermometer.
- Färsk eller tinad fisk och skaldjur ska placeras i kokkärlet högst 1 timme före servering, för att undvika att de kokas sönder.
- Dela råa grönsaker i mindre bitar före tillagning.
- Syrade och osyrade mjölkprodukter ska tillsättas strax före servering, eftersom de kan brytas ned av långvarig kokning.
- Ris och pasta kan tillagas separat eller tillsättas i kokkärlet högst 2 timmar före servering. Om okokt pasta tillsätts måste det finnas minst 500 ml vätska i kokkärlet. Rör om ibland för att förhindra att livsmedlen klibbar ihop.
- Om så önskas, ta upp de fasta livsmedlen ur kastrullen och tillsätt redning till vätskan.

- Livsmedlen tar inte skada om tillagningstiden blir längre än planerat.

TIDSANGIVELSER

Normal Tid	Tillagnings tid i Slow Cooker		
	LOW	MEDIUM	HIGH
30 min	7–8 tim	5–6 tim	3–4 tim
35–60 min	8–9 tim	6–7 tim	4–5 tim
1–3 tim	9–10 tim	7–8 tim	5–6 tim

VIKTIGT!

Lätta försiktigt på locket för att släppa ut ånga, innan locket avlägsnas helt. Håll händer och ansikte borta från ångan – skällningsrisk.

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

- Använd grytlappar eller ugnsvantar vid hantering av lock och kokkärl.
- Använd grytlappar eller ugnsvantar. Fatta tag i kokkärls handtag och lyft bort det från basen.
- Placera kokkärl på värmeståligt underlag. Använd lämpligt grytunderlägg på bord och bänkar. Servera.

TIPS FÖR ANPASSNING AV RECEPT

- Läge LOW är lämpligt för tillagning över dagen. De flesta kombinationer av kött och grönsaker kräver minst 7 timmars tillagning i läge LOW.
- För bästa smak, använd omalade örter och andra kryddor vid förberedelserna. Malda/finfördelade örter och kryddor bör tillsättas under tillagningens sista timme.
- Många faktorer påverkar tillagningstiden, som livsmedlens innehåll av vatten respektive fett, starttemperatur och bitarnas storlek. Kött skuret i bitar går till exempel fortare att tillaga än hela stekar. Anpassa tillagningstiden.
- Grönsaksgritor och liknande måste innehålla vätska, annars kan livsmedlen

bränna fast i kokkärl.

- Ingredienser kan bytas ut, om så önskas. Buljong kan till exempel ersättas med tomatsås, vatten eller fruktsaft.
- Konserverade bönor och liknande grönsaker kan tillsättas direkt i kokkärl. Torkade bönor måste blötläggas och kokas i osaltat vatten innan vattnet hälls bort och bönorna tillsätts i kokkärl.

OBS!

Sura/söta livsmedel gör bönor hårdare. Bönor som ska tillsättas sådana rätter bör sjuda ytterliga 1,5 timmar efter att de kokats mjuka.

UNDERHÅLL

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

- Använd endast värmeståliga redskap av trä eller plast. Använd inte vassa redskap eller redskap av metall, som kan skada kokkärl. Kokkärl kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Låt inte kokkärl stå länge i vatten eller med vatten i, det kan göra att ytan spricker när kokkärl värms upp. Vid behov kan kokkärl och glaslocket rengöras noggrant med varmt vatten och diskmedel och en mjuk, icke slipande svamp eller trasa eller en borste med nylonborst.
- Dra ut stickproppen och låt kokaren och kokkärl svalna före rengöring.
- Rengör kokaren efter varje användning. Dra ut stickproppen och låt kokaren svalna före rengöring. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel.
- Diska kokkärl och locket med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka. Om livsmedel fastnat i kokkärl, fyll kokkärl med varm vatten och diskmedel och låt stå upp till 1 timme före rengöring. Kokkärl och lock kan diskas i diskmaskin. För att undvika skada, placera dem i diskmaskinen så att de inte kommer i kontakt med andra föremål.

- Torka av basen invändigt och utvändigt med en fuktad trasa. Eftertorka med en mjuk trasa. Dränk inte basen, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
- Fläckar kan avlägsnas med icke slipande rengöringsmedel, eller blanda 1 tsk bakpulver med 2 tsk vatten, applicera på fläckarna och gnid med en trasa. Vattenfläckar och mineralavlagringar kan tas bort med ättika. Diska med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka med en mjuk trasa,

OBS!

Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel.

Förvaring




- Låt alla delar av kokaren torka helt före förvaring. För förvaring, placera kokkärlet i basen, svep in locket i en handduk eller liknande och placera upp och ned på kokkärlet. Linda inte sladden runt kokaren.
- Förvara kokaren på säker plats om den inte ska användas på en längre tid.
- Dra ut sladden och kontrollera att alla delar av kokaren är torra före förvaring.
- Förvara torrt och svalt.
- Förvara kokaren oåtkomligt för barn.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Produktet 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 dampvaskeren og forstår farene som er forbundet med bruken.
- Produktet er kun beregnet for bruk i private husholdninger. Produktet skal ikke brukes utendørs.
- Produktet er ikke beregnet på bruk av personer (barn eller voksne) med funksjonshemninger, eller av personer uten tilstrekkelig erfaring med eller kunnskap i å bruke det, med mindre de har fått anvisninger om bruk av produktet av noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Trekk ut støpselet før rengjøring og når produktet ikke brukes. La maskinen kjøle seg ned før rengjøring.
- Hvis ledningen eller støpselet er skadet, må den/det byttes av en godkjent servicerepresentant eller en annen kvalifisert fagperson for å unngå risiko.
- Barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med produktet.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som anbefales av produsenten – fare for personskade.
- Slå av produktet og trekk ut støpselet før rengjøring og vedlikehold, før produktet flyttes og når det ikke er i bruk.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker, og pass på at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.
- Ikke plasser produktet på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Håndter produktet forsiktig når det er varme matvarer eller varm væske i det.
- Ikke bruk produktet til annet enn det som det er beregnet for.

- Åpne lokket forsiktig – fare for skålding. La vann dryppe fra lokket og ned i kokekaret.
- For å gjøre produktet spenningsløst setter du strømbryteren i avslått posisjon og trekker ut støpselet.
- Kokekaret er kun beregnet for bruk med dette produktet. Sett aldri kokekaret på en kokeplate. Ikke plasser et varmt kokekar på en våt eller kald overflate. Ikke bruk et sprukket eller skadet kokekar.
- Senk aldri produktet ned i vann eller annen væske.
- Produktet er beregnet på bruk i husholdninger.
- Produktets overflater blir varme under bruk.
- Ikke senk ledningen, støpselet eller produktet ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykker.
- Vær oppmerksom på at produktet er varmt også etter at det er slått av – fare for brannskade.

SYMBOLER

	Les bruksanvisningen.
	Godkjent i henhold til gjeldende EU-direktiver.
	Kildesorteres som elektrisk avfall.

TEKNISKE DATA

Spenning	230 V~ 50 Hz
Kabellengde	1000 mm
Effekt	200 W
Vekt	2,9 kg
Mål	520x377x370 mm
Volum	6 L

BESKRIVELSE

1. Sokkel
2. Håndtak
3. Betjeningspanel
 - A. Display
 - B. Velger for tilberedningsmodus
 - C. Knapp for tilberedningstid
 - D. Indikatorlamper
(LOW, MEDIUM, HIGH og WARM)
4. Glasslokk
5. Keramisk kokekar

BILDE 1

BRUK

- Utsett aldri lokket for plutselige temperaturforandringer, som å flytte det fra kjøleskap til varm ovn eller senke det i kaldt vann når det er varmt.

- Hell aldri kaldt vann i kokekaret når det er varmt.
- La aldri kokekaret komme i nærheten av eller i direkte kontakt med varmekilder med høy temperatur, som komfyrplater eller grillelementer.
- Varm aldri det keramiske kokekaret når det er tomt.
- Forvarm aldri sokkelen.
- Plasser aldri frosne eller kjøleskapskalde matvarer direkte i kokekaret.

FØR BRUK

1. Pakk opp alle deler og fjern all emballasje fra produktet.
2. Les alle anvisninger og sikkerhetsanvisninger før du setter inn stikkkontakten.
3. Håndvask kokekaret og lokket med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk.
4. Tørk over sokkelen innvendig og utvendig med en fuktig klut. Tørk deretter av med en myk klut.
5. Plasser kokeren på et tørt, jevnt underlag. Plasser kokekaret på sokkelen og hell 500 ml vann oppi. Sett på lokket og sett støpselet i en stikkontakt. Følg anvisningene for bruk og la koke på HIGH i 30 minutter.
6. Slå deretter av kokeren, trekk ut støpselet og la kokeren kjøle seg helt ned. Tøm vannet ut av kokekaret.
7. Skyll og tørk kokekaret og lokket, og sett dem tilbake på sokkelen.

BRUK

Det keramiske kokekaret kan brukes i vanlig ovn, varmluftsovn eller mikrobølgeovn, men skal aldri settes på kokeplate eller under grillelement. Plasser aldri glasslokket i vanlig

ovn, varmluftsovn eller mikrobølgeovn. Glasslokket og det keramiske kokekaret kan vaskes i oppvaskmaskin og kan brukes til å oppbevare matvarer i kjøleskap eller fryser.

MERK!

Sokkelen, ledningen eller støpselet må aldri senkes ned i vann eller annen væske, fare for el-ulykke.

En fordel er at måltider kan forberedes på forhånd og kokeren stilles inn slik at maten er ferdig på ønsket klokkeslett. Oppskrifter til slow cooking finner du på nettet og i mange kokebøker.

1. Plasser kokeren på et tørt, jevnt underlag. Plasser ønskede ingredienser i kokekaret og legg på lokket. Plasser kokekaret på sokkelen.
2. Sett støpselet i en egnet stikkontakt. - - - blinker i displayet.
3. Velg tilberedningsinnstilling LOW, MEDIUM, HIGH eller WARM med knappen. Trykk 1 gang for LOW, 2 ganger for MEDIUM, 3 ganger for HIGH og 4 ganger for WARM. Standardtiden 6 timer (6:00) vises på displayet. Etter 3 sekunder tennes indikatorlampen for den valgte innstillingen.
4. Still inn ønsket tilberedningstid med knappen. Tilberedningstiden øker med 30 minutter for hvert trykk, opp til maksimalt 10 timer. Hvis knappen for tilberedningstid ikke trykkes inn på 3 sekunder, lagres den aktuelle tiden og vises på displayet.

MERK!

For kortere tilberedningstid enn 6 timer trykker du gjentatte ganger på knappen for tilberedningstid til den innstilte tiden passerer 10 timer, og 30 minutter vises på displayet. Fortsett å trykke gjentatte ganger for å stille inn ønsket tid i trinn på 30 minutter.

5. Når den innstilte tilberedningstiden er gått, bytter kokeren til varmeholdingsfunksjon WARM. Standardinnstilt tid for varmholding er 6 timer.

MERK!

For kortere varmeholding enn 6 timer trykker du gjentatte ganger på knappen for tilberedningstid til den innstilte tiden passerer 10 timer, og 30 minutter vises på displayet. Fortsett å trykke gjentatte ganger for å stille inn ønsket tid i trinn på 30 minutter.

6. Når den innstilte tiden har gått, slås kokeren automatisk av. Indikatorlampene slukkes og - - - vises på displayet. Trekk ut støpselet.

MERK!

Under tilberedning eller varmeholding kan kokeren når som helst slås av med strømbryteren. - - - blinker på displayet. Trekk ut støpselet.

BRUK AV GLASSLOKK

VIKTIG!

- **Glasslokket kan sprekke dersom det utsettes for varme eller rask temperaturendring. Sprekker og dype riper kan også gjøre lokket svakere. Ikke bruk lokket dersom det har falt fliser av det, eller det har fått sprekker eller riper. Kasser lokket og bestill et nytt.**
- **La lokket kjølnes på et tørt, varmebestandig underlag før håndtering.**
- **Plasser aldri et varmt lokk på en våt eller kald flate, det kan gjøre at lokket sprekker.**
- **Plasser aldri glasslokket i vanlig ovn, varmluftsovn eller mikrobølgeovn.**

TIPS

- Sentrer lokket på kokekaret for best mulig resultat.
- Det er ikke nødvendig å røre i matvarene ved slow cooking. Ved tilberedning på nivå HIGH kan imidlertid omrøring gjøre at smakene fordeles bedre.
- For best resultat bør kokekaret være minst halvveis fylt.
- Ved tilberedning av supper, gryter og lignende skal du fylle til maks. 5 cm under kokekarets kant for at det skal være plass til å boble. Ved tilberedning på HIGH må du kontrollere at matvarene ikke koker for kraftig.
- Slow cooking er egnet for mindre møre og smakfulle stykker. Skjær bort overflødig fett og bryn eventuelt kjøttet i stekepanne før det plasseres i kokekaret.
- Jo større fettinnhold kjøttet har, desto mindre væske trenger du å tilsette. Ved tilberedning av kjøtt med høyt fettinnhold kan noen tykke løkskiver plasseres under kjøttet, slik at det ikke tilberedes i fett.
- På LOW kan steker tilberedes uten å tilsette væske.
- Kontroller kjøttets temperatur med steketermometer.
- Fersk eller tint fisk og skalldyr skal plasseres i kokekaret i maks. 1 time før servering, for å unngå at de kokes i stykker.
- Del rå grønnsaker i mindre biter før tilberedning.
- Syrede og usyrede melkeprodukter skal tilberedes rett før servering, ettersom de kan brytes ned av langvarig koking.
- Ris og pasta kan tilberedes separat eller tilsettes i kokekaret maks. 2 timer før servering. Hvis ukokt pasta tilsettes, må det være minst 500 ml væske i kokekaret. Rør om innimellom for å forhindre at matvarene klistrer seg sammen.
- Ta de faste matvarene opp fra kasserollen og tilsett jevning ved behov.
- Matvarene tar ikke skade om tilberedningstiden blir lengre enn planlagt.

TIDSSANGIVELSER

Normal Tid	Tilberedningstid i Slow Cooker		
	LOW	MEDIUM	HIGH
30 min	7–8 timer	5–6 timer	3–4 timer
35–60 min	8–9 timer	6–7 timer	4–5 timer
1–3 timer	9–10 timer	7–8 timer	5–6 timer

VIKTIG!

Løft forsiktig på lokket for å slippe ut damp før lokket fjernes helt. Hold hender og ansikt unna dampen – skåldningsfare.

GENERELLE ANVISNINGER

- Bruk grytekluter eller ovnsvotter ved håndtering av lokk og kokekar.
- Bruk grytekluter eller ovnsvotter. Ta tak i kokekarets håndtak og løft det bort fra sokkelen.
- Plasser kokekaret på et varmebestandig underlag. Bruk egnede gryteunderlag på bord og benker. Server.

TIPS FOR TILPASSING AV OPPSKRIFTER

- Nivå LOW er egnet for tilberedning over dagen. De fleste kombinasjoner av kjøtt og grønnsaker krever minst 7 timers tilberedning på nivå LOW.
- For best mulig smak bør du bruke umalte urter og andre krydder ved forberedelsen. Malte/finfordelte urter og krydder bør tilsettes den siste timen av tilberedningen.
- Mange faktorer påvirker tilberedningstiden, som matvarens innhold av vann og fett, starttemperatur og bitenes størrelse. Kjøtt skåret i biter går for eksempel raskere enn å tilberede hele steker. Tilpass tilberedningstiden.
- Grønnsaksgryter og lignende må inneholde væske, ellers kan matvaren brenne fast i kokekaret.

- Ingredienser kan byttes ut etter ønske. Buljong kan for eksempel erstattes med tomatsaus, vann eller fruktsaft.
- Konserverte bønner og lignende grønnsaker kan tilsettes direkte i kokekaret. Tørkede bønner må alltid bløtlegges og kokes i usaltet vann før vannet helles vekk og bønnene tilsettes i kokekaret.

MERK!

Sure/søte matvarer gjør bønner hardere. Bønner som skal tilsettes i slike retter, bør koke i 1,5 timer ekstra etter at de er kokt myke.

VEDLIKEHOLD

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Bruk kun varmebestandige redskaper i tre eller plast. Ikke bruk skarpe redskaper eller redskaper i metall, de kan skade kokekaret. Kokekaret kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.
- La ikke kokekaret stå lenge i vann eller med vann i, det kan gjøre at overflaten sprekker når kokekaret varmes opp. Ved behov kan kokekaret og glasslokket rengjøres nøye med varmt vann og oppvaskmiddel og en myk, ikke-slipende svamp eller klut eller en børste med nylonbust.
- Trekk ut støpselet og la kokeren og kokekaret kjøle seg ned før rengjøring.
- Rengjør kokeren etter hver bruk. Trekk ut støpselet og la kokeren kjøle seg ned før rengjøring. Ikke bruk sterke eller slipende rengjøringsmidler.
- Håndvask kokekaret og lokket med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk. Hvis matvarer har festet seg i kokekaret, fyller du kokekaret med varmt vann og oppvaskmiddel og lar det stå i opptil 1 time før rengjøring. Kokekar og lokk kan vaskes i oppvaskmaskin. For å unngå skader skal de plasseres i

oppvaskmaskinen slik at de ikke kommer i kontakt med andre gjenstander.

- Tørk over sokkelen innvendig og utvendig med en fuktig klut. Tørk av dem med en myk klut. Sokkelen, ledningen eller støpselet må aldri senkes ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykke.
- Flekker kan fjernes med ikke-slipende rengjøringsmiddel, eller ved å blande 1 ts bakepulver med 2 ts vann, ha det på flekkene og gni med en klut. Vannflekker og mineralavleiringer kan fjernes med eddik. Vask med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll og tørk med en myk klut.

MERK!

Ikke bruk sterke eller slipende rengjøringsmidler.

Oppbevaring

- La alle deler av kokeren tørke helt før oppbevaring. Før oppbevaring, plasser kokekaret i sokkelen, svøp lokket i et håndkle eller lignende og plasser opp-ned på kokekaret. Ledningen må ikke vikles rundt kokeren.
- Oppbevar alltid kokeren på et trygt sted hvis den ikke skal brukes over lengre tid.
- Trekk ut støpselet og kontroller at alle deler av kokeren er tørre før du setter det til oppbevaring.
- Oppbevares tørt og kjølig.
- Oppbevar kokeren utilgjengelig for barn.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA




- Produktu 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 produktu i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania przez osoby (dzieci lub dorosłych) z jakąkolwiek formą dysfunkcji lub osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub umiejętności w zakresie obsługi urządzenia, chyba że uzyskają wskazówki odnośnie do obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Wyjmuj wtyk z gniazda przed czyszczeniem oraz gdy nie używasz urządzenia. Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Jeśli przewód lub wtyk jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony w autoryzowanym serwisie lub przez uprawnioną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Dzieci powinny przebywać pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie stosuj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta urządzenia – stwarza to ryzyko obrażeń ciała.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyk z gniazda przed przystąpieniem do konserwacji, przeniesieniem urządzenia oraz gdy urządzenie nie jest używane.
- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu, ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie kładź urządzenia na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku ani w ich pobliżu.
- Obchodź się z urządzeniem ostrożnie, jeżeli znajduje się w nim gorąca żywność lub ciecz.

- Nigdy nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy ze względu na ryzyko oparzeń. Poczekaj, aż krople wody na pokrywce spłyną do naczynia.
- Aby odłączyć urządzenie od zasilania, ustaw przełącznik w położeniu wyłączonym i wyjmij wtyk z gniazda.
- Naczynie jest przeznaczone wyłącznie do użytku z tym urządzeniem. Nigdy nie używaj naczynia na kuchence. Nie stawiaj gorącego naczynia na mokrej ani zimnej powierzchni. Nie używaj naczynia, jeśli jest pęknięte lub uszkodzone.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych.
- Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy.
- Nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyku ani urządzenia w wo-

dzie ani innej cieczy – stwarza to ryzyko porażenia prądem.

- Pamiętaj, że urządzenie pozostaje gorące po wyłączeniu, co stwarza ryzyko oparzeń.

SYMBOLE

	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Zatwierdzona zgodność z obowiązującymi dyrektywami UE.
	Produkt należy zutylizować jako złom elektryczny.

DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V~ 50 Hz
Długość przewodu	1000 mm
Moc	200 W
Masa	2,9 kg
Wymiary	520 x 377 x 370 mm
Objętość	6 l

OPIS

1. Podstawa
2. Uchwyt
3. Panel sterowania
 - A. Wyświetlacz
 - B. Przełącznik trybu gotowania
 - C. Przycisk czasu gotowania
 - D. Lampki kontrolne (LOW, MEDIUM, HIGH i WARM)
4. Szklane pokrywki
5. Naczynie ceramiczne

RYS. 1

OBSŁUGA

- Nigdy nie narażaj naczynia na nagłe zmiany temperatury, np. przestawiając naczynie z lodówki bezpośrednio do ciepłego piekarnika lub zanurzając ciepłe naczynie w zimnej wodzie.
- Nigdy nie lej zimnej wody do ciepłego naczynia.
- Nigdy nie pozwól, aby naczynie miało bliski lub bezpośredni kontakt ze źródłem ciepła o wysokiej temperaturze, np. płytą kuchenki czy grzałką grilla.
- Nigdy nie podgrzewaj naczynia ceramicznego, jeśli jest puste.
- Nigdy nie rozgrzewaj podstawy.
- Nigdy nie wkładaj do naczynia zamrożonej lub schłodzonej żywności.

PRZED UŻYCIEM

1. Rozpakuj wszystkie części i usuń wszystkie elementy opakowania z urządzenia.
2. Przeczytaj wszystkie wskazówki i instrukcje bezpieczeństwa przed włożeniem wtyku do gniazda.
3. Umyj naczynie i pokrywkę ręcznie ciepłą wodą z płynem do naczyń. Opłucz i osusz.
4. Oczyszcz podstawę od środka i od zewnątrz wilgotną ściereczką. Wytrzyj dokładnie do sucha przy użyciu miękkiej szmatki.
5. Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej powierzchni. Umieść naczynie w podstawie i nalej 500 ml wody. Przykryj pokrywką i włóż wtyk do gniazda. Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania i włącz naczynie na gotowanie na poziomie HIGH przez 30 minut.
6. Następnie wyłącz urządzenie, wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż całkowicie ostygnie. Wylej wodę z naczynia.
7. Wypłucz i wytrzyj do sucha naczynie i pokrywkę, a następnie włóż z powrotem do podstawy.

SPOSÓB UŻYCIA

Naczynie ceramiczne nadaje się do użycia w zwykłym piekarniku, piekarniku z termoobiegiem lub kuchence mikrofalowej, jednak pod żadnym pozorem nie wolno go kłaść na kuchence ani pod grzałką grilla. Nigdy nie wolno wkładać szklanej pokrywy do piekarnika (z termoobiegiem lub bez) ani do kuchenki mikrofalowej. Szklaną pokrywkę i naczynie ceramiczne można myć w zmywarce i używać do przechowywania żywności w lodówce lub zamrażalniku.

UWAGA!

Nie zanurzaj podstawy, przewodu ani wtyku w wodzie ani innej cieczy ze względu na ryzyko porażenia prądem.

Zaletą tego urządzenia jest możliwość wcześniejszego przygotowania posiłku i ustawienia urządzenia, aby ugotowało jedzenie na określonej godzinę. Przepisy na dania slow cooking można znaleźć w sieci oraz wielu książkach kucharskich.

1. Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej powierzchni. Umieść wybrane składniki w naczyniu i przykryj pokrywką. Umieść naczynie na podstawie.
2. Włóż wtyk do odpowiedniego gniazda sieciowego. Na wyświetlaczu będzie migać - - - -.
3. Wybierz tryb gotowania LOW, MEDIUM, HIGH lub WARM, używając odpowiedniego przycisku. Naciśnij 1-krotnie, aby wybrać tryb LOW, 2-krotnie, aby wybrać tryb MEDIUM, 3-krotnie, aby wybrać tryb HIGH i 4-krotnie, aby wybrać tryb WARM. Na wyświetlaczu pokaże się standardowy czas gotowania 6 godzin (6:00). Po trzech sekundach zaświeci się lampka kontrolna wybranego ustawienia.
4. Za pomocą odpowiedniego przycisku ustaw wybrany czas gotowania. Czas gotowania zwiększa się co 30 minut z każdym naciśnięciem, maksymalnie do 10 godzin. Jeśli przycisk czasu gotowania nie zostanie ponownie naciśnięty w ciągu 3 sekund,

urządzenie zapamięta ustawienie i pokaże je na wyświetlaczu.

UWAGA!

W przypadku krótszego czasu gotowania niż 6 godzin naciskaj wielokrotnie przycisk czasu gotowania, aż ustawiony czas przekroczy 10 godzin i na wyświetlaczu pojawi się czas 30 minut. Aby ustawić żądany czas, naciśnij kilkakrotnie ten sam przycisk – ustawienia czasu zmieniają się co 30 minut.

- Po upływie zadanego czasu gotowania urządzenie przechodzi do trybu podtrzymywania temperatury (WARM). Standardowy czas podtrzymywania temperatury wynosi 6 godzin.

UWAGA!

Aby urządzenie podtrzymywało temperaturę przez krótszy czas niż 6 godzin, naciskaj wielokrotnie przycisk czasu gotowania, aż ustawiony czas przekroczy 10 godzin i na wyświetlaczu pojawi się czas 30 minut. Aby ustawić żądany czas, naciśnij kilkakrotnie ten sam przycisk – ustawienia czasu zmieniają się co 30 minut.

- Po upływie wyznaczonego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Lampki kontrolne zgasną, a na wyświetlaczu pojawi się - - - -. Wyjmij wtyk z gniazda.

UWAGA!

W każdej chwili podczas gotowania lub podtrzymywania temperatury można wyłączyć urządzenie przełącznikiem. Na wyświetlaczu pojawi się - - - -. Wyjmij wtyk z gniazda.

UŻYWANIE SZKLANEJ POKRYWKI

WAŻNE!

- Szklana pokrywka może pęknąć, jeśli zostanie narażona na zbyt wysoką temperaturę lub szybką zmianę temperatury.

ry. Pęknięcia i głębokie zarysowania mogą osłabić pokrywkę. Nie używaj pokrywki, jeśli ma odpryski, pęknięcia lub rysy. Wyrzuć ją i zamów nową.

- Przed użyciem poczekaj, aż pokrywka ostygnie na suchej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Nigdy nie kładź ciepłej pokrywki na mokrej ani zimnej powierzchni, gdyż może to spowodować jej pęknięcie.
- Nigdy nie wolno wkładać szklanej pokrywki do piekarnika (z termoobiegiem lub bez) ani do kuchenki mikrofalowej.

WSKAZÓWKI

- Aby uzyskać najlepszy efekt, umieść pokrywkę na środku naczynia.
- Nie trzeba mieszać żywności podczas wolnego gotowania (slow cooking). Podczas gotowania żywności w trybie HIGH można jednak lekko przemieszać żywność, aby lepiej rozprowadzić smaki.
- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, naczynie powinno być wypełnione co najmniej do połowy.
- Podczas gotowania zup, gulaszy itp. należy wypełnić naczynie maksymalnie do poziomu 5 cm poniżej jego brzegu, aby jedzenie mogło wrzeć. Podczas gotowania w trybie HIGH należy sprawdzać, czy jedzenie nie gotuje się zbyt mocno.
- Slow cooking to dobry sposób przyrządania nieco twardszych i mniej smacznych kawałków mięsa. Odetnij nadmiar tłuszczu i podsmaż ewentualnie mięso na patelni przed umieszczeniem w naczyniu.
- Im więcej tłuszczu ma mięso, tym mniej cieczy trzeba dodać do gotowania. Podczas przygotowywania bardzo tłustego mięsa można dołożyć kilka grubych plasterów cebuli pod spód, tak aby mięso nie gotowało się w tłuszczu.
- Na trybie LOW można przygotować steki bez dodawania wody.
- Sprawdzaj temperaturę mięsa termometrem do mięsa.

- Świeżą lub odmrożoną rybę i owoce morza należy włożyć do naczynia maksymalnie na godzinę przed podaniem, aby ich nie rozgotować.
- Przed gotowaniem pokrój świeże warzywa na mniejsze kawałki.
- Kwaśne i słodkie produkty mleczne można dodać do żywności tuż przed podaniem, ponieważ mogą się rozwarstwić podczas długiego gotowania.
- Ryż i makaron można ugotować oddzielnie lub dołożyć do naczynia maksymalnie 2 godziny przed podaniem. Dodając nieugotowany makaron do naczynia, należy dolać do niego 500 ml wody. Aby uniknąć sklejanania się żywności, należy ją od czasu do czasu przemieszać.
- Można także wyjąć kawałki żywności z garnka i dodać do cieczy substancję zagęszczającą.
- Nic się nie stanie z żywnością, jeśli będzie się gotować dłużej niż zaplanowano.

CZAS GOTOWANIA

Normal Czas gotowania w wolnowarze

Slow Cooker

Czas	LOW	MEDIUM	HIGH
30 min	7–8 h	5–6 h	3–4 h
35–60 min	8–9 h	6–7 h	4–5 h
1–3 h	9–10 h	7–8 h	5–6 h

WAŻNE!

Przed całkowitym zdjęciem pokrywy ostrożnie ją podnieś, aby wypuścić parę. Chroń ręce i twarz przed parą ze względu na ryzyko oparzeń.

INSTRUKCJE OGÓLNE

- Używaj rękawic lub chwytaków kuchennych, gdy chcesz dotknąć pokrywy lub naczynia.
 - Używaj rękawic lub chwytaków kuchennych. Chwyć naczynie za uchwyty i podnieś je z podstawy.
- Umieść naczynie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę. Użyj odpowiedniej podkładki, stawiając naczynie na stole lub blacie. Podaj do stołu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ZMIANY PRZEPISÓW

- Tryb LOW jest odpowiedni do gotowania przez cały dzień. Większość dań zawierających mięso i warzywa potrzebuje przynajmniej 7 godzin gotowania na trybie LOW.
- Aby wydobyć pełny smak, przygotowując żywność do gotowania, używaj niemielenych ziół i innych przypraw. Mielone/rozdrobnione zioła i przyprawy należy dodawać w ciągu ostatniej godziny gotowania.
- Czas gotowania zależy od wielu czynników, takich jak zawartość wody lub tłuszczu w gotowanej żywności, temperatura początkowa i wielkość kawałków. Mięso pokrojone na kawałki gotuje się szybciej niż w dużych plastrach. Dostosuj czas gotowania.
- Gulasze warzywne i tego typu dania muszą zawierać ciecz, inaczej mogą się przypalić w naczyniu.
- Składniki przepisów można zastępować innymi. Bulion można zastąpić sosem pomidorowym, wodą lub sokiem owocowym.
- Fasolę lub inne warzywa z puszki można dodać bezpośrednio do naczynia. Suchą fasolę należy najpierw namoczyć i gotować w niesolonej wodzie, zanim będzie można do niej dodać inne składniki (po odlaniu wody z naczynia).

UWAGA!

Kwaśne/słodkie artykuły spożywcze powodują, że fasola twardnieje. Fasola dodana do takich potraw powinna wrzeć w naczyniu jeszcze przez dodatkowe 1,5 godziny po ugotowaniu na miękko.

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

- Używaj wyłącznie przyborów kuchennych odpornych na wysoką temperaturę wykonanych z drewna lub tworzywa. Nie używaj ostrych ani metalowych przyborów kuchennych, które mogłyby uszkodzić naczynie. Naczynie można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Nie wolno pozostawiać naczyń zanurzonego w wodzie lub zawierającego wodę przez dłuższy czas, gdyż może to spowodować odpryski na powierzchni po jego podgrzaniu. W razie potrzeby można dokładnie umyć naczynie i szklaną pokrywkę ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń oraz miękką, nieostrą gąbką, szmatką lub szczoteczką nylonową.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż urządzenie i naczynie ostygną.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż urządzenie ostygnie. Nie używaj silnych ani ściernych środków czyszczących.
- Umyj naczynie i pokrywkę ręcznie ciepłą wodą z płynem do naczyń. Optucz i osusz. Jeśli żywność przywre do powierzchni naczyń, przed umyciem należy je napełnić ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń i odstawić na godzinę. Naczynie i pokrywkę można myć w zmywarce. Aby uniknąć uszkodzeń, włóż je do zmywarki w taki sposób, aby się nie stykały z innymi przedmiotami.
- Oczyszć podstawę od środka i od zewnątrz wilgotną ściereczką. Wytrzyj następnie miękką szmatką. Nie zanurzaj podstawy, przewodu ani wtyku w wodzie ani innej cieczy ze względu na ryzyko porażenia prądem.
- Plamy można usunąć, używając łagodnego środka czyszczącego lub roztworu przygotowanego w następujący sposób:

wymieszaj 1 łyżeczkę proszku do pieczenia z 2 łyżeczkami wody, nałóż na plamy i wetrzyj ściereczką. Plamy od wody i kamienne osady można usunąć octem. Umyj naczynie ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, wypłucz i osusz miękką ściereczką.

UWAGA!

Nie używaj silnych ani ściernych środków czyszczących.

Przechowywanie

- Pozostaw wszystkie części do całkowitego wyschnięcia, zanim je schowasz. Aby odstawić urządzenie do przechowywania, postaw naczynie na podstawie, owiń pokrywkę w ręcznik kuchenny lub podobny materiał i połóż na naczyniu. Nie zwiń przewodu wokół urządzenia.
- Przechowuj urządzenie w bezpiecznym miejscu, jeśli nie będzie używane przez dłuższy czas.
- Przed przechowywaniem sprawdź, czy wszystkie części są suche.
- Przechowuj w suchym i chłodnym miejscu.
- Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.




SAFETY INSTRUCTIONS

- The product 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 steam cleaner and understand the risks involved with its use.
- The product is only intended for household use. Do not use the product outdoors.
- The product is not intended to be used by persons (children or adults) with any form of functional disorders, or by persons who do not have sufficient experience or knowledge on how to use it, unless they have received instructions concerning the use of the product from someone who is responsible for their safety.
- Pull out the plug before cleaning and when the product is not in use. Allow the product to cool before cleaning.
- A damaged power cord or plug must be replaced by an authorised service centre or other qualified personnel to ensure safe use.
- Keep children under supervision to make sure they do not play with the product.
- Do not use any accessories other than those recommended by the product manufacturer – risk of personal injury.
- Switch off and unplug the product before cleaning and maintenance, before the product is moved and when it is not in use.
- 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 product on, or near a hot stove, or in a hot oven.

- Handle the product with care when there is hot food or hot liquid in it.
- Never use the product for anything other than its intended purpose.
- Open the lid carefully – risk of scalding. Allow any water to drip off the lid into the pan.
- To disconnect the power to the product, put the power switch in the OFF position and pull out the plug.
- The pan is only intended to be used with this product. Never use the pan on a cooker. Do not place a hot pan on a wet or cold surface. Do not use cracked or damaged pans.
- Never immerse the product in water or any other liquid.
- The product is intended for household use.
- The surfaces on the product get hot when in use.
- Never immerse the power cord, plug or the product in water or any other liquid – risk of electric shock.

- Note that the product remains hot after it is switched off – risk of burn injury.

SYMBOLS

	Read the instructions.
	Approved in accordance with the relevant EU directives.
	Recycle as electrical waste.

TECHNICAL DATA

Voltage	230 V~ 50 Hz
Cord length	1000 mm
Output	200 W
Weight	2.9 kg
Size	520x377x370 mm
Volume	6 L

DESCRIPTION

1. Base
2. Handle
3. Control panel
 - A. Display
 - B. Selector switch for cooking mode
 - C. Button for cooking time
 - D. Status lights
(LOW, MEDIUM, HIGH and WARM)
4. Glass lid
5. Ceramic pan

FIG. 1

USE

- Do not subject the pan to sudden changes in temperature, such as by moving it from the fridge to a hot oven, or immersing it in cold water when it is hot.
- Never pour cold water into the pan when it is hot.
- Never put the pan near or in direct contact with hot sources of heat such as a hot plate or grill element.
- Never heat the ceramic pan when it is empty.
- Never preheat the base.
- Never put frozen or food straight from the fridge in the pan.

BEFORE USE

1. Unpack all the parts and remove all the packaging material from the cooker.
2. Read all the instructions and safety instructions before plugging in the plug.
3. Wash the pan and lid in hot water and washing-up liquid. Rinse and wipe dry.
4. Wipe the inside and outside of the base with a damp cloth. Wipe thoroughly dry with a soft cloth.
5. Place the cooker on a dry, level surface. Put the pan on the base and pour in 500 ml of water. Put the lid on and plug the plug into a power point. Follow the instructions and cook on High for 30 minutes.
6. Switch off the cooker, unplug the plug and allow the cooker to cool completely. Pour the water out of the pan.
7. Rinse the pan and lid, wipe dry, and put them back on the base.

HOW TO USE

The ceramic pan can be used in a normal oven, hot air oven or microwave oven, but must never be put on a hot plate or under a grill element. Never put the glass lid in a normal oven, hot air oven, or microwave oven. The glass lid and ceramic pan can be washed in a dishwasher and can be used to store food in a fridge or freezer.

NOTE:

Do not immerse the base, the power cord or plug, in water or any other liquid – risk of electric shock.

One advantage is that meals can be prepared in advance and the cooker can be set so that the food is ready at the right time. Recipes for slow cooking are available on-line and in many cook books.

1. Place the cooker on a dry, level surface. Put the required ingredients in the pan and put on the lid. Put the pan on the base.
2. Plug the plug into a suitable power point - - - - flashes on the display.
3. Select cooking mode LOW, MEDIUM, HIGH or WARM with the button. Press once for LOW, 2 times for MEDIUM, 3 times for HIGH and 4 times for WARM. The standard time of 6 hours (6:00) is shown on the display. After 3 seconds the status light goes on to show the selected setting.
4. Set the required cooking time with the button. The cooking time increases by 30 minutes every time the button is pressed, up to a maximum of 10 hours. If the button for cooking time is not pressed in 3 seconds the set time will be stored and shown on the display.

NOTE:

For shorter cooking times than 6 hours, press the button for the cooking time repeatedly until the set time has passed 10 hours and 30 minutes is shown on the display. Continue

pressing the button to set the required time in steps of 30 minutes.

- When the set time is reached the cooker switches over to WARM mode. The standard set time for warming is 6 hours.

NOTE:

For shorter warming times than 6 hours, press the button for the cooking time repeatedly until the set time has passed 10 hours and 30 minutes is shown on the display. Continue pressing the button to set the required time in steps of 30 minutes.

- The cooker switches off automatically when the set time is reached. The status lights go out and - - - is shown on the display. Pull out the plug.

NOTE:

The cooker can be switched off at any time during cooking or warming with the power switch. - - - flashes on the display. Pull out the plug.

USING THE GLASS LID

IMPORTANT:

- The glass lid can crack if it is subjected to heat or rapid changes in temperature. Cracks and deep scratches can also weaken the lid. Do not use the lid if splinters of glass have come out, or if it is cracked or scratched. Discard the lid, and order a new one.**
- Allow the lid to cool on a dry, heat resistant surface before handling.**
- Never put a hot lid on a wet or cold surface, this can cause it to crack.**
- Never put the glass lid in a normal oven, hot air oven, or microwave oven.**

TIPS

- Centre the lid on the pan or best results.
- It is not necessary to stir the food during slow cooking. When cooking in HIGH mode stirring can, however, help to spread the flavour better.
- For best results the pan should be at least half full.
- When cooking soups and casseroles etc., fill to no more than 5 cm below the top of the pan to leave room for simmering. When cooking in HIGH mode, check that the food is not cooking too fast.
- Slow cooking is suitable for less tender and savoury pieces. Cut off excess fat and brown meat in a frying pan before putting it into the pan.
- The more fat the meat contains, the less the amount of liquid that will be needed. When cooking meat with a high fat content several thick slices of onion can be placed under the meat, so that it is not cooked in the fat.
- Joints can be cooked in LOW mode without adding liquid.
- Check the temperature of the meat with a meat thermometer.
- Fresh or thawed fish and shellfish should be put in the pan no more than 1 hour before serving, to avoid overcooking.
- Cut raw vegetables into smaller pieces before cooking.
- Fermented and unfermented dairy cookers should be added just before serving for best results to prevent them decomposing.
- Rice and pasta can be cooked separately, or added to the pan no more than 2 hours before serving. There should be at least 500 ml of liquid in the pan if uncooked pasta is added. Stir now and then to prevent the food sticking together.
- The solid food can be taken out of the pan to add a thickener to the liquid.
- The food will not deteriorate if the cooking time is longer than planned.

TIMES

Normal Time	Cooking time in Slow cooker		
	LOW	MEDIUM	HIGH
30 min	7–8 h	5–6 h	3–4 h
35–60 min	8–9 h	6–7 h	4–5 h
1–3 h	9–10 h	7–8 h	5–6 h

IMPORTANT:

Lift the lid carefully a little, to release the steam, before removing the lid. Keep your hands and face away from the steam – risk of scalding.

GENERAL INSTRUCTIONS

- Use pot-holders, or oven gloves when handling the lid and pan.
- Use pot-holders, or oven gloves. Lift the pan off the base with the handles.
- Put the pan on a heat-resistant surface. Use a suitable pot pad on tables and worktops. Serve.

TIPS FOR ADAPTING RECIPES

- LOW mode is suitable for cooking during the day. Most combinations of meat and vegetables take at least 7 hours to cook in LOW mode.
- For best taste, use whole herbs and other spices during the preparations. Ground/finely ground herbs and spices should be added during the last hour of cooking.
- Many factors affect the cooking time, such as the water and fat content in the food, the initial temperature and the thickness of the pieces. Meat cut into pieces takes less time than whole joints. Adjust the cooking time.
- Vegetable casseroles must contain liquid, otherwise the food can burn to the pan.
- Ingredients can be replaced, if preferred. Stock can be replaced with tomato sauce, water or fruit juice.

- Canned beans and vegetables can be added directly to the pan. Dried beans must be soaked and cooked in unsalted water before pouring out the water and adding the beans to the pan.

NOTE:

Sour/sweet food makes beans harder. Beans added to such dishes should simmer for another 1.5 hours after they have been cooked soft.

MAINTENANCE

CLEANING AND CARE

- Only use heat-resistant utensils made of wood or plastic. Do not use sharp or metal utensils that can damage the pan. The pan can be washed by hand or in a dishwasher.
- Do not leave the pan standing in water for a long time, or with water in it, this can cause the surface to crack when the pan is warmed up. When necessary clean the pan and glass lid with warm soapy water and a soft, smooth sponge or cloth, or a nylon brush.
- Unplug the plug and allow the cooker and pan to cool before cleaning.
- Always clean the cooker after use. Unplug the plug and allow the cooker to cool before cleaning. Do not use strong or abrasive detergents.
- Wash the pan and lid in hot water and washing-up liquid. Rinse and wipe dry. If food has stuck to the pan, fill the pan with hot water and washing-up liquid and allow to stand for up to 1 hour before cleaning. The pan and lid can be washed in a dishwasher. To avoid them getting damaged, place them in the dishwasher where they will not come into contact with other items.
- Wipe the inside and outside of the base with a damp cloth. Wipe with a soft cloth. Do not immerse the base, the power cord

or plug, in water or any other liquid – risk of electric shock.

- Stains can be removed with a non-abrasive detergent, or mix 1 tsp of baking powder with 2 tsp of water, and apply this on the stains and rub with a cloth. Water stains and mineral deposits can be removed with vinegar. Wash with hot water and washing-up liquid, rinse and then wipe dry with a soft cloth.

NOTE:

Do not use strong or abrasive detergents.

Storage

- Allow all the parts of the cooker to completely dry before putting away. To store, put the pan on the base and wrap the lid in a towel and put it upside down on the pan. Do not wind the cord round the cooker.
- Store the cooker in a safe place if it is not going to be used for some time.
- Pull out the plug and check that all the parts of the cooker are dry before putting away.
- Store in a dry and cool place.
- Store the cooker out of the reach of children.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Produkt darf von Kindern ab acht Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen werden und die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Das Produkt darf nicht im Freien verwendet werden.
- Dieses Produkt darf von Personen (Kinder und Erwachsene) mit Behinderungen oder unzureichender Erfahrung oder Kenntnis nicht verwendet werden, sofern sie nicht von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in die Verwendung des Produkts eingewiesen wurden.
- Stecker ziehen, wenn das Produkt gereinigt oder nicht verwendet wird. Produkt vor der Reinigung abkühlen lassen.
- 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.
- Kinder beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Gerätehersteller empfohlen wird – Verletzungsgefahr.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen, bewegen oder nicht benutzen.
- Das Kabel darf nicht über Tisch- oder andere Kanten

hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

- Das Produkt nicht auf oder in der Nähe eines warmen Herdes und nicht in einem warmen Backofen aufstellen.
- Verwenden Sie das Gerät vorsichtig, wenn es warme Lebensmittel oder Flüssigkeit enthält.
- Das Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Deckel vorsichtig öffnen – Verbrühungsgefahr! Wasser vom Deckel in das Kochgefäß tropfen lassen.
- Schalten Sie das Produkt aus, und ziehen Sie den Stecker, damit das Produkt spannungslos ist.
- Das Gefäß ist nur zur Verwendung mit diesem Gerät bestimmt. Benutzen Sie das Kochgefäß niemals direkt auf dem Herd. Stellen Sie den heißen Topf nie auf eine nasse oder kalte Fläche. Benutzen Sie keine

beschädigten Töpfe oder Töpfe mit Rissen.

- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Produkt ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Die Oberflächen des Produkts werden während bei der Benutzung heiß.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Stromschlaggefahr!
- Bitte beachten Sie, dass das Produkt auch nach dem Ausschalten heiß bleibt – Verbrennungsgefahr!

SYMBOLE



Die Bedienungsanleitung lesen.



Zulassung gemäß den geltenden Richtlinien/Verordnungen.



Altprodukte müssen als Elektroschrott entsorgt werden.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V ~ 50 Hz
Kabellänge	1000 mm
Leistung	200 W
Gewicht	2,9 kg
Maße	520x377x370 mm
Fassungsvermögen	6 l

BESCHREIBUNG

1. *Basiseinheit*
2. *Griff*
3. *Bedienfeld*
 - A. *Display*
 - B. *Kochmodus-Wahlschalter*
 - C. *Taste für Garzeit*
 - D. *Kontrollleuchten*
(*LOW, MEDIUM, HIGH und WARM*)
4. *Glasdeckel*
5. *Kochgefäß aus Keramik*

ABB. 1

BEDIENUNG

- Setzen Sie den Topf keinen Temperaturschocks aus, z. B. indem Sie ihn direkt aus dem Kühlschrank in den heißen Ofen stellen oder in kaltes Wasser tauchen, wenn er heiß ist.
- Niemals kaltes Wasser in das heiße Kochgefäß gießen.
- Bringen Sie das Kochgefäß niemals in die Nähe oder in direkten Kontakt mit Wärmequellen mit hoher Temperatur wie zum Beispiel Kochfeldern oder Grillelementen.
- Wenn der Keramikeinsatz leer ist, darf der Garer nicht eingeschaltet werden.
- Heizen Sie die Basiseinheit niemals vor.
- Legen Sie gefrorene oder gekühlte Lebensmittel niemals direkt in das Kochgefäß.

VOR DER VERWENDUNG

1. Packen Sie alle Teile aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garer.
2. Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitshinweise bevor Sie den Stecker einstecken.
3. Kochgefäß und Deckel mit warmem Wasser und Spülmittel abspülen. Abspülen und abtrocknen.
4. Basiseinheit innen und außen mit einem angefeuchteten Tuch reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.
5. Garer auf eine trockene, ebene Oberfläche stellen. Keramikeinsatz in die Basiseinheit setzen und mit 500 ml Wasser füllen. Deckel aufsetzen und Stecker in eine Steckdose stecken. Den Anweisungen folgen und 30 Minuten lang in Position HIGH kochen lassen.
6. Dann den Garer ausschalten, Netzstecker ziehen und Garer ganz abkühlen lassen. Das Wasser im Kochgefäß weggießen.
7. Kochgefäß und Deckel spülen und abtrocknen und wieder auf die Basiseinheit setzen.

VERWENDUNG

Der Keramikeinsatz kann in einem normalen Backofen, einem Heißluftofen oder einer Mikrowelle verwendet werden, darf jedoch niemals auf einem Kochfeld oder unter einem Grillelement platziert werden. Glasdeckel niemals in einen normalen Backofen, Heißluftofen oder eine Mikrowelle bringen. Glasdeckel und Keramikeinsatz sind spülmaschinenfest und können zum Aufbewahren von Lebensmitteln im Kühl- oder Gefrierschrank verwendet werden.

ACHTUNG!

Basiseinheit, Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, es besteht Stromschlaggefahr.

Ein Vorteil ist, dass Mahlzeiten im Voraus zubereitet werden können und der Garer so eingestellt werden kann, dass das Essen zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist. Slow-Cooking-Rezepte gibt es im Internet und in vielen Kochbüchern.

1. Garer auf eine trockene, ebene Oberfläche stellen. Die gewünschten Zutaten in das Kochgefäß geben und Deckel aufsetzen. Kochgefäß auf die Basiseinheit setzen.
2. Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken. - - - blinkt auf der Anzeige.
3. Mit der Taste den Garmodus LOW, MEDIUM, HIGH oder WARM wählen. Für LOW 1-mal, für MEDIUM 2-mal, für HIGH 3-mal und für WARM 4-mal drücken. Auf dem Display wird die Standardzeit 6 Stunden (6:00) angezeigt. Nach 3 Sekunden leuchtet die Kontrollleuchte für die gewählte Einstellung.
4. Stellen Sie die gewünschten Zubereitungszeit mit der Taste ein. Die Garzeit verlängert sich mit jedem Drücken um 30 Minuten, auf maximal 10 Stunden. Wird die Taste für die Garzeit 3 Sekunden lang nicht gedrückt, wird die jeweilige Einstellung gespeichert und im Display angezeigt.

ACHTUNG!

Für eine kürzere Garzeit als 6 Stunden Garzeittaste so oft drücken, bis die eingestellte Zeit 10 Stunden überschreitet und im Display 30 Minuten angezeigt werden. Drücken Sie die Taste weiter und stellen Sie die gewünschte Garzeit in 30-Minuten-Schritten ein.

5. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet der Garer in den Warmhaltemodus WARM. Die voreingestellte Warmhaltezeit beträgt 6 Stunden.

ACHTUNG!

Für eine kürzere Warmhaltezeit als 6 Stunden drücken Sie die Garzeittaste so oft, bis die eingestellte Zeit 10 Stunden überschreitet und im Display 30 Minuten angezeigt werden. Drücken Sie die Taste weiter und stellen Sie die gewünschte Garzeit in 30-Minuten-Schritten ein.

6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Garer automatisch ab. Die Kontrollleuchten erlöschen und im Display wird - - - angezeigt. Netzstecker ziehen.

ACHTUNG!

Während des Garens oder Warmhaltens kann der Garer jederzeit mit dem Schalter ausgeschaltet werden (- - - blinkt im Display). Netzstecker ziehen.

BENUTZUNG DES GLASDECKELS

WICHTIG!

- **Der Glasdeckel kann springen, wenn er Hitze oder Temperaturschocks ausgesetzt wird. Auch Risse und tiefe Kratzer können den Deckel schwächen. Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn Sie Risse oder abgeplatzte Stellen feststellen. In diesem Fall Deckel entsorgen und einen neuen bestellen.**
- **Lassen Sie den Deckel auf einer trockenen, hitzebeständigen Oberfläche abkühlen, bevor Sie ihn anfassen.**
- **Legen Sie einen heißen Deckel niemals auf eine nasse oder kalte Oberfläche, da das Glas springen kann.**
- **Glasdeckel niemals in einen normalen Backofen, Heißluftofen oder eine Mikrowelle bringen.**

TIPPS

- Für ein optimales Ergebnis Deckel mittig platzieren.
- Beim Schongaren müssen die Speisen nicht umgerührt werden. Beim Garen in Einstellung HIGH kann das Rühren jedoch für eine bessere Aromaverteilung sorgen.
- Für ein optimales Ergebnis sollte das Kochgefäß mindestens bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Beim Garen von Suppen, Eintöpfen und dergleichen: Kochgefäß füllen, sodass mindestens 5 cm bis zum Rand freibleiben, um Platz zum Köcheln zu lassen. Beim Garen mit hoher Temperatur (HIGH) kontrollieren, dass das Kochgut nicht zu stark kocht.
- Mit Slow Cooking lassen sich auch festere Fleischsorten in zarte Häppchen verwandeln. Überschüssiges Fett abschneiden und Fleisch bei Bedarf in einer Pfanne anbraten, bevor Sie es in den Keramikeinsatz geben.
- Je höher der Fettanteil des Fleisches, desto weniger Flüssigkeit muss zugegeben werden. Beim Garen von Fleisch mit hohem Fettanteil können einige dicke Zwiebelscheiben unter das Fleisch gelegt werden, damit es nicht im Fett gart.
- In der Einstellung LOW können Steaks ohne Zugabe von Flüssigkeit gegart werden.
- Fleischtemperatur mit dem Fleischthermometer kontrollieren.
- Frische oder aufgetaute Meeresfrüchte sollten frühestens 1 Stunde vor dem Servieren in den Garer gegeben werden, damit sie nicht zerkochen.
- Rohes Gemüse vor dem Garen in kleinere Stücke schneiden.
- Gesäuerte und ungesäuerte Milchprodukte sollten erst kurz vor dem Servieren hinzugefügt werden, da sie sich bei längerem Kochen zersetzen können.
- Reis und Nudeln können separat gekocht oder spätestens 2 Stunden vor dem

Servieren in den Garer gegeben werden. Bei Zugabe von ungekochten Nudeln müssen sich mindestens 500 ml Flüssigkeit im Garer befinden. Gelegentlich umrühren, damit das Essen nicht zusammenklebt.

- Wenn gewünscht, feste Bestandteile aus der Kasserolle nehmen und Flüssigkeit zur Sauce abbinden.
- Die Speisen leiden nicht, wenn die Garzeit länger als geplant ist.

ZEITANGABEN

Normale Zeit	Garzeit im Slow Cooker		
	LOW	MEDIUM	HIGH
30 min	7–8 h	5–6 h	3–4 h
35–60 min	8–9 h	6–7 h	4–5 h
1–3 h	9–10 h	7–8 h	5–6 h

WICHTIG!

Deckel zuerst leicht anheben, damit der Dampf entweichen kann, und danach ganz abnehmen. Halten Sie Hände und Gesicht vom Dampf fern – Verbrühungsgefahr!

ALLGEMEINE HINWEISE

- Benutzen Sie Topflappen oder Topfhandschuhe, wenn Sie Deckel und Kochgefäß anfassen.
- Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe. Fassen Sie das Kochgefäß am Griff und heben Sie es aus der Basiseinheit.
- Stellen Sie das Kochgefäß auf eine hitzebeständige Unterlage. Auf Tischen und Arbeitsplatten geeignete Untersetzer verwenden. Servieren.

TIPPS ZUR REZEPTANPASSUNG

- Die Einstellung LOW eignet sich zum Garen über den ganzen Tag. Die meisten Fleisch-Gemüse-Kombinationen benötigen

mindestens 7 Stunden Garzeit in Einstellung LOW.

- Verwenden Sie für ein geschmacklich optimales Ergebnis ungemahlene Kräuter und andere Gewürze. Gemahlene / fein gehackte Kräuter und Gewürze sollten während der letzten Stunde der Garzeit hinzugefügt werden.
- Viele Faktoren beeinflussen die Garzeit, zum Beispiel der Wasser- und Fettgehalt der Lebensmittel, die Starttemperatur und die Größe der Stücke. Geschnittene Fleischstücke lassen sich beispielsweise schneller garen als ganze Steaks. Garzeit anpassen.
- Gemüseentöpfe und ähnliches müssen Flüssigkeit enthalten, damit die Speisen im Kochgefäß nicht anbrennen.
- Zutaten können bei Bedarf durch andere ersetzt werden. Brühe kann beispielsweise durch Tomatensauce, Wasser oder Fruchtsaft ersetzt werden.
- Bohnen aus der Dose und ähnliches Gemüse kann direkt in das Kochgefäß gegeben werden. Getrocknete Bohnen müssen in ungesalzenem Wasser eingeweicht und gekocht werden, bevor das Wasser abgegossen wird und die Bohnen in das Kochgefäß gegeben werden.

ACHTUNG!

Saure/süße Speisen machen Bohnen härter. Bohnen, die zu solchen Gerichten hinzugefügt werden sollen, sollten, nachdem sie weichgekocht sind, noch 1,5 Stunden köcheln.

PFLEGE

REINIGUNG UND PFLEGE

- Nur hitzebeständige Utensilien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Werkzeuge, die das Kochgefäß beschädigen könnten. Das Kochgefäß kann von Hand oder im Geschirrspüler gespült werden.
- Lassen Sie das Kochgefäß nicht für längere Zeit im Wasser oder mit Wasser gefüllt, da dies beim Erhitzen des Kochgefäßes zu Rissen an der Oberfläche führen kann. Bei Bedarf können Kochgefäß und Glasdeckel mit warmem Wasser und Spülmittel und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch oder einer Bürste mit Nylonborsten gereinigt werden.
- Vor der Reinigung den Stecker ziehen und Garer und Kochgefäß vollständig abkühlen lassen.
- Reinigen Sie den Garer nach jedem Gebrauch. Den Stecker ziehen und das Produkt vor der Reinigung abkühlen lassen. Verwenden Sie keine starken oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Kochgefäß und Deckel mit warmem Wasser und Spülmittel abspülen. Abspülen und abtrocknen. Wenn Speisereste im Kochgefäß feststecken, Kochgefäß mit warmem Wasser und Spülmittel füllen und bis zu 1 Stunde stehen lassen, bevor Sie es reinigen. Kochgefäß und Deckel sind spülmaschinenfest. Um Beschädigungen zu vermeiden, so in die Spülmaschine legen, dass sie nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommen.
- Basiseinheit innen und außen mit einem angefeuchteten Tuch reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Basiseinheit, Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, es besteht Stromschlaggefahr.
- Flecken können mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel entfernt werden, oder 1 Teelöffel Backpulver mit 2 Teelöffel Wasser mischen, auf die Flecken auftragen und mit einem Tuch abreiben. Wasserflecken und mineralische Ablagerungen können mit Essig entfernt werden. Mit warmem Wasser und

Spülmittel waschen, abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

ACHTUNG!

Verwenden Sie keine starken oder scheuernden Reinigungsmittel.

Aufbewahrung

- Lassen Sie alle Teile des Garers vollständig trocknen, bevor Sie ihn wegstellen. Zum Aufbewahren das Kochgefäß in die Basiseinheit stellen, Deckel in ein Handtuch o. ä. wickeln und umgedreht auf das Kochgefäß legen. Kabel nicht um den Garer wickeln.
- Garer an einem sicheren Ort aufbewahren, wenn er längere Zeit nicht benutzt wird.
- Ziehen Sie den Stecker und prüfen Sie, ob alle Teile des Garers trocken sind, bevor Sie ihn verstauen.
- Trocken und kühl aufbewahren.
- Bewahren Sie den Garer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



TURVALLISUUSOHJEET

- Tätä tuotetta voivat käyttää lapset kahdeksan vuoden iästä alkaen ja henkilöt, joilla on fyysinen tai psyykkinen toimintarajoitus tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, edellyttäen, että heitä valvotaan tai opastetaan tuotteen turvallisessa käytössä ja että he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät riskit.
- Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Älä käytä tuotetta ulkona.
- Tuotetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset tai aikuiset), joilla on jokin toimintarajoitus tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa sen käyttämiseen, ellei joku heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole opastanut heitä tuotteen käytössä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun tuotetta ei käytetä. Anna tuotteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut, valtuutetun huoltoliikkeen tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Huolehdi siitä, että lapset eivät leiki tuotteella.
- Älä käytä muita kuin tuotteen valmistajan suosittelemia lisävarusteita - henkilövahinkojen vaara.
- Sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta ja/tai huoltoa, ennen tuotteen siirtoa ja kun tuotetta ei käytetä.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta tuotetta kuumalle liedelle tai kuumaan uuniin tai niiden läheisyyteen.
- Käsittele tuotetta varoen, kun se sisältää kuumia elintarvikkeita tai kuumaa nestettä.

- Älä koskaan käytä tuotetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- Avaa kansi varovasti - palovammojen vaara. Anna veden tippua kannesta keittoastiaan.
- Jos haluat katkaista laitteen virran, aseta virtakytkin pois päältä -asentoon ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Astia on tarkoitettu käytettäväksi vain tämän laitteen kanssa. Älä koskaan käytä astioita liedellä. Älä aseta kuumaa astiaa märälle tai kylmälle pinnalle. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita astioita.
- Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön.
- Tuotteen pinnat kuumenevat käytön aikana.
- Älä koskaan upota johtoa, pistotulppaa tai tuotetta veteen tai muuhun nesteeseen - sähköiskun vaara.

- Huomaa, että tuote pysyy kuumana sammuttamisen jälkeen - palovammojen vaara.

SYMBOLIT

	Lue käyttöohje.
	Hyväksytty voimassa olevien direktiivien/säädösten mukaisesti.
	Käytöstä poistettu tuote on lajiteltava sähköromuksi.

TEKNISET TIEDOT

Jännite	230 V~ 50 Hz
Johdon pituus	1000 mm
Teho	200 W
Paino	2,9 kg
Mitat	520x377x370 mm
Tilavuus	6 L

KUVAUS

1. Alusta
2. Kahva
3. Ohjauspaneeli
 - A. Näyttö
 - B. Kypsennystilan valitsin
 - C. Kypsennysajan painike
 - D. Merkkivalot
(LOW, MEDIUM, HIGH ja WARM)
4. Lasikansi
5. Keraaminen keittoastia

KUVA 1

KÄYTTÖ

- Älä koskaan altista keittoastiaa äkillisille lämpötilan muutoksille, kuten siirtämällä sitä jääkaapista kuumaan uuniin tai upottamalla kuumaa astiaa kylmään veteen.
- Älä koskaan kaada kylmää vettä kuumaan keittoastiaan.
- Älä koskaan päästä keittoastiaa lähelle tai suoraan kosketuksiin kuumien lämmönlähteiden, kuten liedien tai grillivastusten kanssa.
- Älä koskaan lämmitä tyhjää keraamista astiaa.
- Älä koskaan esilämmitä alustaa.
- Älä koskaan laita pakastettuja tai jäähdetyttyjä elintarvikkeita suoraan keittoastiaan.

ENNEN KÄYTTÖÄ

1. Pura kaikki osat pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaali.
2. Lue huolellisesti kaikki ohjeet ja turvallisuusohjeet ennen kuin kytket pistotulpan.
3. Pese keittoastia ja kansi kuumalla vedellä ja pesuaineella. Huuhtele ja kuivaa.
4. Pyyhi jalusta sisä- ja ulkopuolelta kostealla liinalla. Pyyhi pehmeällä liinalla.
5. Aseta haudutuspata kuivalle ja tasaiselle alustalle. Aseta keittoastia alustalle ja kaada siihen 500 ml vettä. Asenna kansi ja kytke pistotulppa pistorasiaan. Noudata käyttöohjeita ja keitä HIGH-tilassa 30 minuuttia.
6. Kytke haudutuspata pois päältä, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna haudutuspadan jäähtyä kokonaan. Kaada vesi pois keittoastiasta.
7. Huuhtele ja kuivaa keittoastia ja kansi ja aseta ne takaisin alustalle.

KÄYTTÖ

Keraamisia keittoastioita voidaan käyttää tavallisessa uunissa, kiertoilmauunissa tai mikroaaltouunissa, mutta niitä ei saa koskaan asettaa keittolevyille tai grillivastuksen alle. Älä koskaan aseta lasikantta tavalliseen uuniin, kiertoilmauuniin tai mikroaaltouuniin. Lasikansi ja keraaminen keittoastia ovat astianpesukoneen kestäviä, ja niitä voidaan käyttää ruoan säilyttämiseen jääkaapissa tai pakastimessa.

HUOM!

Älä upota alustaa, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muihin nesteisiin, sähköiskun vaara.

Yksi haudutuspadan eduista on se, että ateriat voidaan valmistaa etukäteen ja haudutuspata voidaan asettaa niin, että ruoka on valmis-ta haluttuun aikaan. Reseptejä hitaaseen kypsentämiseen löytyy verkosta ja monista keittokirjoista.

1. Aseta haudutuspata kuivalle ja tasaiselle alustalle. Laita haluamasi ainekset keittoastiaan ja laita kansi päälle. Aseta keittoastia alustalle.
2. Kytke pistotulppa pistorasiaan. - - - vilkkuu näytössä.
3. Valitse LOW-, MEDIUM-, HIGH- tai WARM-kypsennystila painikkeella. Paina 1 kerran LOW (matala), 2 kertaa MEDIUM (keskitaso), 3 kertaa HIGH (korkea) ja 4 kertaa WARM (lämmin). Näyttöön ilmestyy oletusaika 6 tuntia (6:00). Valitun tilan merkkivalo syttyy 3 sekunnin kuluttua.
4. Aseta haluttu kypsennysaika painikkeella. Kypsennysaika pitenee 30 minuutilla jokaista painallusta kohden, enintään 10 tuntiin. Jos kypsennysaikapainiketta ei paineta 3 sekuntiin, nykyinen aika tallennetaan ja näytetään näytössä.

HUOM!

Jos kypsennysaika on lyhyempi kuin 6 tuntia, paina kypsennysaikapainiketta toistuvasti, kunnes asetettu aika on ohittanut 10 tuntia ja näytössä näkyy 30 minuuttia. Jatka painamalla toistuvasti painiketta halutun ajan asettamiseksi 30 minuutin välein.

5. Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, haudutuspata siirtyy WARM-tilaan. Lämpimänäpidon oletusaika on 6 tuntia.

HUOM!

Jos haluat lyhyemmän lämpimänäpitoajan kuin 6 tuntia, paina kypsennysaikapainiketta toistuvasti, kunnes asetettu aika on ohittanut 10 tuntia ja näytössä näkyy 30 minuuttia. Jatka painamalla toistuvasti painiketta halutun ajan asettamiseksi 30 minuutin välein.

6. Kun asetettu aika on kulunut, haudutuspata sammuu automaattisesti. Merkkivalot sammuvat ja näyttöön ilmestyy - - - -. Irrota pistotulppa.

HUOM!

Haudutuspadan voi kytkeä pois päältä milloin tahansa keittämisen tai lämmittämisen aikana virtakytkimellä. - - - - vilkkuu näytössä. Irrota pistotulppa.

LASIKANNEN KÄYTTÄMINEN**TÄRKEÄÄ!**

- Lasikansi voi halkeilla, jos se altistuu kuumuudelle tai nopeille lämpötilan muutoksille. Halkeamat ja syvät naarmut voivat myös heikentää kantta. Älä käytä kantta, jos se on lohjennut, haljennut tai naarmuuntunut. Hävitä kansi ja tilaa uusi.
- Anna kannen jäähtyä kuivalla, kuumuutta kestäväällä alustalla ennen käsittelyä.

- Älä koskaan aseta kuumaa kantta märälle tai kylmälle pinnalle, sillä se voi aiheuttaa kannen halkeamisen.
- Älä koskaan aseta lasikantta tavalliseen uuniin, kiertoilmauuniin tai mikroaaltouuniin.

VINKKEJÄ!

- Keskitä kansi keittoastian päälle parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Ruokaa ei tarvitse sekoittaa hitaasti kypsennettäessä. Kun kypsennät HIGH-tilassa, sekoittaminen voi kuitenkin auttaa levittämään makuja paremmin.
- Keittoastian tulisi olla vähintään puoliksi täynnä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Kun keittoja, pataruokia ja vastaavia valmistetaan, täytä kattila enintään 5 cm kattilan reunan alapuolelle, jotta jää tilaa hauduttamiselle. Kun kypsennät HIGH-tilassa, tarkista, että ruoka ei kiehu liian voimakkaasti.
- Hidas kypsennys sopii vähemmän mureille ja maukkaille paloille. Leikkaa ylimääräinen rasva pois ja ruskista liha paistinpannalla, ennen kuin laitat sen keittoastiaan.
- Mitä korkeampi lihan rasvapitoisuus on, sitä vähemmän nestettä on lisättävä. Kun kypsennät runsaasti rasvaa sisältävää lihaa, aseta lihan alle muutama paksu sipuliviipale, jotta se ei kypsy rasvassa.
- LOW-tilassa pihvit voidaan kypsentää ilman nesteen lisäämistä.
- Tarkista lihan lämpötila lihalämpömittarilla.
- Tuoreet tai sulatetut kalat ja äyriäiset tulisi laittaa keittoastiaan enintään 1 tunti ennen tarjoilua, jotta ne eivät kiehuisi rikki.
- Leikkaa raa'at vihannekset pienemmiksi paloiksi ennen kypsennystä.

- Hapatetut ja ei-hapatetut maitotuotteet on lisättävä juuri ennen tarjoilua, koska ne voivat hajota pitkässä kypsennyksessä.
- Riisi ja pasta voidaan keittää erikseen tai lisätä keittoastiaan enintään 2 tuntia ennen tarjoilua. Jos lisää keittämätöntä pastaa, keittoastiassa on oltava vähintään 500 ml nestettä. Sekoita välillä, jotta ruoka ei paakkuunnu.
- Poista halutessasi kiinteät aineet kattilasta ja lisää suurustetta nesteeseen.
- Ruoka ei vahingoitu, jos kypsennysaika on suunniteltua pidempi.

AJAT

Normaali Kypsennysaika haudutuspadassa

Aika	LOW	MEDIUM	HIGH
30 min	7–8 tuntia	5–6 tuntia	3–4 tuntia
35–60 min	8–9 tuntia	6–7 tuntia	4–5 tuntia
1–3 tuntia	9–10 tuntia	7–8 tuntia	5–6 tuntia

TÄRKEÄÄ!

Nosta kantta varovasti höyryn päästämiseksi, ennen kuin poistat kannen kokonaan.

Pidä kädet ja kasvat poissa höyrystä - palovammojen vaara.

YLEISET OHJEET

- Käytä patalappuja tai uunikintaita käsitellessäsi kansia ja keittoastioita.
- Käytä uunilappuja tai uunikintaita. Tartu keittoastian kahvaan ja nosta se irti alustasta.
- Aseta keittoastia lämmönkestävälle pinnalle. Käytä pöydillä sopivia pannunalusia. Tarjoile.

VINKKEJÄ RESEPTIEN MUKAUTTAMISEEN

- LOW soveltuu päivällä tapahtuvaan ruoanlaittoon. Useimmat liha- ja

vihannesyhdistelmät vaativat vähintään 7 tunnin kypsennyksen LOW-tilassa.

- Parhaan maun saat, kun käytät valmistuksessa jauhamattomia yrttejä ja mausteita. Jauhetut tai silputut yrtit ja mausteet lisätään viimeisen kypsennystunnin aikana.
- Kypsennysaikaan vaikuttavat monet tekijät, kuten ruoan vesi- ja rasvapitoisuus, alkulämpötila ja palojen koko. Esimerkiksi paloiksi leikattu liha kypsyy nopeammin kuin kokonainen paisti. Säädä kypsennysaika.
- Vihannespadoissa ja vastaavissa on oltava nestettä, muuten ruoka voi palaa kiinni keittoastian pohjaan.
- Ainesosat voidaan haluttaessa korvata muilla. Esimerkiksi lihaliemi voidaan korvata tomaattikastikkeella, vedellä tai hedelmämehulla.
- Papusäilykkeet ja vastaavat vihannekset voidaan lisätä suoraan keittoastiaan. Kuivatut pavut on liotettava ja keitettävä suolattomassa vedessä ennen kuin vesi kaadetaan pois ja pavut lisätään keittoastiaan.

HUOM!

Happamat/makeat elintarvikkeet tekevät pavuista kovempia. Tällaisiin ruokiin lisättyjä papuja on keitettävä vielä 1,5 tuntia sen jälkeen, kun ne on keitetty pehmeiksi.

HUOLTO

Puhdistus ja hoito

- Käytä vain kuumuutta kestäviä puisia tai muovisia välineitä. Älä käytä teräviä tai metallisia välineitä, jotka voivat vahingoittaa keittoastiaa. Astiat voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.
- Älä jätä kattilaa veteen tai vedellä täytettynä pitkäksi aikaa, sillä se voi aiheuttaa pinnan halkeilua, kun kattilaa kuumennetaan. Keittoastia ja lasikansi voidaan tarvittaessa puhdistaa

perusteellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä, hankaamattomalla sienellä tai liinalla tai nailonharjaksisella harjalla.

- Vedä pistotulppa ulos ja anna haudutuspadan ja keittoastian jäähtyä ennen puhdistusta.
- Puhdista haudutuspata jokaisen käytön jälkeen. Vedä pistotulppa ulos ja anna haudutuspadan jäähtyä ennen puhdistusta. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Pese keittoastia ja kansi kuumalla vedellä ja pesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa. Jos ruoka on tarttunut keittoastiaan, täytä astia kuumalla vedellä ja pesuaineella ja anna seisoa enintään 1 tunti ennen puhdistusta. Keittoastia ja kansi ovat astianpesukoneen kestäviä. Vahinkojen välttämiseksi aseta ne astianpesukoneeseen siten, että ne eivät joudu kosketuksiin muiden esineiden kanssa.
- Pyyhi jalusta sisä- ja ulkopuolelta kostealla liinalla. Pyyhi pehmeällä liinalla. Älä upota alustaa, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muihin nesteisiin – sähköiskun vaara.
- Tahrat voidaan poistaa hankaamattomilla puhdistusaineilla tai sekoittamalla 1 teelusikallinen ruokasoodaa 2 teelusikalliseen vettä, levittämällä sitä tahroihin ja hankaamalla liinalla. Vesitahrat ja mineraalisaostumat voidaan poistaa etikalla. Pese kuumalla vedellä ja pesuaineella, huuhtelee ja kuivaa pehmeällä liinalla,

HUOM!

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Säilytys

- Anna kaikkien osien kuivua kokonaan ennen varastointia. Säilytystä varten aseta keittoastia alustalle, kääri kansi pyyhkeeseen tai vastaavaan ja aseta se ylösalaisin keittoastian päälle. Älä kiedo johtoa haudutuspadan ympärille.
- Säilytä haudutuspata turvallisessa paikassa, jos sitä ei käytetä pitkään.
- Irrota pistotulppa ja tarkista, että kaikki haudutuspadan osat ovat kuivia ennen varastointia.
- Säilytä kuivassa ja viileässä.
- Säilytä haudutuspata poissa lasten ulottuvilta.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Le produit peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition de leur indiquer comment utiliser le nettoyeur vapeur en toute sécurité et de leur faire comprendre les risques associés à l'utilisation.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. N'utilisez pas le produit en plein air.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants ou adultes) présentant un quelconque type de handicap ou par des personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes pour l'utiliser, sauf si elles ont reçu des indications, d'une personne responsable de leur sécurité, sur la manière d'utiliser le produit.
- Débranchez le produit avant de le nettoyer et s'il n'est pas utilisé. Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.
- Si le cordon ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant du produit - risque de blessures.
- Éteignez le produit et débranchez la prise électrique du produit avant nettoyage et entretien, avant de déplacer le produit, et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de tables ou de plans de travail, ni




toucher des surfaces chaudes.

- Ne pas placer le produit sur ou à proximité d'une cuisinière chaude ou dans un four chaud.
- Manipulez le produit avec précaution lorsqu'il contient des aliments chauds ou du liquide chaud.
- N'utilisez jamais le produit à d'autres fins que l'usage auquel il est destiné.
- Ouvrez le couvercle avec précaution : risque de brûlure. Laissez l'eau s'égoutter du couvercle dans la casserole.
- Pour mettre l'appareil hors tension, mettez l'interrupteur en position d'arrêt et retirez la fiche de la prise de courant.
- Les casseroles sont prévues pour être utilisées avec cet appareil uniquement. N'utilisez jamais les casseroles sur la cuisinière. Ne placez pas une casserole chaude sur une surface

humide ou froide. N'utilisez pas la casserole si elle est fissurée ou endommagée.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Le produit est destiné à un usage domestique.
- Les surfaces de la cuisinière deviennent chaudes pendant l'utilisation.
- Ne plongez jamais le cordon, la fiche ou le produit dans de l'eau ni aucun autre liquide : risque d'accident électrique.
- Il est à noter que le produit reste chaud après l'avoir éteint : risque de brûlures.

PICTOGRAMMES

	Lisez le mode d'emploi.
	Homologué selon les directives/règlements en vigueur.
	Le produit en fin de vie doit être traité comme un déchet d'équipement électrique et électronique.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V~ 50 Hz
Longueur du câble	1000 mm
Puissance	200 W
Poids	2,9 kg
Dimensions	520 x 377 x 370 mm
Contenance	6 litres

DESCRIPTION

1. Base
2. Poignée
3. Panneau de commande
 - A. Écran
 - B. Sélecteur de mode de cuisson
 - C. Bouton de temps de cuisson
 - D. Voyants (LOW, MEDIUM, HIGH et WARM)
4. Couvercle en verre
5. Casserole en céramique

FIG. 1

UTILISATION

- N'exposez jamais la casserole à des changements brusques de température, par exemple en la transférant du réfrigérateur dans un four chaud ou en la trempant dans de l'eau froide lorsqu'elle est chaude.
- Ne versez jamais de l'eau froide dans la casserole lorsqu'elle est chaude.
- Ne laissez jamais la casserole entrer en contact proche ou direct avec des sources de chaleur à haute température telles que plaque de cuisson ou résistance de gril au four.
- Ne chauffez jamais la casserole en céramique lorsqu'elle est vide.
- Ne préchauffez jamais la base.

- Ne déposez jamais des aliments surgelés ou réfrigérés directement dans la casserole.

AVANT UTILISATION

1. Déballez toutes les pièces et retirez tous les matériaux d'emballage de la mijoteuse.
2. Lisez toutes les instructions et consignes de sécurité avant de brancher la prise de courant.
3. Lavez la casserole et le couvercle avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Rincez et séchez.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la base avec un chiffon humide. Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
5. Placez la mijoteuse sur une surface sèche et plane. Posez la casserole sur la base et versez 500 ml d'eau. Mettez le couvercle et branchez la prise de courant sur le secteur. Suivez les instructions et faites fonctionner en mode HIGH pendant 30 minutes.
6. Puis, éteignez la mijoteuse, débranchez la prise de courant et laissez la mijoteuse refroidir complètement. Videz l'eau de la casserole.
7. Rincez et séchez la casserole et le couvercle puis remettez-la sur la base.

UTILISATION

La casserole en céramique peut être utilisée dans un four ordinaire, un four à convection ou un four à micro-ondes, mais elle ne doit jamais être placée sur une plaque de cuisson ou sous une résistance de gril au four. Ne placez jamais le couvercle en verre dans un four ordinaire, un four à convection ou un four à micro-ondes. Le couvercle en verre et la casserole en céramique peuvent être lavés au lave-vaisselle et utilisés pour conserver des préparations au réfrigérateur ou au congélateur.

REMARQUE !

Ne plongez pas la base, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide : risque d'accident électrique.

Un des intérêts est de pouvoir préparer les repas à l'avance en réglant la mijoteuse de façon à pouvoir passer à table à l'heure souhaitée.

Vous trouverez des recettes pour mijoteuse sur le web et dans de nombreux livres de cuisine.

1. Placez la mijoteuse sur une surface sèche et plane. Déposez les ingrédients dans la casserole et mettez le couvercle. Placez la casserole sur la base.
2. Branchez la prise électrique sur le secteur. - - - clignote à l'écran.
3. Sélectionnez le mode de cuisson LOW, MEDIUM, HIGH ou WARM à l'aide de la touche. Appuyez 1 fois pour LOW, 2 fois pour MEDIUM, 3 fois pour HIGH et 4 fois pour WARM. Le temps par défaut de 6 heures (6:00) s'affiche à l'écran. Au bout de 3 secondes, le voyant du mode sélectionné s'allume.
4. Réglez le temps de cuisson à l'aide de la touche. Le temps de cuisson augmente de 30 minutes à chaque pression jusqu'à 10 heures au maximum. Si la touche de temps de cuisson n'est pas enfoncée pendant 3 secondes, le temps le plus récent est mémorisé et s'affiche à l'écran.

REMARQUE !

Pour un temps de cuisson inférieur à 6 heures, appuyez de manière répétée sur la touche du temps de cuisson jusqu'à ce que le temps dépasse 10 heures et que 30 minutes s'affiche à l'écran. Continuez à appuyer de manière répétée pour régler le temps souhaité par incréments de 30 minutes.

5. Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé, la mijoteuse passe en mode

maintien au chaud WARM. Le temps de maintien au chaud par défaut est de 6 heures.

REMARQUE !

Pour un temps de maintien au chaud inférieur à 6 heures, appuyez de manière répétée sur la touche du temps de cuisson jusqu'à ce que le temps dépasse 10 heures et que 30 minutes s'affiche à l'écran. Continuez à appuyer de manière répétée pour régler le temps souhaité par incréments de 30 minutes.

6. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, la mijoteuse s'éteint automatiquement. Les voyants s'éteignent et - - - s'affiche à l'écran. Débranchez la fiche secteur.

REMARQUE !

Pendant la cuisson ou le maintien au chaud, il est à tout moment possible d'éteindre la mijoteuse à l'aide de l'interrupteur. - - - clignote à l'écran. Débranchez la fiche secteur.

UTILISATION DU COUVERCLE EN VERRE**IMPORTANT !**

- **Le couvercle en verre peut se fissurer s'il est exposé à la chaleur ou à une variation soudaine de température. Les fissures et les rayures profondes peuvent aussi fragiliser le couvercle. N'utilisez pas le couvercle si des éclats se sont détachés ou s'il présente des fissures ou des rayures. Jetez le couvercle et commandez-en un nouveau.**
- **Laissez le couvercle refroidir sur une surface sèche et résistante à la chaleur avant de le manipuler.**
- **Ne placez jamais un couvercle chaud sur une surface humide ou froide car cela pourrait le faire craquer.**

- **Ne placez jamais le couvercle en verre dans un four ordinaire, un four à convection ou un four à micro-ondes.**

CONSEILS

- Centrez le couvercle sur la casserole pour un résultat optimal.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments lorsqu'on utilise une mijoteuse. Toutefois, en mode de cuisson HIGH, remuer peut permettre de mieux répartir les saveurs.
- La casserole doit être au moins à moitié pleine pour un résultat optimal.
- Lorsque vous préparez des soupes, des ragoûts et plats similaires, remplissez jusqu'à un maximum de 5 cm sous le bord de la casserole pour laisser de la place au bouillonnement. En mode HIGH, vérifiez que les aliments ne bouillent pas trop fort.
- La cuisson lente est adaptée pour les morceaux de viande tendres et goûteux. Enlevez l'excès de gras et, si nécessaire, faites dorer la viande dans une poêle avant de la déposer dans la casserole.
- Plus la teneur en graisse de la viande est élevée, moins il faut ajouter de liquide. Lorsqu'on cuit une viande à forte teneur en graisse, quelques rondelles d'oignon épaisses peuvent être placées sous la viande afin qu'elle ne soit pas cuite dans la graisse.
- En mode LOW, les steaks peuvent être cuits sans ajout de liquide.
- Vérifier la température de la viande avec un thermomètre à cœur.
- Les fruits de mer frais ou décongelés doivent être placés dans la casserole pas plus d'une heure avant de servir pour éviter qu'ils ne se désagrègent.
- Coupez les légumes crus en petits morceaux avant de les cuire.
- Les produits laitiers fermentés et non fermentés doivent être ajoutés juste avant

de servir car ils peuvent se décomposer s'il cuisent longtemps.

- Le riz et les pâtes peuvent être cuits séparément ou ajoutés à la casserole pas plus de 2 heures avant de servir. Si vous ajoutez des pâtes crues, il doit y avoir au moins 500 ml de liquide dans la casserole. Remuez de temps en temps pour éviter que les aliments ne collent ensemble.
- Si vous le souhaitez, retirez les aliments solides de la casserole et liez le liquide.
- Les aliments ne seront pas gâtés si le temps de cuisson est plus long que prévu.

INDICATIONS HORAIRES

Temps de cuisson normal dans la mijoteuse

Heure	LOW	MEDIUM	HIGH
30 min	7 à 8 h	5 à 6 h	3 à 4 h
35 à 60 min	8 à 9 h	6 à 7 h	4 à 5 h
1 à 3 h	9 à 10 h	7 à 8 h	5 à 6 h

IMPORTANT !

Soulevez doucement le couvercle pour laisser échapper la vapeur puis enlevez-le complètement. Tenir les mains et le visage à l'écart de la vapeur : risque de brûlure.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- Portez des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler les couvercles et les casseroles.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine. Saisissez les poignées de la casserole et soulevez-la de la base.
- Placez la casserole sur une surface résistante à la chaleur. Mettez un sous-plat adapté sur les tables et les comptoirs. Servez.

CONSEILS POUR ADAPTER LES RECETTES

- Le mode LOW est adapté pour la cuisson tout au long de la journée. La plupart des combinaisons de viande et de légumes nécessitent au moins 7 heures de cuisson en mode LOW.
- Pour faire ressortir les saveurs au mieux, utilisez des herbes fines non moulues et autres épices dans les préparations. Les herbes et les épices moulues/finement hachées doivent être ajoutées pendant la dernière heure de cuisson.
- Le temps de cuisson dépend de nombreux facteurs tels que la teneur en eau et en graisse des aliments, la température de départ et la taille des morceaux. La viande en morceaux, par exemple, cuit plus vite que les pièces entières. Ajustez le temps de cuisson.
- Les ragoûts mitonnés de légumes et plats similaires doivent contenir du liquide, autrement les aliments risquent d'attacher à la casserole.
- Des ingrédients peuvent être remplacés. Vous pouvez par exemple remplacer le bouillon par de la sauce tomate, de l'eau ou du jus de fruit.
- Les haricots en conserve et légumes similaires peuvent être ajoutés directement dans la casserole. Les haricots secs doivent d'abord être trempés et bouillis dans de l'eau non salée. L'eau de cuisson est ensuite jetée et les haricots cuits ajoutés dans la casserole.

REMARQUE !

Les aliments aigres/sucrés rendent les haricots plus durs. Les haricots cuits qui sont ajoutés dans ce genre de plat doivent mijoter pendant 1,5 heure en plus.

ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique qui résistent à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou métalliques qui pourraient endommager la casserole. La casserole peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle.
- Ne laissez pas la casserole dans l'eau ou remplie d'eau pendant une longue période. Cela pourrait faire craquer la surface lorsque la casserole est chauffée. Au besoin, la casserole et le couvercle en verre peuvent être soigneusement nettoyés avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon doux et non abrasif ou une brosse à poils en nylon.
- Débranchez la prise de courant et laissez la mijoteuse et la casserole refroidir avant de les nettoyer.
- Nettoyez la mijoteuse après chaque utilisation. Débranchez la prise de courant et laissez la mijoteuse refroidir avant de la nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeurs forts ou abrasifs.
- Lavez la casserole et le couvercle avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Rincez et séchez. Si des aliments sont attachés à la casserole, remplissez-la d'eau tiède et de liquide vaisselle, et laissez-la reposer jusqu'à 1 heure avant de nettoyer. La casserole et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour éviter de les abîmer, placez-les dans le lave-vaisselle en évitant toute possibilité de contact avec d'autres objets.
- Essayez l'intérieur et l'extérieur de la base avec un chiffon humide. Ensuite, essayez avec un chiffon doux. Ne plongez pas la base, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide : risque d'accident électrique.
- Les taches peuvent être enlevées avec un nettoyeur non abrasif. Vous pouvez aussi

appliquer 1 cuillère à café de levure chimique mélangée avec 2 cuillères à café d'eau sur les taches et frotter avec un chiffon. Les taches d'eau et les dépôts minéraux partent avec du vinaigre blanc. Lavez à l'eau tiède et au liquide vaisselle, rincez et séchez avec un chiffon doux,

REMARQUE !

N'utilisez pas de nettoyeurs forts ou abrasifs.

Rangement

- Laissez sécher complètement tous les composants de la mijoteuse avant de les ranger. Pour ranger, placez la casserole sur la base, enveloppez le couvercle dans un chiffon et déposez-le à l'envers sur la casserole. N'enroulez pas le cordon autour de la mijoteuse.
- Rangez la mijoteuse dans un endroit sûr si elle ne sera pas utilisée pendant une longue période.
- Débranchez le cordon et vérifiez que tous les composants de la mijoteuse sont secs avant de la ranger.
- Rangez dans un endroit sec et frais.
- Rangez la mijoteuse hors de portée des enfants.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Het product kan worden gebruikt door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of personen die onvoldoende kennis of ervaring hebben, mits er toezicht wordt gehouden of er instructies worden gegeven over het veilige gebruik van de stoomreiniger en zij de risico's begrijpen die samenhangen met het gebruik.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het product niet buitenshuis.
- Het product is niet bedoeld voor gebruikt door personen (kinderen of volwassenen) met een functiebeperking of door personen die onvoldoende ervaring of kennis hebben voor het gebruik ervan, tenzij zij instructies hebben gehad over het gebruik van het product van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Trek de stekker uit het stopcontact vóór het reinigen en wanneer het product niet in gebruik is. Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Als het snoer of de stekker beschadigd is, moet deze worden vervangen door een erkend servicecentrum of een andere vakman om gevaar te voorkomen.
- Houd kinderen in de gaten om te voorkomen dat zij met het product spelen.
- Gebruik vanwege gevaar voor verwondingen geen accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen.
- Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging en onderhoud, voordat u het product verplaatst en wanneer het product niet in gebruik is.

- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en zorg dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Plaats het product niet op of naast een warm fornuis of in een hete oven.
- Wees voorzichtig met het product wanneer er heet voedsel of hete vloeistof in zit.
- Gebruik het product nooit voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is.
- Open het deksel voorzichtig; gevaar voor verbranding. Laat het water van het deksel in de pan druppelen.
- Om het product spanningsloos te maken, zet u de stroomschakelaar in de uit-stand en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- De pan is uitsluitend bestemd voor gebruik met dit apparaat. Gebruik de pan nooit op het fornuis. Plaats een warme pan niet op een nat of koud oppervlak.

Gebruik geen gebarsten of beschadigde pan.

- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Het product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- De oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik.
- Dompel het snoer, de stekker of het product nooit onder in water of andere vloeistoffen; gevaar voor elektrische ongevallen.
- Houd er rekening mee dat het product warm blijft nadat het is uitgeschakeld; gevaar voor brandwonden.

SYMBOLEN

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Goedgekeurd volgens de geldende richtlijnen/verordeningen.
	Het afgedankte product moet worden gescheiden als elektrisch afval.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning	230 V ~ 50 Hz
Snoerlengte	1000 mm
Vermogen	200 W
Gewicht	2,9 kg
Afmetingen	520 x 377 x 370 mm
Inhoud	6 l

BESCHRIJVING

1. *Basis*
2. *Hendel*
3. *Bedieningspaneel*
 - A. *Display*
 - B. *Keuzeknop voor kookstand*
 - C. *Knop voor bereidingstijd*
 - D. *Indicatielampjes (LOW, MEDIUM, HIGH en WARM)*
4. *Glazen deksel*
5. *Keramische pan*

AFB. 1

AANWENDING

- Stel de pan nooit bloot aan plotse temperatuurschommelingen, zoals ze van de koelkast naar een warme oven verplaatsen, of dompel ze niet onder in koud water wanneer ze warm heeft.
- Giet nooit koud water in de pan wanneer ze warm heeft.
- Breng de pan nooit in de buurt van of in direct contact met warmtebronnen die hoge temperaturen bereiken, zoals een kookplaat of een grill-element.
- Warm de keramische pan nooit op wanneer ze leeg is.
- Verwarm het onderstel nooit.
- Plaats diepgevroren of koelkast-koude levensmiddelen nooit direct in de pan.

VOÓR HET GEBRUIK

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal van de slowcooker.
2. Lees alle instructies en veiligheidsinstructies voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
3. Reinig de pan en het deksel met warm water en afwasmiddel. Spoel af en droog af.
4. Veeg het onderstel af met een vochtige doek. Veeg zorgvuldig droog met een zachte doek.
5. Plaats de pan op een droge, vlakke ondergrond. Plaats de pan op het onderstel en giet er 500 ml water in. Plaats het deksel en steek de stekker in het stopcontact. Volg de gebruiksaanwijzingen en laat de slowcooker gedurende 30 minuten in de stand HIGH staan.
6. Schakel de slowcooker vervolgens uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat de slowcooker volledig afkoelen. Giet het water uit de pan.
7. De pan en het deksel afspoelen en afdrogen, en vervolgens terugplaatsen op het onderstel.

GEBRUIK

De keramische pan kan worden gebruikt in een gewone oven, een heteluchtoven of een magnetron, maar mag nooit op een kookplaat of onder een grill-element worden geplaatst. Let het glazen deksel nooit op de pan wanneer u deze gebruikt in een gewone oven, een heteluchtoven of een magnetron. Het glazen deksel en de keramische pan zijn geschikt voor de vaatwasser en kunnen worden gebruikt om voedingsmiddelen in de koelkast of de vriezer te bewaren.

LET OP!

Dompel het onderstel, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Dit kan leiden tot elektrische ongevallen.

Dit product heeft als voordeel dat maaltijden vooraf kunnen worden klaargemaakt en dat de slowcooker kan worden ingesteld zodat het eten op het gewenste tijdstip klaar is. Recepten voor slowcooking vindt u online en in heel wat kookboeken.

1. Plaats de pan op een droge, vlakke ondergrond. Plaats de gewenste ingrediënten in de pan en dek af met het deksel. Plaats de pan op het onderstel.
2. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. - - - knippert op de display.
3. Kies de kookstand LOW, MEDIUM, HIGH of WARM met de knop. Druk 1 maal voor LOW, 2 maal voor MEDIUM, 3 maal voor HIGH en 4 maal voor WARM. De standaardtijd 6 uur (6:00) verschijnt op de display. Na 3 seconden gaat het indicatielampje voor de gekozen instelling branden.
4. Stel met de knop de gewenste bereidingstijd in. De bereidingstijd vermeerdert met 30 minuten telkens u op de knop drukt, tot maximaal 10 uur. Als de knop voor de bereidingstijd niet binnen 3 seconden wordt ingedrukt, wordt de actuele tijd opgeslagen en op de display weergegeven.

LET OP!

Voor een bereidingstijd van minder dan 6 uur, drukt u herhaaldelijk op de knop voor de bereidingstijd tot de ingestelde tijd de op de display weergegeven 10 uur en 30 minuten is gepasseerd. Blijf vervolgens verder op de knop drukken om de gewenste tijd in stappen van 30 minuten in te stellen.

5. Zodra de ingestelde bereidingstijd is bereikt, schakelt u de slowcooker over naar de warmhoudmodus WARM. De standaardinstelling voor warmhouden is 6 uur.

LET OP!

Voor een warmhoudtijd van minder dan 6 uur, drukt u herhaaldelijk op de knop voor de bereidingstijd tot de ingestelde tijd de op de display weergegeven 10 uur en 30 minuten is gepasseerd. Blijf vervolgens verder op de knop drukken om de gewenste tijd in stappen van 30 minuten in te stellen.

6. Zodra de ingestelde tijd is bereikt, schakelt de slowcooker automatisch uit. De indicatielampjes gaan uit en - - - verschijnt op de display. Haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP!

Tijdens de bereiding of het warmhouden kan de slowcooker op ieder ogenblik worden uitgeschakeld met de aan/uit-schakelaar. - - - knippert op de display. Haal de stekker uit het stopcontact.

GEBRUIK VAN HET GLAZEN DEKSEL**BELANGRIJK!**

- Het glazen deksel kan barsten als het aan warmte of een snelle temperatuurschommeling wordt blootgesteld. Barsten en diepe krassen kunnen het deksel ook verzwakken. Gebruik het deksel niet als er scherven van komen of als het gebarsten of gekrast is. Gooi het deksel weg en bestel een nieuw.
- Laat het deksel afkoelen op een droge, hittebestendige ondergrond voordat u het gebruikt.

- **Plaats een warm deksel nooit op een nat of koud oppervlak; hierdoor zou het deksel kunnen barsten.**
- **Let het glazen deksel nooit op de pan wanneer u deze gebruikt in een gewone oven, een heteluchtoven of een magnetron.**

TIPS

- Pas het deksel mooi midden op de pan voor een optimaal resultaat.
- Bij slowcooking is het niet nodig om in de levensmiddelen te roeren. Maar bij bereiding in stand HIGH kan omroeren er wel voor zorgen dat de smaken beter verdeeld worden.
- De pan moet minstens tot de helft worden gevuld voor een optimaal resultaat.
- Bij bereiding van soepen, stoofschotels en dergelijke mag u de pan vullen tot maximaal 5 cm onder de rand, zodat er plaats blijft om het eten te laten pruttelen. Bij bereiding in stand HIGH moet u erop leggen dat de levensmiddelen niet te hard koken.
- Slowcooking is geschikt voor minder malse en smaakvolle stukken. Verwijder overtollig vet en braad eventueel vlees in een koekenpan voordat u het in de pan doet.
- Hoe hoger het vetgehalte van het vlees, des te minder vloeistof moet u toevoegen. Bij bereiding van vlees met een hoog vetgehalte kunt u enkele dikke schijven ui onder het vlees leggen, zodat het niet in het vet wordt klaargemaakt.
- In stand LOW kunt u steaks klaarmaken zonder vloeistof toe te voegen.
- Controleer de temperatuur van het vlees met een vleesthermometer.
- Verse of ontdooide vis en schaaldieren mag u maximaal 1 uur vóór het serveren in de pan plaatsen om te voorkomen dat ze stukgegaard worden.

- Verdeel rauwe groenten vóór de bereiding in kleinere stukken.
- Al dan niet gezuurde melkproducten moeten kort voor het serveren worden toegevoegd, anders gaan ze door langdurig koken afbreken.
- Rijst en pasta kunnen afzonderlijk worden toegevoegd of maximaal 2 uur voor het serveren in de pan worden toegevoegd. Indien u ongekookte pasta toevoegt, moet er nog minstens 500 ml vloeistof in de pan aanwezig zijn. Roer af en toe om te verhinderen dat de levensmiddelen aan elkaar plakken.
- Indien gewenst, haalt u de vaste levensmiddelen uit de steelpan en voegt u roux toe aan de vloeistof.
- De levensmiddelen worden niet slecht indien de bereidingstijd langer duurt dan gepland.

TIJDSAANDUIDINGEN

Normaal	Bereidingstijd in Slow Cooker		
	LAAG	MEDIUM	HIGH
30 min.	7-8 uur	5-6 uur	3-4 uur
35–60 min	8-9 uur	6-7 uur	4-5 uur
1-3 uur	9-10 uur	7-8 uur	5-6 uur

BELANGRIJK!

Til het deksel voorzichtig op om de stoom te laten ontsnappen, voordat u het deksel er helemaal afhaalt. Houd handen en gezicht uit de buurt van de stoom; gevaar voor verbranding.

ALGEMENE INSTRUCTIES

- Gebruik ovenwanten of ovenhandschoenen bij het hanteren van deksel en pan.
- Gebruik ovenwanten of ovenhandschoenen. Neem de pan vast bij de draaggreep en haal hem van het onderstel.

- Plaats de pan op een hittebestendig oppervlak. Gebruik geschikte pannenonderzetters op de tafel en het werkblad. Serveren.

TIPS VOOR AANPASSING VAN RECEPTEN

- De stand LOW is geschikt voor een bereiding doorheen de dag. De meeste combinaties van vlees en groenten vereisen een bereiding van minstens 7 uur in stand LOW.
- Voor een optimale smaak gebruikt u bij de voorbereiding niet-gemalen kruiden en andere specerijen. Gemalen/verpulverde kruiden en specerijen mogen pas tijdens het laatste uur van de bereiding worden toegevoegd.
- De bereidingstijd wordt door heel wat factoren beïnvloed, zoals het vocht- of vetgehalte van de levensmiddelen, de starttemperatuur en de grootte van de stukken. Vlees dat in stukken is gesneden, gaat bijvoorbeeld sneller dan hele steaks. Pas de bereidingstijd aan.
- Bij stoofschotels van groenten en gelijkaardige moet er voldoende vloeistof aanwezig zijn, anders zal het voedsel aanbranden in de pan.
- Ingrediënten kunnen vervangen worden, indien gewenst. Bouillon kan bijvoorbeeld worden vervangen door tomatensaus, water of vruchtensap.
- Bonen en gelijkaardige groenten uit blik kunnen direct in de pan worden toegevoegd. Gedroogde bonen moeten in ongezouten water worden geweekt en gekookt, waarna u het water weggiet en de bonen in de pan toevoegt.

LET OP!

Zuur/zoete levensmiddelen maken bonen harder. Bonen die aan dergelijke gerechten worden toegevoegd, mogen nog maximaal 1,5 uur sudderen nadat ze zacht gegaard zijn.

ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD

- Gebruik uitsluitend hittebestendig keukengerei van hout of kunststof. Gebruik geen scherp of metalen gereedschap dat de pan kan beschadigen. De pan kan met de hand worden afgewassen, maar mag ook in de vaatwasser.
- Laat de pan niet langdurig in water of met water gevuld staan, het oppervlak zou kunnen barsten wanneer u de pan opnieuw opwarmt. Indien nodig, kunnen de pan en het glazen deksel grondig worden schoongemaakt met warm water en afwasmiddel en met een zachte, niet schurende spons of doek of een borstel met nylonhaar.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat de slowcooker en de pan afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- Reinig de slowcooker na elk gebruik. Trek de stekker uit het stopcontact en laat de slowcooker afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Gebruik geen sterke of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig de pan en het deksel met warm water en afwasmiddel. Spoel af en droog af. Als er zich voeding in de pan heeft vastgezet, vult u deze met warm water en wat afwasmiddel, waarna u dit tot 1 uur laat staan. Daarna kunt u ze schoonmaken. Pan en deksel zijn vaatwasmachinebestendig. Om schade te vermijden, plaatst u ze zo in de vaatwasser dat ze niet in contact komen met andere voorwerpen.
- Veeg het onderstel af met een vochtige doek. Wrijf af met een zachte doek. Dompel het onderstel, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Dit kan leiden tot elektrische ongevallen.
- Vlekken kunnen verwijderd worden met niet-schurende reinigingsmiddelen, of meng 1 theelepel bakpoeder met 2

theelepels water, dat u op de vlekken aanbrengt of met een doek inwrijft. Watervlekken en minerale afzettingen kunnen met azijn worden verwijderd. Wassen met warm water en afwasmiddel, spoelen en drogen met een zachte doek.

LET OP!

Gebruik geen sterke of schurende reinigingsmiddelen.

OPSLAG

- Laat alle onderdelen van de slowcooker volledig drogen voordat u hem opbergt. Bij opberging plaatst u de pan op het onderstel, wikkel het deksel in een handdoek of iets dergelijks en leg het omgekeerd op de pan. Wikkel het snoer niet rond de slowcooker.
- Bewaar de slowcooker op een veilige plaats als u die langere tijd niet gebruikt.
- Trek het snoer uit het stopcontact en controleer dat alle onderdelen van de slowcooker droog zijn voordat u alles opbergt.
- Droog en koel bewaren.
- Bewaar de slowcooker buiten het bereik van kinderen.

