



Pentola per cottura lenta
Slow cooker
Mijoteuse
Schongarer
Olla de cocción lenta
Panela de cozedura lenta
Slowcooker
Συσκευή αργού μαγειρέματος
Тиховарка
طنجرة للطهي البطيء
Simregryde
Повільноварка
Wolnowar

Ariete

Numero Verde
800-809065

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI) - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

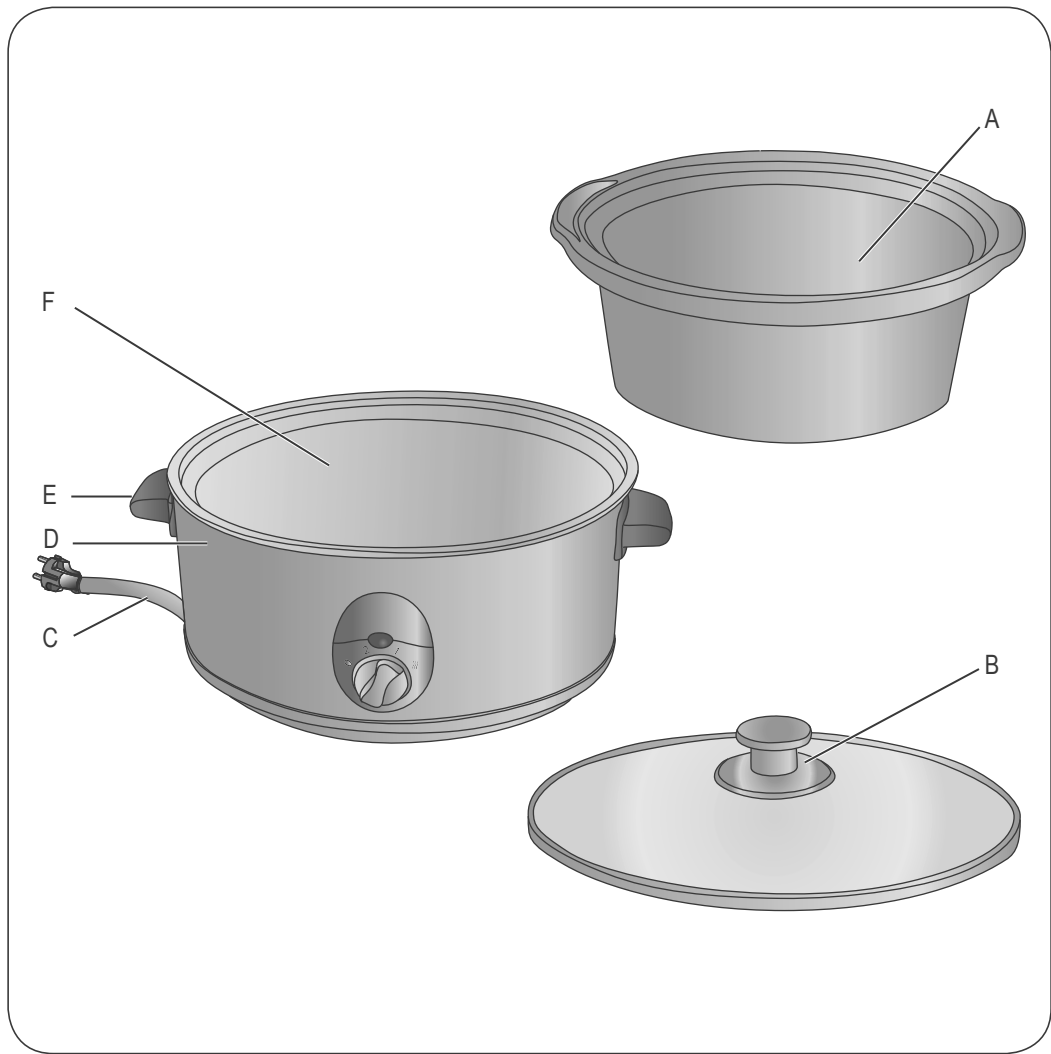


Fig. 1

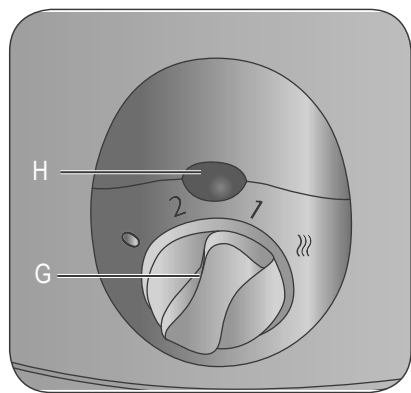


Fig. 2

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

Le istruzioni sono disponibili sul sito internet del fabbricante.

USO PREVISTO

Potete usare l'apparecchio per cuocere alimenti a cottura lenta. Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

AVVERTENZE RELATIVE AD USTIONI

- L'apparecchio emette vapore durante il funzionamento. Prestare attenzione in modo da evitare ustioni.
- Durante il funzionamento, il coperchio e la superficie esterna dell'apparecchio potrebbero diventare molto caldi.
- Quando si apre il coperchio, prestare attenzione per evitare di scottarsi con il vapore.



Superficie calda. La pentola e la resistenza diventano molto calde. Non toccare durante l'uso e nei minuti successivi allo spegnimento.

- Non toccare le superfici calde. Usare presine o strofinacci.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
 - nelle fattorie;
 - l'utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
 - negli ambienti tipo bed and breakfast.
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non forniti dal costruttore dell'apparecchio può comportare rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone.
- L'apparecchio è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e

da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non viene usato e prima di ogni intervento di manutenzione o pulizia.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica prima di riempire la pentola con gli alimenti.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito e/o shock elettrico.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile e resistente alle alte temperature.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere, se vi sono segni di danni visibili o se ha perdite di acqua. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Autorizzato o da persona con qualifica simile, al fine di prevenire ogni rischio.
- Posizionare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato e con la presa di corrente facilmente accessibile.
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- **ATTENZIONE:** non utilizzare l'apparecchio su un piano inclinato.
- **ATTENZIONE:** assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di rimuovere la pentola dal corpo dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** pericolo di ustioni. Non toccare la resistenza e la pentola per alcuni minuti dopo l'uso.

- Prima di inserire la spina di alimentazione nella presa a parete verificare che l'elemento riscaldante e l'esterno del contenitore interno siano puliti e asciutti.
- Non riempire la pentola oltre i 2/3 della capienza.
- Assicurarsi di aver posizionato correttamente il coperchio sulla pentola prima di accendere l'apparecchio.
- Non usare la apparecchio senza acqua, poiché in tale caso gli alimenti si brucerebbero.
- Il cavo non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Non usare la pentola per cucinare direttamente su fornelli.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non usare l'apparecchio vuoto.
- Non mettere mai l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o piastre elettriche.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Dopo aver staccato la spina di alimentazione e dopo che le parti calde si saranno freddate, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito con acqua.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, corrosivi o lavastoviglie per la pulizia dell'apparecchio.
- Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/



EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A - Pentola
- B - Coperchio
- C - Cavo alimentazione + spina
- D - Corpo dell'apparecchio
- E - Maniglie
- F - Resistenza
- G - Manopola di accensione e scelta programmi
- H - Spia di accensione

FASI PRELIMINARI PER L'USO

Messa in funzione

Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione controllare che la tensione indicata sulla targhetta posta al di sotto dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile. Il piano di lavoro deve essere una superficie resistente alle alte temperature.



Attenzione!

Non porre l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimità o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi, o vicino ad un forno a microonde.

Evitare che il cavo sporga oltre il bordo del tavolo o del piano. Evitare che un bambino afferrando il cavo possa rovesciare l'apparecchio.

Il cavo non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.

ISTRUZIONI PER L'USO



Attenzione!

Non riempire la pentola oltre i 2/3 della capienza.

Tutti gli alimenti devono essere ben scongelati.

Non lasciare cibo crudo a temperatura ambiente nella pentola di cottura lenta.

Aprire il coperchio (B). Rimuovere la pentola (A) dal corpo dell'apparecchio (D).

Mettere gli alimenti nella pentola.

Non riempire la pentola oltre i 2/3 della capienza.

Collocare la pentola nel corpo dell'apparecchio.

Chiudere il coperchio.

Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.

Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola di accensione (G) sulla posizione desiderata:

0 spento

1 cottura lenta

2 cottura veloce

⏏: riscaldamento

La spia di accensione (H) si accende.

Per impostare la temperatura desiderata, fare riferimento alla tabella.

"⏏" (60-80°C) 70W		"1" (80-90°C) 170W		"2" (90-100°C) 240W	
ore	°C	ore	°C	ore	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

Per interrompere la cottura ruotare la manopola di accensione (G) su "0".

Quando usate l'apparecchio per la prima volta può accadere che emani un leggero odore e un po' di fumo.

A cottura terminata, è possibile mantenere la pentola in caldo. Ruotare la manopola di accensione sul simbolo riscaldamento (⏏).



Attenzione!

Pericolo di ustioni! Quando si apre il coperchio, prestare attenzione per evitare di scottarsi con il vapore.

Togliere gli alimenti dal contenitore interno utilizzando un mestolo.



Attenzione!

Pericolo di ustioni! La pentola e la resistenza diventano molto calde. Non toccare durante l'uso e nei minuti successivi allo spegnimento.



Attenzione!

Non utilizzare abrasivi o utensili di metallo.

Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola di accensione su "0". La spia di accensione si spegne. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Far raffreddare completamente l'apparecchio.

INFORMAZIONI SULLA COTTURA LENTA

La cottura lenta è da sempre il miglior metodo per preparare pasti caldi e nutrienti con il minimo sforzo, senza dover passare ore in cucina.

La cottura lenta viene di solito utilizzata per zuppe e stufati, ma con questa pentola ovale in ceramica potrete preparare tutti i piatti che più amate. Il suo design conveniente e, allo stesso tempo, accattivante rende la pentola perfetta per servire le pietanze direttamente a tavola. (La pentola deve sempre essere poggiata su un sottopentola o su una superficie resistente al calore).

Questo tipo di cottura è ideale per la preparazione di carni dal taglio più spesso che, cuocendo lentamente e più a lungo, restano tenere mantenendo tutto il loro sapore.

Per la maggior parte delle ricette con carne e verdura sono necessarie 8-10 ore di cottura lenta, oppure 3-4 ore di cottura veloce.

Suggerimenti per la cottura lenta

La cottura lenta può essere utilizzata per la maggior parte degli alimenti, tuttavia è necessario seguire alcune indicazioni specifiche:

- Per ottenere risultati ottimali, la pentola di cottura lenta deve essere riempita per metà.
- La cottura lenta trattiene l'acqua all'interno. Per evitare che ciò avvenga, rimuovere il coperchio dopo la cottura e spostare l'indicatore su cotture veloci per ridurre la durata di cottura.
- Il coperchio non aderisce ermeticamente alla pentola. Non sollevare il coperchio quando non è necessario, per prevenire la dispersione di calore. Ogni volta che si rimuove il coperchio è necessario calcolare 10 minuti in più per la cottura.
- Per un risultato ottimale nella cottura delle zuppe, lasciare uno spazio di 5 cm tra gli alimenti e la parte superiore della pentola.
- Molte ricette richiedono un lungo tempo di cottura, quindi, in mancanza di tempo, preparare gli alimenti la sera prima e conservarli in frigorifero. Inserire gli alimenti all'interno della pentola e aggiungere il liquido o la salsa di cottura. selezionare l'impostazione cottura lenta (1), cottura veloce (2) o riscaldamento (???).
- Tagliare le verdure crude a pezzi piccoli e regolari, poiché necessitano di un tempo di cottura maggiore rispetto alla carne. Le verdure dovrebbero essere saltate in padella per 2-3 minuti prima di avviare la cottura lenta, assicurandosi che si trovino sul fondo della pentola e che tutti gli ingredienti siano ben immersi nel liquido di cottura.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne prima di iniziare la cottura, poiché il metodo a cottura lenta non consente al grasso di evaporare.
- Per ricreare una ricetta che prevede una cottura tradizionale utilizzando la pentola a cottura lenta potrebbe essere necessario ridurre la quantità di liquido da utilizzare. Il grado di evaporazione del liquido durante la cottura lenta non è lo stesso della cottura tradizionale.
- I fagioli rossi crudi devono essere bolliti per almeno 10 minuti prima di inserirli nella pentola di cottura lenta, al fine di eliminarne le tossine.
- Utilizzare un termometro da cucina per la preparazione di arrostiti, prosciutti o polli interi, per assicurarsi che cuociano alla temperatura desiderata.
- Alcuni alimenti non sono adatti alla cottura lenta. La pasta, i frutti di mare, il latte e la panna devono essere aggiunti a fine cottura. Il tempo di cottura può variare in base alla quantità d'acqua presente all'interno, alla quantità di materia grassa, alla temperatura iniziale degli alimenti e alla loro dimensione.
- Per gli alimenti tagliati a pezzi piccoli la cottura sarà più rapida.
- Di solito, le verdure impiegano più tempo a cuocere rispetto alla carne, quindi è utile posizionarle nella parte inferiore della pentola.
- Pre-riscaldare la carne e la cipolla in una padella separata, per ridurne il contenuto di grassi prima di aggiungerle nella pentola di cottura lenta. Questo passaggio non è necessario, ma migliorerà il gusto finale.

- Per cuocere carni dal taglio più spesso, prosciutti, polli, ecc, è importante considerarne la dimensione e la forma. Inserire la carne nella pentola per riempirne i 2/3, poi ricoprire con acqua. Se necessario, dividere la carne in due pezzi. Assicurarsi che il peso della carne non superi il limite consentito.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO



Attenzione!

Tutte le operazioni di pulizia sotto indicate devono essere effettuate ad apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore. Non lavare mai i componenti dell'apparecchio in lavastoviglie. Non utilizzare getti di acqua diretta.

Ogni intervento va eseguito ad apparecchio freddo.

Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.

L'esterno della pentola possiede una superficie porosa che potrebbe assorbire l'acqua. Non bagnare mai la superficie esterna della pentola.



Attenzione!

Non lavare l'apparecchio e i suoi componenti in lavastoviglie.

Pulire il corpo dell'apparecchio usando un panno umido non abrasivo per non danneggiare la carrozzeria. Asciugare.

Lavare gli accessori con acqua calda e detersivi non aggressivi. Asciugare bene.

Una buona manutenzione ed una regolare pulizia preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore.

MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio occorre sconnetterlo elettricamente. Tagliare il cavo di alimentazione.

In caso di rottamazione si dovrà provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione dell'apparecchio e provvedere al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

WITH REGARD TO THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions. Instructions are available on the manufacturer website.

INTENDED USE

You can use the appliance for food slow cooking. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

WARNINGS ON BURNS

- The appliance produces steam while operating. Be careful to avoid burnings.
- The lid and the external surface can become very hot during use.
- Beware of hot steam when opening the lid.



Warning of burns: Pot and resistors might get very hot. Do not touch during use and for a few minutes after turning it off.

- Do not touch the hot surfaces. Use pot holders or tea towels.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed solely for household and similar uses such as:
 - in cooking areas used by personnel of shops, offices and other professional environments;
 - on farms;
 - guests of hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type of environments.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- It is recommended to keep the original packaging, because the free repair service does not cover failures caused by inadequate packaging of the product when shipped to an authorized Service Center.
- Using accessories not recommended or not supplied by the manufacturer of the appliance may entail risks of fire, electric shock or injuries to people.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.

- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.
- Unplug from outlet when not in use and before any maintenance or cleaning.
- Always turn off the appliance and unplug the power cable from the outlet before placing food inside the pot.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Never put live parts into contact with water: Risk of short circuit and/or electric shock.
- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- The appliance must be used and rested on a stable and heat-resisting surface.
- The appliance must not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or leaks of water. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorised Service Centre or by suitably qualified personnel
- Place the appliance in an adequately illuminated environment and with the power outlet easily accessible.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- **ATTENTION:** do not use the appliance on an inclined surface.
- **ATTENTION:** make sure the appliance is off before removing the internal pot from the appliance body.
- **ATTENTION:** danger of burns. After use, do not touch the pot or resistors for a few minutes.
- Make sure that the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before inserting the mains plug into the wall socket.
- When filling the pot, do not exceed 2/3 of its capacity.
- Make sure that the lid is correctly placed on the pot before turning on the appliance.
- Do not use the appliance without water, as food might get burned.
- The cable must not touch the hot parts of the appliance.
- The product cannot be powered by external timers or with separate remote control systems.
- Do not use the pot directly on stoves.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance if empty.
- Never put the appliance on or near gas stoves or electric hotplates.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc.).

- After disconnecting the plug and when hot parts have cooled down, the appliance shall only be cleaned by using a non-abrasive damp cloth.
- Never use abrasive or corrosive detergents to clean the appliance. This appliance is not dishwasher safe.
- For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.



SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A - Pot
- B - Lid
- C - Power cord + Plug
- D - Appliance body
- E - Handles
- F - Heating element
- G - ON/OFF knob and programs choice
- H - Power-on indicator

PRELIMINARY PHASES FOR USE

Starting the appliance

Before connecting the appliance to the mains check that the voltage indicated on the rating plate under the appliance matches with the local mains. Place the appliance on a horizontal and stable surface. The working surface must be resistant to high temperatures.



Warning!

Do not place the appliance or the power cord near or on gas/electric stoves when they are hot, or near a microwaves oven.

Prevent the cord from protruding beyond the edge of the table or surface. Prevent children from grabbing the cord, in this way tipping over the appliance.

The cable must not touch the hot parts of the appliance.

Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.

INSTRUCTIONS FOR USE



Warning!

When filling the pot, do not exceed 2/3 of its capacity.

All food shall be well defrosted.

Do not leave raw food at room temperature inside the slow cooking pot.

Open the lid (B). Remove the pot (A) from the body of the appliance (D).

Place food inside the pot.

When filling the pot, do not exceed 2/3 of its capacity.

Place the pot into the body of the appliance.

Close the cover.

Insert the plug into the socket, which must be earthed.

To turn on the appliance, turn the ON/OFF knob (G) on the desired position:

0 off

1 slow cooking

2 quick cooking

⋈: warming up

The power-on indicator (H) turns on.

To set the desired temperature, please follow the table.

"0" (60-80°C) 70W		"1" (80-90°C) 170W		"2" (90-100°C) 240W	
hours	°C	hours	°C	hours	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

To stop cooking turn the ON/OFF knob (🔌) on "0".

When using the appliance for the first time, it may happen that give off a slight odour and a bit of smoke.

When the cooking process is over, the pot can be kept warm. Turn the ON/OFF knob on the warming up symbol (🔌).



Warning!

Risk of burns! Beware of hot steam when opening the lid to avoid burnings.

Remove food from the internal container by using a wooden spoon.



Warning!

Danger of burns! Pot and resistors might get very hot. Do not touch during use and for a few minutes after turning it off.



Warning!

Do not use abrasive or metal tools.

To stop cooking, turn the ON/OFF knob on "0". The power indicator turns off. Remove the power cable from the socket-outlet.

Allow the appliance to cool down completely.

INFORMATION ABOUT SLOW COOKING

Slow cooking is the best way to prepare hot and nourishing meals with the least effort possible and the least time spent in the kitchen.

Slow cooking is usually employed for soups and stews, but this oval pot made of ceramics is suitable for any dish you love. Its attractive and inexpensive design makes the pot perfect to directly serve dishes at the table. (The pot shall always be placed on a table mat or on a heat-resistant surface).

Slow cooking is perfect for preparing thick-cut meat, which gets tender and tasty by simmering for a longer time.

Most meat-based recipes require 8-10 hours of slow cooking or 3-4 hours of quick cooking.

Tips for slow cooking

Slow cooking is suitable for most foods, however some tips shall be followed:

- To get best results, the slow cooking pot shall be half filled in.
- Slow cooking retains water inside. To prevent this, remove the lid after cooking and turn the indicator on quick cooking to reduce cooking times.
- The lid is not hermetically sealed. Do not remove the lid unless necessary, in order to avoid heat losses. Each time the lid is removed, please allow 10 minutes more for cooking to end.
- To get best results in cooking soups, leave a 5 cm space between food and the upper part of the pot.
- Many recipes require longer cooking times: in case you don't have enough time, prepare food the night before and store them into the fridge. Introduce food into the pot, then add cooking liquid or sauce. select the slow cooking (1), quick cooking (2) or warm up (🔌) setting.
- Cut raw vegetables into small and regular pieces, as they need longer cooking times compared to meat. Vegetables shall be stir-fried for 2-3 minutes before starting slow cooking; make sure they are placed at the bottom of the pot and all ingredients are well dipped into the cooking liquid.
- Remove exceeding grease from the meat before starting cooking, as slow cooking does not allow grease to evaporate.
- For recipes usually requiring traditional cooking, it may be necessary to reduce the cooking liquid quantity for slow cooking. During slow cooking, liquids do not evaporate as for traditional cooking.
- Raw red beans shall be boiled for at least 10 minutes before introducing them into the slow cooking pot, in order to eliminate toxins.

- Use a meat thermometer to cook roasts, ham or chicken, in order to check the desired temperature.
- Some food is not compatible with slow cooking. Pasta, seafood, milk and cream shall be added when cooking is over. Cooking times might change according to the quantity of water inside the pot, the quantity of grease, the initial temperature of food and their size.
- Food cut in smaller pieces will cook more quickly.
- Usually, vegetables require longer cooking times compared to meat, so it is useful to place them at the bottom of the pot.
- Pre-heat meat and onion in a pan in order to reduce grease before introducing them into the slow cooking pot. This stage is not necessary, but it will enhance the final taste.
- To cook thick-cut meat, ham, chicken, etc, it is important to evaluate their size and shape. Introduce meat into the pot until reaching its 2/3, then cover with water. If needed, cut meat in two pieces. Make sure meat weight does not exceed the provided limit.

CLEANING THE APPLIANCE



Warning!

All cleaning operations described below must be carried out with the appliance switched off and with the plug disconnected from the socket.

Regular maintenance and cleaning preserve and maintain the appliance efficient for a longer period. Never wash the appliance components in the dishwasher. Do not use direct jets of water.

Every operation must be carried out when the appliance is cold.

Don't immerse the appliance body into the water or other liquids.

The exterior part of the pot has a porous surface which might soak up water. Never use water on the external surface of the pot.



Warning!

Do not wash the appliance and its components in the dishwasher.

Clean the appliance body using a non-abrasive damp cloth, in order to avoid any damage. Dry thoroughly with a soft cloth. Wash the accessories with warm water and mild cleansers. Dry thoroughly with a soft cloth.

Good maintenance and regular cleaning preserve and keep the appliance operating efficiently for a longer period of time.

SETTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

In the case of decommissioning of the appliance, it must be electrically disconnected. Cut the power cord.

In case of scrapping you will be required to separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and to the applicable laws in the country of use.

A PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utilisez l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à porté de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions. Les instructions sont disponibles sur le site internet du producteur.

UTILISATION PRÉVUE

L'appareil peut être utilisé pour la cuisson lente des aliments. Le fabricant ne prévoit aucune autre utilisation de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, découlant d'un emploi inapproprié de l'appareil. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

AVERTISSEMENTS CONTRE LES BRÛLURES

- L'appareil émet de la vapeur pendant le fonctionnement. Faire attention aux risques de brûlures.
- Pendant le fonctionnement, le couvercle et la surface extérieure de l'appareil deviennent très chauds.
- Faire attention aux risques de brûlures à cause de la vapeur sortant à l'ouverture du couvercle.



Avertissements sur les brûlures: La casserole et la résistance deviennent très chaudes. Ne pas toucher l'appareil pendant l'usage et pour quelques minutes après l'arrêt.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des prises et des linges de cuisine.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour les applications domestiques ou semblables comme:
 - les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et autres milieux professionnels;
 - dans les fermes;
 - par les clients d'hôtel, de motel et autres milieux à caractère résidentiel;
 - dans les locaux type bed and breakfast.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver les emballages d'origine car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance Agréé ne sont pas couverts et on ne pourra bénéficier de l'assistance gratuite.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou non fournis par le fabricant peut comporter des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- L'appareil est conforme au règlement (EC) N° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien qui

manquent d'expérience ou de connaissances, à condition d'être accompagnés par un adulte responsable ou d'avoir reçu et compris les instructions et les dangers découlant de l'usage de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas laisser le cordon pendre dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.
- Débrancher la prise de courant quand on n'utilise pas l'appareil ainsi qu'avant les entretiens et les nettoyages.
- Toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et éteindre l'appareil avant de remplir la casserole avec les aliments.
- Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne jamais mettre les parties électriques sous tension en contact avec l'eau: risque de court-circuit et/ou choc électrique.
- S'assurer d'avoir les mains bien sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs situés sur l'appareil ou avant de toucher la prise et les branchements.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- L'appareil doit être utilisé et laissé au repos sur une surface stable et résistante aux hautes températures.
- Il ne faut pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de détérioration ou en cas de fuite d'eau. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par le service après-vente ou un réparateur agréé afin d'éviter tout risque.
- Disposer l'appareil dans un endroit suffisamment éclairé et où la prise de courant est facilement accessible.
- Faire attention à ce que le câble électrique ne touche pas les surfaces chaudes.
- **ATTENTION:** ne pas utiliser l'appareil sur un plan incliné.
- **ATTENTION:** S'assurer que l'appareil est éteint avant de retirer la casserole du corps de l'appareil.
- **ATTENTION:** danger de brûlures. Ne pas toucher la résistance et la casserole pour quelques minutes après l'usage.
- Avant de brancher la fiche à la prise de courant, vérifier que l'élément chauffant et la partie intérieure du récipient sont propres et secs.
- Ne pas remplir la casserole en dépassant les 2/3 de la capacité.

- Vérifier le positionnement correct du couvercle sur la casserole avant d'allumer l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans eau, pour éviter que les aliments se brûlent.
- Le cordon ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des installations séparées télécommandées (domotique).
- Ne pas utiliser la casserole directement sur la cuisinière.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas utiliser l'appareil vide.
- Ne jamais placer l'appareil au-dessus ou à côté des plaques de gaz ou des plaques électriques.
- L'appareil ne doit pas rester exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Une fois que l'appareil aura été débranché et que toutes les parties auront refroidi, il sera possible de le nettoyer exclusivement avec un chiffon non abrasif et à peine humide.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs et ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- Pour éliminer correctement le produit, aux sens de la Directive Européenne 2012/19/EU, lire la notice jointe au produit.



CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A - Caquelon
- B - Couvercle
- C - Cordon d'alimentation + Prise
- D - Corps de l'appareil
- E - Poignées
- F - Résistance
- G - Poignée d'allumage et de sélection des programmes
- H - Voyant de mise en marche

OPÉRATIONS AVANT L'EMPLOI

Mise en marche

Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, contrôler que la tension indiquée sur l'étiquette figurant sous l'appareil corresponde à celle du secteur. Mettre l'appareil sur une surface horizontale et stable. La surface du plan de travail doit être résistante aux hautes températures.



Attention!

Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation en proximité de cuisinières à gaz ou électriques chaudes ou près d'un four à microondes.

Éviter que le cordon pende du bord de la table ou du plan de rangement. Éviter qu'un enfant puisse renverser l'appareil en tirant sur le cordon.

Le cordon ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

Disposer l'appareil de sorte que les enfants ne puissent toucher les parties chaudes.

MODE D'EMPLOI



Attention!

Ne pas remplir la casserole en dépassant les 2/3 de la capacité.

Tous les aliments doivent être bien décongelés.

Ne pas laisser des aliments crus à température ambiante dans la casserole de cuisson lente.

Ouvrir le couvercle (B). Retirer la casserole (A) du corps de l'appareil(D).

Introduire les aliments dans la casserole.

Ne pas remplir la casserole en dépassant les 2/3 de la capacité.

Positionner la casserole dans le corps de l'appareil.

Fermer le couvercle.

Brancher l'appareil à la prise de courant qui doit être munie d'une prise de terre.

Pour allumer l'appareil, tourner le bouton rotatif d'allumage (G) sur la position désirée:

0 éteint

1 cuisson lente

2 cuisson rapide

☞: chauffage

Le voyant de mise en marche (H) s'allume.

Pour sélectionner la température désirée, faire référence au tableau.

"☞" (60-80°C) 70W		"1" (80-90°C) 170W		"2" (90-100°C) 240W	
heures	°C	heures	°C	heures	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

Pour interrompre la cuisson, tourner le bouton rotatif d'allumage (☞) sur "0".

Quand on utilise l'appareil pour la première fois, on pourra noter une légère odeur et un peu de fumée.

Après cuisson, la casserole peut garder la chaleur. Tourner le bouton rotatif d'allumage sur le symbole de rechauffement (☞).



Attention!

Risque de brûlures! Faire attention aux risques de brûlures à cause de la vapeur sortant à l'ouverture du couvercle.

Retirer les aliments du récipient intérieur en utilisant une cuillère.



Attention!

Risque de brûlures! La casserole et la résistance deviennent très chaudes. Ne pas toucher l'appareil pendant l'usage et pour quelques minutes après l'arrêt.



Attention!

Ne pas utiliser de composants abrasifs ou d'outils en métal.

Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton rotatif d'allumage sur "0". Le voyant d'allumage s'éteint. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Laisser refroidir complètement l'appareil.

INFORMATIONS SUR LA CUISSON LENTE

La cuisson lente est la méthode meilleure pour la préparation de repas chauds et nutritifs sans efforts, pour ne pas passer trop de temps dans la cuisine.

La cuisson lente est d'habitude utilisée pour soupes et bouillons, mais grâce à cette casserole ovale en céramique vous pourrez préparer tous les repas que vous aimez le plus. Son design utile et séduisant an même temps rend la casserole idéale pour servir les repas directement sur la table. (La casserole doit toujours être placée sur un dessous-de-plat ou sur une surface résistante à la chaleur).

Ce type de cuisson est idéal pour préparer des pièces de viande plus épaisses qui vont garder leur saveur grâce à une cuisson lente et de longue durée.

La plupart des recettes avec de la viande et des légumes nécessitent de 8-10 heures de cuisson lente ou de 3-4 heures de cuisson rapide.

Conseils pour la cuisson lente

La cuisson lente est compatible avec la plupart des aliments, mais il est nécessaire de suivre des indications spécifiques:

- Pour des résultats meilleurs, la casserole de cuisson lente doit être remplie à la moitié.
- La cuisson lente garde l'eau à l'intérieur. Pour éviter ce phénomène, enlever le couvercle après la cuisson et tourner l'indicateur sur cuisson rapide afin de réduire les temps de cuisson.
- Le couvercle n'est pas hermétiquement fermé. Ne pas soulever le couvercle s'il n'est pas nécessaire, pour éviter toute dispersion de chaleur. Chaque fois que le couvercle est enlevé, il faut considérer 10 minutes de plus pour la cuisson.
- Pour un bon résultat dans la cuisson des soupes, laisser un espace de 5 cm entre les aliments et la partie supérieure de la casserole.
- Beaucoup de recettes nécessitent de temps de cuisson plus longs, donc, faute de temps, préparer les aliments le soir auparavant et les conserver dans le réfrigérateur. Introduire les aliments dans la casserole et ajouter du liquide ou la sauce de cuisson. sélectionner la modalité cuisson lente (1), cuisson rapide (2) ou réchauffement (3).
- Couper les légumes crus en petites pièces, car ils nécessitent de plus de temps pour la cuisson par rapport à la viande. Les légumes devraient être poêlés pour 2-3 minutes avant de commencer la cuisson lente; il faut s'assurer aussi qu'ils se trouvent sur le fond de la casserole et que tous les ingrédients sont bien immergés dans le liquide de cuisson.
- Éliminer la graisse excédante de la viande avant de commencer la cuisson, car la méthode de cuisson lente ne permet pas à la vapeur de s'évaporer.
- Pour les recettes qui d'habitude prévoient une cuisson traditionnelle, il est peut-être nécessaire de réduire la quantité de liquide à utiliser. Le niveau d'évaporation du liquide pendant la cuisson lente n'est pas le même que celui de la cuisson traditionnelle.
- Les haricots rouges doivent être bouillis pour au moins 10 minutes avant de les introduire dans la casserole de cuisson lente, afin d'éliminer les toxines.
- Utiliser un thermomètre de cuisine pour préparer des rôtis, jambons ou poulets, afin de vérifier la température désirée.
- Certains aliments ne sont pas compatibles avec la cuisson lente. Les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème doivent être ajoutés à cuisson terminée. Le temps de cuisson peut changer selon la quantité d'eau à l'intérieur, la quantité de graisse, la température initiale des aliments et leur dimension.
- Les aliments coupés en petites pièces vont cuire plus rapidement.
- D'habitude, les légumes nécessitent de plus de temps pour cuire par rapport à la viande, donc il est conseillé de les placer dans la partie inférieure de la casserole.
- Préchauffer la viande et l'oignon dans une poêle à part pour réduire la matière grasse avant de les introduire dans la casserole de cuisson lente. Ce passage n'est pas nécessaire, mais il va améliorer la saveur finale.
- Pour cuire de la viandes coupée en pièces plus épaisses, des jambons, des poulets ecc, il est important de considérer leur dimension et leur forme. Remplir les 2/3 de la casserole avec la viande, puis recouvrir d'eau. Diviser la viande en deux parties, si nécessaire. S'assurer que le poids de la viande ne dépasse pas la limite prévue.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



Attention!

Toutes les opérations de nettoyage indiquées à continuation doivent être réalisées avec l'appareil éteint et l'alimentation électrique débranchée.

Un entretien et un nettoyage réguliers permettent de préserver les qualités de l'appareil et de les maintenir dans le temps. Ne jamais laver les composants de l'appareil en lave-vaisselle. Ne pas utiliser des jets d'eau directe.

Chaque intervention doit être effectué quand l'appareil est froid.

Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.

La partie extérieure de la casserole est dotée d'une surface poreuse qui pourrait absorber l'eau. Jamais mouiller la surface extérieure de la casserole.



Attention!

Ne pas laver l'appareil et ses composants au lave-vaisselle.

Nettoyer le corps de l'appareil avec un linge humide non abrasif pour éviter de l'endommager. Sécher.

Laver les accessoires à l'eau chaude et avec des détergents non agressifs. Bien sécher.

Un entretien et un nettoyage réguliers préservent l'appareil et prolongent son efficacité.

MISE HORS SERVICE

Si l'appareil est hors-service, le débrancher de la prise de courant. Couper le cordon d'alimentation.

Au moment de l'amener à la déchetterie, il faudra diviser les différents matériaux qui composent l'appareil et les jeter en fonction de leur composition, selon les dispositions de loi en vigueur dans le pays d'utilisation.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Auch wenn die Geräte entsprechend der geltenden Europäischen Normen hergestellt wurden und daher alle potentiell gefährlichen Teile geschützt sind, müssen, um Unfälle und Schäden zu vermeiden, diese Hinweise aufmerksam gelesen und das Gerät nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen wurde. Die Bedienungsanleitung auch für späteres Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren. Soll dieses Gerät an andere Personen abgegeben werden, bitte daran denken, auch die Bedienungsanleitung mit auszuhändigen.

Die Anweisungen sind auf der Internetseite des Herstellers verfügbar.

VORGESEHENER GEBRAUCH

Sie können das Gerät verwenden, um Lebensmittel langsam zu garen. Jeder andere Einsatz ist nicht vom Hersteller vorgesehen. Der Hersteller übernimmt daher keinerlei Haftung für jegliche Art von Schäden, die durch einen ungeeigneten Einsatz des Gerätes verursacht werden. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

HINWEISE ÜBER VERBRÜHUNGSGEFAHR

- Das Gerät gibt während des Betriebs Dampf aus. Seien Sie achtsam, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Während des Betriebs können der Deckel und die Außenfläche des Geräts sehr heiß werden.
- Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, um Verbrennung durch den Dampf zu vermeiden.



Hinweise zu Verbrühungsgefahr: Der Topf und der Widerstand werden sehr heiß. Berühren Sie es während der Verwendung und einige Minuten nach dem Ausschalten nicht.

- Keine heißen Oberflächen berühren. Topflappen oder Wischtücher benutzen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESTEN.

- Das Produkt ist nur für die Nutzung im Haushalt und ähnliche Anwendungen konzipiert, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen.
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da ein Gratis-Kundendienst nicht für Schäden vorgesehen ist, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen.
- Bei der Verwendung von nicht empfohlenen oder nicht vom Gerätehersteller mitgeliefertem Zubehör besteht Brandgefahr, Stromschlaggefahr oder Verletzungsgefahr.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

- Das Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und von Personen, die eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten besitzen oder über mangelnde Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, nur verwendet werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person betreut werden oder wenn sie die Anweisungen und Gefahren, die während der Verwendung dieses Geräts auftreten, erhalten und verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Das Kabel darf nicht an Stellen hängen, wo es Kinder anfassen könnten.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.
- Soll das Gerät als Abfall entsorgt werden, empfehlen wir es durch Abschneiden des Anschlusskabels unbrauchbar zu machen. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.
- Wenn das Gerät nicht im Betrieb ist und vor jeder Wartung oder Reinigung, den Stecker aus dem Gerät ziehen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Topf mit den Lebensmitteln füllen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die unter Spannung stehenden Geräteteile dürfen nicht in Kontakt mit Wasser kommen: Kurzschluss- und/oder elektrisches Schockrisiko.
- Immer darauf achten, dass die Hände gut trocken sind, bevor Schalter am Gerät betätigt bzw. eingestellt werden, oder bevor der Stecker oder die Speiseleitung angefasst wird.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät muss auf einer festen, für hohe Temperaturen geeigneten Oberfläche benutzt und abgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es gestürzt ist, sichtbare Schäden oder Wasserverluste aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät selbst fehlerhaft ist. Um Gefahren zu vermeiden, müssen alle Reparaturen, einschließlich Austausch des Stromkabels, vom Kundendienst oder einem Fachelektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät in einem ausreichend beleuchteten Raum stellen. Die Stromsteckdose muss leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass das Stromkabel nicht mit warmen Oberflächen nicht in Berührung kommt.
- **ACHTUNG:** Das Gerät nicht auf einer schrägen Oberfläche verwenden.
- **ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Topf vom Körper des Gerätes entfernen.

- **ACHTUNG:** Verbrennungsgefahr. Berühren Sie weder den Widerstand noch den Topf für einige Minuten nach der Verwendung.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Netzsteckers in die Steckdose, dass das Heizelement und die Außenseite des Innenbehälters sauber und trocken sind.
- Füllen Sie den Topf nicht über 2/3 seines Fassungsvermögens.
- Vergewissern Sie sich, den Deckel ordnungsgemäß auf dem Topf positioniert zu haben, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Wasser, da in diesem Fall die Lebensmittel anbrennen würden.
- Das Kabel darf nicht mit den heißen Gerätteilen in Berührung kommen.
- Das Produkt darf nicht über externe Zeitschaltuhren oder getrennte, ferngesteuerte Anlagen mit Strom versorgt werden.
- Verwenden Sie den Topf nicht, um direkt auf Kochplatten zu kochen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Verwenden Sie nicht das leere Gerät.
- Das Gerät nie neben oder auf Gas- oder Elektroplatten stellen.
- Das Gerät nicht im Freien stehen lassen (Regen, Sonne usw.).).
- Nachdem der Netzstecker gezogen wurde und nachdem die heißen Teile abgekühlt sind, darf das Gerät ausschließlich mit einem nicht scheuernden, etwas mit Wasser angefeuchtetem Tuch gereinigt werden.
- Niemals Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Geschirrspülmaschinen zum Reinigen des Geräts benutzen.
- Für die korrekte Entsorgung des Geräts entsprechend der EG-Richtlinie 2012/19/



EG verweist man auf die dem Gerät beigelegten Anweisungen.

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG STETS GUT AUFBEWAHREN.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- A - Topf
- B - Deckel
- C - Stromkabel + Stecker
- D - Gehäuse des Gerätes
- E - Griffe
- F - Widerstand
- G - Einschaltknopf und Programmauswahl
- H - Einschaltkontrolllampe

VOR DEM GEBRAUCH

Inbetriebnahme

Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss kontrolliert werden, ob die auf dem Typenschild auf der unteren Seite des Gerätes angegebene Netzspannung der lokalen Netzspannung entspricht. Das Gerät auf eine stabile horizontale Fläche stellen. Die Arbeitsplatte muss eine Fläche sein, die hohen Temperaturen standhält.

**Achtung!**

Das Gerät oder das Versorgungskabel nicht in der Nähe oder auf Elektro- oder Gasherde oder neben einer Mikrowelle stellen.

Vermeiden, dass das Kabel über den Tischrand oder die Fläche übersteht. Vermeiden, dass Kinder am Anschlusskabel ziehen und das Gerät umkippen können.

Das Kabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.

BEDIENUNGSANLEITUNG

**Achtung!**

Füllen Sie den Topf nicht über 2/3 seines Fassungsvermögens.

Alle Lebensmittel müssen gut aufgetaut sein.

Lassen Sie keine rohen Speisen bei Raumtemperatur im Schongarer.

Den Deckel (B) öffnen. Entfernen Sie den Topf (A) vom Körper des Geräts (D).

Geben Sie die Lebensmittel in den Topf.

Füllen Sie den Topf nicht über 2/3 seines Fassungsvermögens.

Setzen Sie den Topf in den Körper des Geräts.

Den Deckel schließen.

Anschließend den Stecker in eine Steckdose mit Erdleitung stecken.

Drehen Sie, um das Gerät einzuschalten, den Einschaltknopf (G) auf die gewünschte Position:

0 Ausgeschaltet

1 langsames Garen

2 schnelles Garen

☹☹☹: Warmhalten

Die Einschaltkontrollanzeige (H) schaltet sich ein.

Beziehen Sie sich, um die gewünschte Temperatur einzustellen, auf die Tabelle.

"☹☹☹" (60-80°C) 70W		"1" (80-90°C) 170W		"2" (90-100°C) 240W	
Stunden	°C	Stunden	°C	Stunden	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94,7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

Drehen Sie, um das Garen zu unterbrechen, den Einschaltknopf (G) auf "0".

Beim ersten Gebrauch kann es passieren, dass das Gerät einen leichten Geruch und etwas Rauch ausgibt.

Nach Abschluss des Garens ist es möglich, den Topf warmzuhalten. Drehen Sie den Einschaltknopf auf das Heizsymbol (☹☹☹).

**Achtung!**

Verbrennungsgefahr! Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, um Verbrennung durch den Dampf zu vermeiden.

Entfernen Sie die Speisen mit einer Suppenkelle aus dem Innenbehälter.

**Achtung!**

Verbrennungsgefahr! Der Topf und der Widerstand werden sehr heiß. Berühren Sie es während der Verwendung und einige Minuten nach dem Ausschalten nicht.

**Achtung!**

Verwenden Sie keine Schleifmittel oder Metallwerkzeuge.

Drehen Sie, um das Gerät auszuschalten, den Einschaltknopf auf "0". Die Kontrolllampe erlischt. Das Anschlusskabel aus der Steckdose ziehen.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

INFORMATIONEN ÜBER DAS LANGSAME GAREN

Das langsame Garen ist seit jeher die beste Methode, um warme und nährhafte Speisen mit minimalem Aufwand zuzubereiten, ohne Stunden in der Küche verbringen zu müssen.

Das langsame Garen wird gewöhnlich für Suppen und Eintöpfe verwendet, aber mit diesem ovalen Keramiktopf können Sie alle Gerichte, die Sie am liebsten mögen, zubereiten. Sein neues praktisches und gleichzeitig attraktives Design machen den Topf perfekt, um die Speisen direkt am Tisch zu servieren. (Der Topf muss immer auf einem Untertopf oder auf einer hitzebeständigen Fläche abgesetzt werden).

Diese Art des Garens ist ideal für die Zubereitung von dick geschnittenem Fleisch, das durch langsames und längeres Garen mit zart bleibt und seinen Geschmack beibehält.

Für den Großteil der Rezepte mit Fleisch und Gemüse sind 8-10 Stunden langsames Garen erforderlich oder 3-4 Stunden schnelles Garen.

Ratschläge für das langsame Garen

Das langsame Garen kann für den Großteil der Lebensmittel verwendet werden, dennoch ist es erforderlich, einige spezifische Anweisungen zu befolgen:

- Für den Erhalt der besten Ergebnisse muss der Schongarer zur Hälfte gefüllt sein.
- Das langsame Garen hält das Wasser im Inneren. Entfernen Sie, um zu vermeiden, dass dies passiert, den Deckel nach dem Garen und verschieben Sie den Zeiger auf das schnelle Garen, um die Garzeit zu reduzieren.
- Der Deckel haftet nicht hermetisch am Topf. Heben Sie den Deckel nicht an, wenn dies nicht erforderlich ist, um Wärmeverlust zu vermeiden. Jedes Mal, wenn der Deckel entfernt wird, ist es erforderlich, 10 Minuten länger für das Garen einzuplanen.
- Lassen Sie, für ein optimales Ergebnis beim Garen von Suppen, einen Raum von 5 cm zwischen den Lebensmitteln und dem oberen Teil des Topfes.
- Viele Rezepte erfordern eine lange Garzeit. Bereiten Sie daher bei Zeitmangel die Lebensmittel einen Abend vorher vor und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. Geben Sie die Lebensmittel in das Innere des Topfes und fügen Sie die Kochflüssigkeit oder -soße hinzu. Wählen Sie die Einstellung langsames Garen (1), schnelles Garen (2) oder Warmhalten (???).
- Schneiden Sie das rohe Gemüse in kleine und gleichmäßige Stücke, weil sie eine längere Garzeit als das Fleisch erfordern. Die Gemüsesorten können für 2-3 Minuten vor dem Beginn des langsamen Garens in der Pfanne angeschmort werden. Vergewissern Sie sich dabei, dass sie sich auf dem Boden des Topfes befinden und dass alle Zutaten gut in die Kochflüssigkeit getaucht sind.
- Beseitigen Sie das überschüssige Fett vom Fleisch, da die Methode des langsamen Garens dem Fett nicht erlaubt zu verdampfen.
- Um ein Rezept zu erstellen, dass ein traditionelles Garen erfordert, könnte es bei Verwendung des Schongarers erforderlich sein, die zu verwendende Flüssigkeitsmenge zu reduzieren. Der Verdampfungsgrad der Flüssigkeit während des langsamen Garens ist nicht derselbe des traditionellen Garens.
- Die rohen roten Bohnen müssen wenigstens 10 Minuten gekocht werden, bevor sie in den Schongarer gegeben werden, um die Giftstoffe zu entfernen.
- Verwenden Sie ein Küchenthermometer für die Zubereitung von Braten, Schinken oder ganzen Hühnern, um sich zu vergewissern, dass sie bei der gewünschten Temperatur garen.
- Einige Lebensmittel sind für das langsame Garen nicht geeignet. Paste, Meeresfrüchte, Milch und Sahne müssen am Ende des Garens hinzugefügt werden. Die Garzeit kann in Abhängigkeit von der Menge im Inneren, von der Menge an Fett, der Ausgangstemperatur der Lebensmittel und ihrer Größe variieren.
- Für die in kleine Stücke geschnittenen Lebensmittel ist die Garzeit kürzer.
- Gewöhnlich benötigen die Gemüsesorten eine längere Garzeit im Vergleich zum Fleisch, daher ist es nützlich, sie im unteren Teil des Topfes zu positionieren.
- Wärmen Sie das Fleisch und die Zwiebel in einer separaten Pfanne vor, um den Fettgehalt zu reduzieren, bevor Sie sie in den Schongarer geben. Dieser Schritt ist nicht erforderlich, aber verbessert den Endgeschmack.
- Um dicker geschnittenes Fleisch, Schinken, Hühner, usw. zu garen, ist es wichtig, die Größe und die Form zu berücksichtigen. Geben Sie das Fleisch in den Topf und füllen Sie ihn zu 2/3 auf und decken Sie ihn anschließend mit Wasser ab. Teilen Sie, falls erforderlich das Fleisch in zwei Stücke. Vergewissern Sie sich, dass das Gewicht des Fleisches nicht die erlaubte Grenze überschreitet.

REINIGUNG DES GERÄTS



Achtung!

Alle nachfolgend angegebenen Reinigungsmaßnahmen müssen bei ausgeschaltetem Gerät und mit aus der Steckdose entferntem Stecker ausgeführt werden.

Regelmäßige Wartungs- und Reinigungseingriffe schützen und erhalten das Gerät für eine längere Zeit wirksam. Die Geräteteile nicht in der Spülmaschine spülen. Keinen direkten Wasserstrahl verwenden.

Nur auf dem kalten Gerät arbeiten.

Tauchen Sie den Körper des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Die Außenfläche des Topfes verfügt über eine poröse Oberfläche, die das Wasser aufsaugen könnte. Machen Sie niemals die Außenfläche des Topfes nass.



Achtung!

Das Gerät und die Geräteteile nicht in der Spülmaschine spülen.

Reinigen Sie den Körper des Geräts mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch, um die Karosserie nicht zu beschädigen. Trocknen.

Die Zubehörteile mit warmem Wasser und nicht aggressiven Waschmitteln spülen. Gut trocknen.

Gute und regelmäßige Wartungs- und Reinigungseingriffe schützen und erhalten das Gerät für eine längere Zeit wirksam.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn das Gerät außer Betrieb gesetzt wird, bitte es von dem Stromnetz trennen. Das Stromkabel abschneiden.

Im Falle der Verschrottung sind die unterschiedlichen für die Herstellung des Gerätes verwendeten Stoffen zu trennen und entsprechend ihrer Zusammenstellung und der in der Verwendungsland geltenden Normen zu entsorgen.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lea con atención estas advertencias y utilice el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Mantenga siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quiere ceder este aparato a otras personas, recuerde incluir también estas instrucciones. Las instrucciones se encuentran en la página web del fabricante.

USO PREVISTO

Puede usar el aparato para cocinar alimentos por cocción lenta. Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo, causados por un uso impropio del aparato. Otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo, causados por un uso impropio del aparato. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

ADVERTENCIAS RELATIVAS A LAS QUEMADURAS

- El aparato emite vapor durante el funcionamiento. Tenga cuidado para evitar quemaduras.
 - Durante el funcionamiento, la tapa y la parte exterior del aparato pueden calentarse mucho.
 - Al abrir la tapa, tenga cuidado para evitar quemarse con el vapor.
-  Advertencia relativa a quemaduras: La olla y la resistencia se calientan mucho. No se debe tocar durante el uso ni durante unos minutos después del apagado.
- No toque las superficies calientes. Utilice agarradores o trapos.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

- Este aparato está destinado a una utilización doméstica o similar, como por ejemplo:
 - en las zonas para cocinar reservadas al personal en las tiendas, oficinas y otros ambientes profesionales;
 - en las fincas agrícolas;
 - el uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y residencias;
 - en ambientes del tipo "bed and breakfast".
- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en este manual de instrucciones.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Asistencia Autorizado.
- El uso de accesorios no aconsejados o no proporcionados por el constructor del aparato puede comportar riesgos de incendio, electrocución o daños a las personas.
- El aparato cumple con el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 relativo a los materiales en contacto con alimentos.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas

que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No deje colgar el cable en lugares donde podría ser agarrado por un niño.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Si se decide dejar de utilizar el aparato, antes de tirarlo a la basura se recomienda cortar el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizarlo para sus juegos.
- Quite la clavija del enchufe cuando el aparato no se utiliza y antes de cada intervención de mantenimiento o limpieza.
- Apague siempre el aparato o desconectar el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente eléctrica antes de llenar la olla con los alimentos.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- No coloque nunca las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- Asegurarse de que las manos estén bien secas antes de utilizar o regular los interruptores colocados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- No deje sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- El aparato se debe utilizar y guardar en una superficie estable y resistente a las altas temperaturas.
- No se debe utilizar el aparato si ha caído, si presenta daños visibles o si pierde agua. No use el aparato si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas únicamente por el Centro de Asistencia Autorizado o por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo
- Coloque el aparato en un ambiente bien iluminado y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Cuidar que el cable eléctrico no entre en contacto con superficies calientes.
- **ATENCIÓN:** no utilice el aparato en una superficie inclinada.
- **ATENCIÓN:** asegúrese de que el aparato está apagado antes de retirar la olla del cuerpo del aparato.
- **ATENCIÓN:** peligro de quemaduras. No toque la resistencia y la olla durante algunos minutos después del uso.
- Antes de enchufar la clavija en la toma de corriente compruebe que el elemento calentador y la parte exterior del recipiente interno están limpios y secos.

- No llene la olla más de 2/3 de su capacidad.
- Asegúrese de que ha colocado correctamente la tapa en la olla antes de encender el aparato.
- No utilice el aparato sin agua, ya que los alimentos se quemarían.
- El cable no debe tocar las partes calientes del aparato.
- El producto no debe ser alimentado mediante timer externos o con circuitos separados pilotados a distancia.
- No use la olla para cocina directamente sobre hornillos.
- No use el aparato en un espacio al aire libre.
- No use el aparato vacío.
- No coloque nunca el aparato por encima y cerca de hornillos de gas o placas eléctricas.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- Después de haber desenchufado el enchufe de alimentación y después de que las partes calientes se hayan enfriado, el aparato deberá limpiarse exclusivamente con un paño no abrasivo humidificado con agua.
- No utilizar detergentes abrasivos, corrosivos o lavavajillas para la limpieza del aparato.
- Para la eliminación correcta del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE  se ruega leer la hoja relacionada anexa al producto.

— GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A - Olla
- B - Tapa
- C - Cable de alimentación + Clavija
- D - Cuerpo del aparato
- E - Manillas
- F - Resistencia
- G - Interruptor de encendido y selección de programas
- H - Indicador de encendido

FASES PRELIMINARES DE USO

Puesta en función

Antes de conectar el aparato a la red de alimentación, controlen que la tensión indicada en la etiqueta colocada debajo de la base de alimentación corresponda a la tensión de la red local. Antes de conectar el aparato a la red de alimentación, controlen que la tensión indicada en la etiqueta colocada debajo de la base de alimentación corresponda a la tensión de la red local. Colocar el aparato sobre una superficie horizontal y estable. La superficie de trabajo tiene que ser una superficie resistente a las altas temperaturas.



¡Atención!

No coloque el aparato o el cable de alimentación cerca o encima de hornillos eléctricos o de gas calientes, o cerca de un microondas.

Evite que el cable sobresalga del borde de la mesa o de la superficie. Evite que un niño, cogiendo el cable, pueda volcar el aparato.

El cable no debe tocar las partes calientes del aparato.

Coloque el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.

INSTRUCCIONES DE USO



¡Atención!

No llene la olla más de 2/3 de su capacidad.

Todos los alimentos tienen que estar bien descongelados.

No deje comida cruda a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.

Abrir la tapa (B). Retire la olla (A) del cuerpo del aparato (D).

Ponga los alimentos en la olla.

No llene la olla más de 2/3 de su capacidad.

Coloque la olla en el cuerpo del aparato.

Cierre la tapa.

Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.

Para encender el aparato, gire el interruptor de encendido (G) hacia la posición elegida:

0 apagado

1 cocción lenta

2 cocción veloz

⋈: recalentamiento

El indicador de encendido (H) se ilumina.

Para configurar la temperatura deseada, véase la tabla.

"⋈" (60-80°C) 70W		"1" (80-90°C) 170W		"2" (90-100°C) 240W	
horas	°C	horas	°C	horas	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

Para interrumpir la cocción, gire el interruptor de encendido (G) a "0".

Cuando se usa el aparato por primera vez puede que exhale un olor ligero y un poco de humo.

Una vez terminada la cocción, es posible mantener la olla al calor. Gire el interruptor de encendido hacia el símbolo de recalentamiento (⋈).



¡Atención!

¡Peligro de quemaduras! Al abrir la tapa, tenga cuidado para evitar quemarse con el vapor.

Retire los alimentos del contenedor interno utilizando un cucharón.



¡Atención!

¡Peligro de quemaduras! La olla y la resistencia se calientan mucho. No se debe tocar durante el uso ni durante unos minutos después del apagado.



¡Atención!

No utilice productos abrasivos o utensilios de metal.

Para apagar el aparato, gire el interruptor de encendido a "0". La luz de encendido se apaga. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

Deje que el aparato se enfríe completamente.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN LENTA

La cocción lenta es desde siempre el mejor método para preparar platos calientes y nutrientes con el mínimo esfuerzo, sin tener que pasar horas en la cocina.

La cocción lenta se utiliza normalmente para sopas y estofados, pero con esta olla oval en cerámica podréis preparar todos vuestros platos preferidos. Su diseño conveniente y atractivo al mismo tiempo, hace que la olla resulte perfecta para servir los platos directamente en la mesa. (La olla debe apoyarse siempre sobre un salvamanteles o sobre una superficie resistente al calor).

Este tipo de cocción es ideal para la preparación de carnes de corte más espeso que, cocinando lentamente y durante más tiempo, se mantienen tiernas, conservando todo su sabor.

Para la mayor parte de las recetas con carne y verdura, hacen falta 8 - 10 horas de cocción lenta, o 3 - 4 horas de cocción veloz.

Sugerencias para la cocción lenta

La cocción lenta se puede utilizar en la mayor parte de los alimentos; sin embargo es necesario seguir algunas indicaciones específicas:

- Para obtener resultados óptimos, la olla a cocción lenta debe llenarse hasta su mitad.
- La cocción lenta mantiene el agua en su interno. Para evitar que eso ocurra, quite la tapa después de la cocción y ponga el indicador en "cocción rápida" para reducir la duración de la cocción.
- La tapa no se adhiere herméticamente a la olla. No levante la tapa cuando no es necesario, así evitará la dispersión del calor. Cada vez que se levanta la tapa, hay que calcular 10 minutos más de cocción.
- Para un resultado óptimo de la cocción de sopas, deje un espacio de 5 cm entre los alimentos y la parte superior de la olla.
- Muchas recetas necesitan mucho tiempo de cocción, por lo que si no dispone de tiempo, puede preparar los alimentos la noche antes y conservarlos en el frigorífico. Introduzca los alimentos en la olla y añada el líquido o la salsa de cocción. Seleccione la configuración cocción lenta (1), cocción veloz (2) o calentamiento (3).
- Corte las verduras crudas en trozos pequeños y regulares, ya que necesitan un tiempo de cocción mayor respecto a la carne. Se debería saltar las verduras en la sartén durante 2-3 minutos antes de comenzar la cocción lenta, asegurándose de que se encuentren en el fondo de la olla y que todos los ingredientes están correctamente sumergidos en el líquido de cocción.
- Elimine la grasa en exceso de la carne antes de comenzar la cocción, ya que el método por cocción lenta no permite la evaporación de la grasa.
- Para recrear una receta que prevé una cocción tradicional utilizando la olla por cocción lenta, podría ser necesario reducir la cantidad de líquido que se debe utilizar. El grado de evaporación del líquido durante la cocción lenta no es el mismo que el de la cocción tradicional.
- Las judías rojas crudas deben cocerse durante al menos 10 minutos antes de introducirlas en la olla de cocción lenta, para eliminar las toxinas.
- Utilice un termómetro de cocina para la preparación de asados, jamones o pollos enteros, para asegurarse de que cuecen a la temperatura deseada.
- Algunos alimentos no son idóneos para una cocción lenta. La pasta, el marisco, la leche y la nata tienen que añadirse al final de la cocción. El tiempo de cocción puede variar en base a la cantidad de agua presente en su interno, a la cantidad de materia grasa, a la temperatura inicial de los alimentos y a su dimensión.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños tendrán una cocción más rápida.
- Normalmente, las verduras necesitan más tiempo para cocer respecto a la carne, por lo que conviene posicionarla en la parte inferior de la olla.
- Precaliente la carne y la cebolla en una sartén a parte, para reducir el contenido de grasas antes de añadirlas a la olla de cocción lenta. Este paso no es necesario, pero mejorará el gusto final.
- Para cocer carnes con un corte mayor, jamón, pollo, etc., es importante considerar la dimensión y la forma. Introduzca la carne en la olla y cubrir 2/3, después cúbrala con agua. Si es necesario, divida la carne en dos piezas. Asegúrese de que el peso de la carne no supera el límite permitido.

LIMPIEZA DEL APARATO



¡Atención!

Todas las operaciones de limpieza descritas a continuación deben realizarse con el aparato apagado y con la clavija desconectada de la toma de corriente.

Un mantenimiento y una limpieza periódicos protegen y mantienen eficiente el aparato por un periodo más largo. No lave nunca los componentes del aparato en el lavaplatos. No utilice chorros de agua directa.

Cualquier intervención debe llevarse a cabo cuando el aparato está frío.

No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.

El exterior de la olla cuenta con una superficie porosa que podría absorber el agua. No moje nunca la superficie externa de la olla.



¡Atención!

No lave el aparato ni sus componentes en el lavavajillas.

Limpie el cuerpo del aparato usando un paño húmedo no abrasivo para no dañar el cuerpo. Séquelo.

Lavar los accesorios con agua caliente y un detergente no agresivo. Seque bien.

Un buen mantenimiento y una limpieza periódica preservan y mantienen eficiente la máquina durante un periodo más largo.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

En caso de puesta fuera de servicio del aparato hay que desconectarlo de la toma de corriente. Corte el cable de alimentación.

En caso de desmantelamiento se deberán separar los varios materiales utilizados en la construcción del aparato y proveer a su disposición según su composición y de acuerdo con las disposiciones legales vigentes en el País de uso.

A PROPÓSITO DESTES MANUAIS

Mesmo se os aparelhos foram realizados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções. As instruções estão disponíveis no site internet do fabricante.

USO PREVISTO

Pode usar o aparelho para cozinhar alimentos a cozedura lenta. Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo Fabricante o qual não assumirá nenhuma responsabilidade por danos de nenhum tipo causados por uso impróprio do aparelho. O uso impróprio determina também a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

ADVERTÊNCIAS RELATIVAS A QUEIMADURAS

- O aparelho emite vapor durante o funcionamento. Prestar atenção, a fim de evitar queimaduras.
- Durante o funcionamento, a tampa e a superfície externa do aparelho poderiam ficar muito quentes.
- Quando o aparelho for aberto, prestar muita atenção, a fim de evitar queimaduras devidas ao vapor.



Aviso relativo a queimaduras: A panela e a resistência ficarão muito quentes. Não tocar durante o uso e nos minutos seguintes ao seu desligamento.

- Não tocar as superfícies quentes. Use pegas e panos de cozinha.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

- Este aparelho destina-se às aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - nas áreas onde se pode cozinhar, em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - em quintas;
 - utilização por parte de clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial;
 - em ambientes tipo bed and breakfast.
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.
- Aconselhamos conservar as embalagens originais, sendo que a assistência gratuita não cobre defeitos causados por embalagem não apropriada do produto no momento da expedição a um Centro de Assistência autorizado.
- A utilização de acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante do aparelho pode comportar riscos de incêndio, choque eléctrico ou danos a pessoas.
- O aparelho está conforme com o regulamento (EC) No 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contacto com alimentos.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con un età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con

mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado onde poderia ser puxado por uma criança.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- No momento em que decidir não utilizar mais o aparelho, recomendamos cortar o cabo de alimentação para que não possa mais funcionar. Recomendamos fazer com que suas partes susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para brincar, tornem-se inócuas.
- Desligar a ficha da tomada quando o aparelho não for usado e antes das operações de manutenção ou limpeza.
- Desligar sempre o aparelho e desligar a ficha do cabo de alimentação da tomada de corrente elétrica antes de colocar os alimentos na panela.
- Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contacto com a água: risco de curto circuito e/ou choque elétrico.
- Deve-se sempre secar bem as mãos antes de utilizar ou regular os interruptores colocados no aparelho ou antes de tocar a tomada e as ligações de alimentação.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.
- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável e resistente a altas temperaturas.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se houver sinais de danos visíveis ou se houver perdas de água. Não usar o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todos os reparos, inclusive a substituição do cabo de alimentação, devem ser executados apenas pelo Centro de Assistência autorizado ou por pessoa com qualificação similar, de modo a prevenir qualquer risco
- Posicionar o aparelho em um ambiente suficientemente iluminado e com a tomada de corrente facilmente acessível.
- Prestar atenção para que o cabo elétrico não entre em contato com as superfícies quentes.
- **ATENÇÃO:** não utilizar o aparelho sobre um plano inclinado.
- **ATENÇÃO:** certificar-se que o aparelho esteja desligado antes de remover a panela do corpo do aparelho.
- **ATENÇÃO:** perigo de queimaduras. Não tocar a resistência e a panela por alguns minutos após o uso.
- Antes de inserir a ficha de alimentação na tomada de parede, certificar-se que o

elemento de aquecimento e a parte externa do recipiente interno estejam limpos e secos.

- Não encher a panela além de 2/3 de sua capacidade.
- Certificar-se de ter posicionado corretamente a tampa na panela antes de ligar o aparelho.
- Não use o aparelho sem água, pois deste modo os alimentos se queimariam.
- O cabo não deve tocar as partes quentes do aparelho.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Não usar a panela para cozinhar diretamente sobre o fogão.
- Não utilizar o aparelho a céu aberto.
- Não usar o aparelho vazio.
- Nunca colocar o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou chapas elétricas.
- Não expor o aparelho a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Após ter desligado a ficha de alimentação e quando as partes quentes estiverem frias, deve-se efetuar a limpeza do aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo um pouco humedecido com água.
- Não utilizar detergentes abrasivos, corrosivos ou máquinas de lavar louças para a limpeza do aparelho.
- Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/



EU rogamos que seja lido o relativo folheto que acompanha o produto.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A - Panela
- B - Tampa
- C - Cabo de alimentação + Ficha
- D - Corpo do aparelho
- E - Pegas
- F - Resistência
- G - Manípulo de acendimento e escolha dos programas
- H - Sinalizador luminoso de acendimento

FASES PRELIMINARES PARA A SUA UTILIZAÇÃO

Accionamento

Antes de ligar o aparelho à rede de alimentação, certifique-se que a tensão indicada na placa que se encontra embaixo do aparelho corresponda à mesma tensão da rede local. Posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável. O plano de trabalho deve ser uma superfície resistente às altas temperaturas.



Atenção!

Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás quando quentes, ou próximos a um forno a microondas.

Evite que o cabo ultrapasse a borda da mesa ou do plano de apoio. Evite que as crianças, ao segurar o cabo, provoquem a queda do aparelho.

O cabo não deve tocar as partes quentes do aparelho.

Posicione o aparelho de modo que as crianças não consigam tocar as partes quentes.

INSTRUÇÕES PARA O USO



Atenção!

Não encher a panela além de 2/3 de sua capacidade.

Todos os alimentos devem estar bem descongelados.

Não deixar os alimentos crus à temperatura ambiente na panela de cozedura lenta.

Abrir a tampa (B). Remover a panela (A) do corpo do aparelho (D).

Colocar os alimentos na panela.

Não encher a panela além de 2/3 de sua capacidade.

Colocar a panela no corpo do aparelho.

Feche a tampa.

Ligue a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.

Para ligar o aparelho, girar o manípulo de acendimento (G) até a posição desejada:

0 desligado

1 cozedura lenta

2 cozedura rápida

☹☹☹: aquecimento

O sinalizador luminoso de acionamento (H) se acenderá.

Para programar a temperatura desejada, consultar a tabela.

☹☹☹ (60-80°C) 70W		"1" (80-90°C) 170W		"2" (90-100°C) 240W	
horas	°C	horas	°C	horas	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

Para interromper a cozedura, girar o manípulo de acionamento (G) até "0".

Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, pode-se sentir um pouco de cheiro de fumaça.

No final da cozedura, será possível manter a panela a aquecer. Girar o manípulo de acionamento até o símbolo de aquecimento (☹☹☹).



Atenção!

Perigo de queimaduras! Ao abrir a tampa, prestar muita atenção, a fim de evitar queimaduras causadas pelo vapor.

Retirar os alimentos do recipiente interno utilizando uma concha/escumadeira.



Atenção!

Perigo de queimaduras! A panela e a resistência tornam-se muito quentes. Não tocar durante o uso e nos minutos seguintes ao seu desligamento.



Atenção!

Não utilizar abrasivos ou utensílios de metal.

Para desligar o aparelho, girar o manípulo de acionamento até "0". O sinalizador luminoso apaga-se. Desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente.

Fazer com que o aparelho esfrie totalmente.

INFORMAÇÕES SOBRE A COZEDURA LENTA

A cozedura lenta sempre foi o melhor modo de preparar refeições quentes e nutrientes com um esforço mínimo, sem ter de passar horas na cozinha.

A cozedura lenta é normalmente utilizada para sopas e guisados, mas com esta panela oval de cerâmica podem ser preparados todos os seus pratos preferidos. O seu design prático e ao mesmo tempo cativante torna esta panela perfeita para servir as preparações diretamente à mesa. (A panela deve ser sempre apoiada sobre um descanso de panela ou sobre uma superfície resistente ao calor).

Este tipo de cozedura é ideal para a preparação de carnes de corte mais grosso que, por serem cozidas lentamente e por mais tempo, ficam macias e mantêm todo o seu sabor.

Para a maior parte das receitas com carne e verdura são necessárias 8-10 horas de cozedura lenta, ou 3-4 horas de cozedura rápida.

Sugestões para a cozedura lenta

A cozedura lenta pode ser utilizada para a maioria dos alimentos, porém, é necessário respeitar algumas indicações específicas:

- Para obter resultados ideais, a panela de cozimento lento deve ser enchida até a metade.
- A cozedura lenta retém a água no interior. Para evitar que isto ocorra, remover a tampa após a cozedura e deslocar o indicador até cozedura mais rápida para reduzir a duração de cozedura.
- A tampa não está a aderir hermeticamente à panela. Não levantar a tampa quando não for necessário, para evitar a dispersão de calor. Quando se quer remover a tampa, é necessário calcular 10 minutos a mais para a cozedura.
- Para um resultado ideal na cozedura de sopas, deixar um espaço de 5 cm entre os alimentos e a parte superior da panela.
- Muitas receitas exigem um longo tempo de cozedura, assim, quando não tiver muito tempo, aconselhamos preparar os alimentos na noite anterior e conservá-los na geladeira. Inserir os alimentos no interior da panela e adicionar líquido ou o molho para a cozedura. selecionar a programação cozedura lenta (1), cozedura rápida (2) ou aquecimento (???).
- Cortar a verduras cruas em pedaços pequenos e regulares, pois será necessário um tempo de cozedura maior em relação à carne. As verduras deveriam ser refogadas na panela por 2-3 minutos antes do início da cozedura lenta, garantindo assim que fiquem no fundo da panela e que todos os ingredientes fiquem bem mergulhados no líquido de cozedura.
- Eliminar a gordura em excesso da carne antes de iniciar a cozedura, pois o método de cozedura lenta não permite que a gordura evapore.
- Para reinventar uma receita que precisa de uma cozedura tradicional, ao utilizar a panela para cozedura lenta poderia ser necessário reduzir a quantidade de líquido a utilizar. O grau de evaporação do líquido durante a cozedura lenta não é o mesmo de quando se utiliza a cozedura tradicional.
- Os feijões vermelhos crus deve ser fervidos por 10 minutos, no mínimo, antes de serem colocados na panela para a cozedura lenta, para que sejam eliminadas as toxinas.
- Utilizar um termómetro de cozinha para a preparação de assados, presuntos ou frangos inteiros, para garantir que sejam cozidos à temperatura desejada.
- Alguns alimentos não são apropriados para a cozedura lenta. As massas, frutos do mar, leite e natas devem ser adicionados no final da cozedura. O tempo de cozedura pode variar em função da quantidade de água presente em seu interior, da quantidade de gordura, da temperatura inicial dos alimentos, assim como de seus tamanhos.
- Para os alimentos cortados em pedaços pequenos, a cozedura será mais rápida.
- Normalmente, as verduras precisam de mais tempo para serem cozidas em relação à carne, assim, é útil posicionar as mesmas na parte inferior da panela.
- Pré-aquecer a carne e a cebola em uma panela separada, para reduzir o seu conteúdo de gorduras antes de adicioná-las na panela para a cozedura lenta. Esta passagem não é necessária, mas irá melhorar o sabor final.
- Para cozinhar carnes de corte mais grosso, presuntos, frangos etc, é importante considerar o tamanho e a forma. Inserir a carne na panela para enche-la por 2/3 e, em seguida, cobrir com água. Se necessário, dividir a carne em dois pedaços. Certificar-se que o peso da carne não supere o limite permitido.

LIMPEZA DO APARELHO



Atenção!

Todas as operações de limpeza indicadas abaixo devem ser efetuadas com o aparelho desligado e com a ficha elétrica desligada da tomada de corrente.

Uma manutenção e uma limpeza regulares preservam e mantêm o aparelho eficiente por mais tempo. Nunca lavar os componentes do aparelho na máquina de lavar louça. Não utilizar jactos de água directa.

Todas as operações devem ser efetuadas com aparelho frio.

Não mergulhar o corpo do aparelho em água ou outros líquidos.

A parte externa da panela possui uma superfície porosa que poderia absorver a água. Nunca molhar a superfície externa da panela.



Atenção!

Não lavar o aparelho e os seus componentes na máquina de lavar louça.

Limpar o corpo do aparelho usando um pano húmido, não abrasivo, para não causar nenhum dano à carroçaria. Secar.

Lavar os acessórios com água quente e detergentes não agressivos. Seque bem.

Uma boa manutenção e uma limpeza regular permitem preservar e manter o aparelho eficiente por mais tempo.

PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

Caso o aparelho não for mais utilizado, deve-se desligá-lo electricamente. Cortar o cabo de alimentação.

Em caso de eliminação, deve-se efectuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho e realizar uma eliminação de acordo com a composição destes e com as disposições da lei vigente no País de utilização.

OVER DEZE HANDLEIDING

Ook al zijn de apparaten vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving, en zijn alle potentieel gevaarlijke delen beveiligd, moeten deze instructies toch aandachtig worden doorgelezen, en mag het apparaat alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor hij is bestemd, om ongelukken en schade te voorkomen. Houd dit boekje altijd binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan dat deze instructies worden meegegeven.

De instructies zijn beschikbaar op de website van de fabrikant.

BEDOELD GEBRUIK

U kunt het apparaat gebruiken om gerechten langzaam gaar te stoven. De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus iedere vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf. Bovendien heeft oneigenlijk gebruik tot gevolg dat iedere garantie komt te vervallen.

WAARSCHUWINGEN VOOR VERBRANDINGSGEVAAR

- Het apparaat geeft stoom af tijdens het gebruik. Kijk goed uit om brandwonden te voorkomen.
- Tijdens het gebruik kunnen het deksel en de buitenkant van het apparaat zeer heet worden.
- Kijk er bij het openen van het deksel goed voor uit dat u zich niet aan de stoom verbrandt.



Waarschuwing voor verbrandingsgevaar: De cooker en de weerstand worden zeer heet. Kom tijdens het gebruik en in de minuten na het uitschakelen niet aan het apparaat.

- Kom niet aan de hete oppervlakken. Gebruik pannenlappen of theedoeken.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en dergelijke, zoals:
 - in keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en in andere professionele vertrekken;
 - op boerderijen;
 - om te worden gebruikt door klanten van hotels, motels en in andere woonvertrekken;
 - in verblijven, zoals bed and breakfasts.
- Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in dit boekje.
- Het is raadzaam de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend Service Centrum doordat het niet goed is verpakt.
- Het gebruik van niet door de fabrikant van het apparaat aanbevolen of geleverde accessoires kan gevaar voor brand, elektroshock en persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of per-

- sonen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden gevolgd of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Laat de stroomkabel niet op een plek hangen, waar hij door een kind beetgepakt kan worden.
 - Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
 - Mocht u dit apparaat willen weggooien, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door het stroomsnoer door te snijden. Verder bevelen wij aan om de delen van het apparaat die gevaar kunnen opleveren onschadelijk te maken, met name voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.
 - Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en voor alle onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden.
 - Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker van de stroomkabel uit het stopcontact, voordat u de cooker met etenswaar vult.
 - Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.
 - Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting en/of elektrische schok.
 - Verzeker u ervan dat uw handen altijd goed droog zijn voordat u het apparaat gebruikt, de schakelaars op het apparaat instelt, of voordat u aan de stekker en de stroomaansluitingen komt.
 - Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.
 - Het apparaat moet op een stevig vlak, dat tegen hoge temperaturen is bestand, worden gebruikt en bewaard.
 - Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, als er zichtbare schade is of als het lekt. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Alle reparaties, waaronder ook de vervanging van het stroomsnoer, dienen uitsluitend te worden uitgevoerd door een erkend Service Centrum of door een daartoe gekwalificeerd persoon, om ieder risico te vermijden.
 - Zet het apparaat in een goed verlichte ruimte met een makkelijk te bereiken stopcontact.
 - Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
 - **LET OP:** gebruik het apparaat niet op een hellend oppervlak.
 - **LET OP:** Verzeker u ervan dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de binnenpan uit de behuizing haalt.
 - **LET OP:** verbrandingsgevaar. Kom gedurende enkele minuten na het gebruik niet aan het verwarmingselement en de pan.
 - Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u controleren of het verwarmingselement en de buitenkant van de binnenpan schoon en droog zijn.

- Vul de binnenpan voor maximaal 2/3 van zijn inhoud.
- Verzeker u ervan dat u het deksel goed op de cooker heeft gedaan voordat u het apparaat inschakelt.
- Gebruik het apparaat niet zonder water, omdat de etenswaar anders kan verbranden.
- De kabel mag niet tegen de hete delen van het apparaat komen.
- Het product mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Gebruik de pan niet om direct op het fornuis te koken.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Gebruik het apparaat niet leeg.
- Zet het apparaat nooit op of in de buurt van gasfornuizen of elektrische kookplaten.
- Zorg dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersomstandigheden (regen, zon, etc.).
- Na de stekker van het stroomsnoer uit het stopcontact te hebben gehaald en nadat alle delen zijn afgekoeld, mag het apparaat uitsluitend met een lichtelijk met water bevochtigde, niet schurende doek worden schoongemaakt.
- Gebruik geen schuur- of bijtende middelen en zet het apparaat ook niet in de vaatwasmachine om het schoon te maken.
- Om het product op de juiste manier op grond van de Europese richtlijn 2012/19/EU af te danken, wordt u verzocht het bij het product gevoegde blaadje te lezen.



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A - Fonduepan
- B - Deksel
- C - Toevoerkabel – Stekker
- D - Behuizing van het apparaat
- E - Handgrepen
- F - Weerstand
- G - Aan/uitknop en programmakeuze
- H - Aan/uit-lampje

FASES VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK

Inbedrijfstelling

Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of de spanning die op het plaatje onder het apparaat is aangegeven, overeenkomt met die van het plaatselijke elektriciteitsnet. Zet het apparaat op een horizontale, stabiele ondergrond. Het werkblad moet een oppervlak zijn dat bestand is tegen hoge temperaturen.



Let op!

Zet het apparaat, of leg de stroomkabel, nooit in de buurt van of op warme elektrische- of gasfornuizen, of in de buurt van een magnetron.

Zorg ervoor dat de stroomkabel niet over de tafelrand of het aanrecht hangt. Voorkom dat een kind aan de stroomkabel kan trekken, waardoor het apparaat kan omkiepen.

De kabel mag niet tegen de hete delen van het apparaat komen.

Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen komen.

GEBRUIKSAANWIJZING



Let op!

Vul de binnenpan voor maximaal 2/3 van zijn inhoud.

Alle voedingsmiddelen moeten goed ontdooid zijn.

Laat geen rauw voedsel op kamertemperatuur in de slowcooker liggen.

Open het deksel (B). Verwijder de binnenpan (A) uit de behuizing van het apparaat (D).

Doe de etenswaar in de binnenpan.

Vul de binnenpan voor maximaal 2/3 van zijn inhoud.

Doe de binnenpan in de behuizing van het apparaat.

Sluit het deksel.

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Om het apparaat in te schakelen, draait u de aan/uitknop (G) op de gewenste stand:

0 uit

1 langzaam garen

2 snel garen

☞: verwarming

Het aan/uitlampje (H) gaat branden.

Zie de tabel om de gewenste temperatuur in te stellen.

"☞" (60-80°C) 70W		"1" (80-90°C) 170W		"2" (90-100°C) 240W	
uren	°C	uren	°C	uren	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

Draai de ontstekingsknop (G) op "0" om het garen te onderbreken.

Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan het gebeuren dat het een lichte rooklucht afgeeft.

Als het gerecht klaar is, kunt u de slowcooker warm houden. Draai de aan/uitknop op het verwarmingssymbool (☞).



Let op!

Gevaar voor brandwonden! Kijk er bij het openen van het deksel goed voor uit dat u zich niet aan de stoom verbrandt.

Verwijder het eten met behulp van een opscheplepel uit de binnenpan.



Let op!

Gevaar voor brandwonden! De cooker en de weerstand worden zeer heet. Kom tijdens het gebruik en in de minuten na het uitschakelen niet aan het apparaat.



Let op!

Gebruik geen schuurmiddelen of metalen keukengerei.

Draai de aan/uitknop op "0" om het apparaat uit te schakelen. Het aan/uitlampje gaat uit. Trek de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat helemaal afkoelen.

INFORMATIE OVER LANGZAAM GAREN

Langzaam garen is altijd de beste manier geweest om warme, voedzame maaltijden te bereiden met een minimale inspanning, zonder urenlang in de keuken te moeten doorbrengen.

Meestal worden soepen en stoofschotels langzaam gegaard, maar met deze ovale keramische pan kunt u alle gerechten maken die u lekker vindt. Het handige en tegelijkertijd aantrekkelijke design maakt de pan perfect om de gerechten direct op tafel te serveren. (De pan moet altijd op een hittebestendige onderzetter of op een hittebestendig oppervlak worden gezet). Deze manier van garen is ideaal voor de bereiding van dikker gesneden vlees dat, door langzaam en langer te koken, al zijn smaak behoudt.

Voor de meeste vlees- en groenterecepten zijn 8-10 uur langzaam garen nodig, of 3-4 uur snel garen.

Tips voor langzaam garen

De meeste voedingsmiddelen kunnen langzaam worden gegaard, maar er moeten wel enkele specifieke instructies worden gevolgd:

- Voor het beste resultaat moet de slowcooker maar voor de helft gevuld zijn.
- Bij langzaam garen wordt het water vastgehouden. Om dit te voorkomen, verwijderd u het deksel na het garen en verplaatst u de indicator naar snel garen om de gaartijd te verkorten.
- Het deksel past niet hermetisch op de pan. Om warmteverlies te voorkomen tilt u het deksel niet op wanneer het niet nodig is. Telkens wanneer het deksel wordt verwijderd, moeten er nog 10 minuten extra gaartijd worden berekend.
- Voor het beste resultaat bij het maken van soepen, laat u een ruimte van 5 cm tussen het eten en de bovenkant van de pan.
- Veel recepten hebben een lange gaartijd nodig, dus als u geen tijd hebt, bereidt u de voedingswaren de avond ervoor en bewaart u die in de koelkast. Doe de voedingswaren in de pan en voeg het kookvocht of de saus toe. selecteer de instelling voor langzaam (1), snel garen (2) of verwarmen (3).
- Snijd de rauwe groenten in kleine, regelmatige stukjes, omdat ze een langere kooktijd nodig hebben dan het vlees. De groenten moeten 2-3 minuten in een pan worden gebakken voordat u begint met langzaam garen, waarbij u ervoor zorgt dat ze op de bodem van de pan liggen en dat alle ingrediënten goed in het kookvocht zijn ondergedompeld.
- Verwijder het overtollige vet uit het vlees voordat het garen begint, omdat het vet door de langzame gaarmethode niet kan verdampen.
- Om een recept te maken waarbij traditioneel moet worden gegaard en waarvoor u de slowcooker wilt gebruiken, kan het nodig zijn om de hoeveelheid vloeistof die gebruikt moet worden te verminderen. De mate van verdamping van de vloeistof tijdens het langzaam garen is niet dezelfde als bij de traditionele bereiding.
- Rauwe, rode bonen moeten minstens 10 minuten worden gekookt alvorens ze in de slowcooker te doen. Dit is om toxines te elimineren.
- Gebruik een kookthermometer bij de bereiding van braadstuk, hammen of hele kippen, om u ervan te verzekeren dat ze op de gewenste temperatuur garen.
- Sommige voedingsmiddelen zijn niet geschikt voor slowcooking. Pasta, zeevruchten, melk en room moeten aan het einde van het gaarproces worden toegevoegd. De gaartijd kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid water, de hoeveelheid vet, de begintemperatuur van het voedsel en de grootte ervan.
- Voedsel dat in kleine stukjes is gesneden, zal eerder gaar zijn.
- Groenten doen er meestal langer over om gaar te worden dan vlees, dus is het het beste om ze in het onderste deel van de pan te leggen.
- Verwarm het vlees en de ui in een aparte pan voor om het vetgehalte te verminderen voordat u ze aan de slowcooker toevoegt. Deze stap is niet noodzakelijk, maar het zal de uiteindelijke smaak verbeteren.
- Om dikker gesneden vlees, hammen, kip, enz. te garen, is het belangrijk om rekening te houden met de afmeting en vorm van het vlees. Doe het vlees in de pan om er 2/3 mee te vullen en dek het af met water. Indien nodig deelt u het vlees in twee stukken. Verzekeer u ervan dat het gewicht van het vlees de toegestane hoeveelheid niet overschrijdt.

REINIGING VAN HET APPARAAT



Let op!

Alle hieronder beschreven schoonmaakhandelingen moeten worden uitgevoerd bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact.

Regelmatig onderhoud en een regelmatige reiniging zorgen ervoor dat het apparaat lang in goede staat behouden blijft en goed blijft werken. Was de onderdelen van het apparaat nooit in de vaatwasmachine. Houd het apparaat nooit onder stromend water.

Iedere ingreep moet bij koud apparaat worden verricht.

Dompel de behuizing van het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.

De buitenkant van de pan heeft een poreus oppervlak dat water kan opnemen. Maak de buitenkant van de pan nooit nat.



Let op!

Was het apparaat en zijn onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Maak de behuizing van het apparaat met een niet schurend, vochtig doekje schoon om hem niet te beschadigen. Afdrogen. Was de accessoires met warm water en een niet agressief afwasmiddel af. Goed afdrogen.

Een goed onderhoud en een regelmatige schoonmaakbeurt zorgen ervoor dat het apparaat langer in goede staat behouden blijft en goed blijft werken.

BUITENWERKINGSTELLING

Indien het apparaat buiten werking wordt gesteld, moet het elektrisch worden losgekoppeld. Knip de stroomkabel door. Als het apparaat wordt gesloopt, moeten de verschillende materialen die bij de vervaardiging van het apparaat zijn gebruikt worden gescheiden en worden verwerkt op grond van hun samenstelling en de toepasselijke wetgeving in het land waar het wordt gebruikt.



ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Μολονότι οι συσκευές κατασκευάστηκαν σύμφωνα με τις προδιαγραφές των κείμενων ευρωπαϊκών διατάξεων και κατά συνέπεια είναι προστατευμένες σε όλα τα δυνατά επικίνδυνα εξαρτήματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις του παρόντος και χρησιμοποιήστε τη συσκευή μονάχα για το σκοπό που προορίζεται, ώστε να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε πρόχειρο το εγχειρίδιο αυτό, για να μπορείτε να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Αν πρόκειται να δώσετε τη συσκευή σε κάποιο άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε μαζί και το παρόν εγχειρίδιο. Οι οδηγίες είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα του εργοστασίου.

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για αργό μαγείρεμα τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστικό οίκο, που συνεπώς απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, που οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της μηχανής. Η ακατάλληλη χρήση έχει σαν συνέπεια την ακύρωση οποιασδήποτε μορφής εγγύησης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ

- κατά την διάρκεια λειτουργίας, η συσκευή βγάζει ατμό. Να προσέχετε, για να μην πάθετε εγκαύματα.
- Κατά την διάρκεια λειτουργίας, το καπάκι και η εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μπορεί να ζεσταθούν πολύ.
- Όταν ανοίγετε το καπάκι, προσέξτε να μην καείτε από τον ατμό.



Προειδοποίηση για εγκαύματα: Η κατσαρόλα και η αντίσταση ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην αγγίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας και μερικά λεπτά αφού τη σβήσετε.

- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε πιαστράκια κουζίνας και πανιά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση ε οικιακές εφαρμογές και παρόμοιες όπως:
 - σε μικρές κουζίνες για το προσωπικό, στα καταστήματα, τα γραφεία και άλλους επαγγελματικούς χώρους;
 - στα αγροκτήματα;
 - για χρήση από τους πελάτες σε ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλους χώρους διαμονής;
- Στα τουριστικά καταλύματα τύπου διανυκτέρευση με πρωινό (bed and breakfast).
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη χρήση της συσκευής, ή για κάποια άλλη χρήση που δεν αναφέρεται στο παρόν.
- Συνιστούμε να φυλάξετε την αρχική συσκευασία, δεδομένου ότι η δωρεάν επισκευή δεν ισχύει αν γίνουν ζημιές στη συσκευή από ακατάλληλη συσκευασία κατ'λα την αποστολή της σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις).
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστά ή δεν έχει προμηθεύσει ο κατασκευαστικός οίκος της συσκευής μπορεί να ενέχει κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.

- Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία (ΕΚ) Υπ.αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών σε επαφή με τα τρόφιμα.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών και άτομα με ειδικές ανάγκες, ή από άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα, μόνο στην περίπτωση που επιτηρούνται από έναν υπεύθυνο, ή που έχουν διαβάσει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά την χρήση της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε μια θέση που μπορεί να το πιάσει ένα μικρό παιδί.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Αν αποφασίσετε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίζουν με τη συσκευή.
- Να βγάξετε το φιν από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν από κάθε επέμβαση συντήρησης ή καθαρισμού.
- Προτού γεμίσετε την κατσαρόλα με τα τρόφιμα, σβήστε τη συσκευή και βγάλτε το φιν του καλωδίου από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και ηλεκτροπληξίας.
- Βεβαιωθείτε πως τα χέρια σας είναι στεγνά, πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή ή πριν ρυθμίσετε τους διακόπτες της, ή πριν αγγίξετε το φιν ή τις ηλεκτρικές συνδέσεις.
- Μην αφήνετε τη συσκευή στην πρίζα, όταν απομακρύνετε από το χώρο που βρίσκεται.
- Πρέπει να χρησιμοποιείτε και να ακουμπάτε τη συσκευή σε μια σταθερή επιφάνεια.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έπεσε κάτω, αν υπάρχουν εμφανείς ζημιές ή να παρουσιάζει διαρροή νερού. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει ζημιά το καλώδιο ή το φιν, ή αν παρουσιάζει ελάττωμα η συσκευή. Όλες οι επισκευές, ακόμα και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις), ή οπωσδήποτε από έναν ηλεκτρολόγο, ώστε να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα χώρο με επαρκή φωτισμό και με μια εύκολα προσπελάσιμη πρίζα.
- Προσέξτε το καλώδιο να μην ακουμπάει σε ζεστές επιφάνειες.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε κεκλιμένο επίπεδο.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** προτού βγάλετε την κατσαρόλα από τη συσκευή, βεβαιωθείτε πως έχετε σβήσει τη συσκευή.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε την κατσαρόλα και την αντίσταση για μερικά λεπτά μετά τη χρήση.
- Προτού βάλετε το φινιρίσμα του καλωδίου σε μια επιτοίχια πρίζα, βεβαιωθείτε πως είναι καθαρά και στεγνά το θερμαντικό στοιχείο και το εξωτερικό του δοχείου.
- Μην γεμίζετε την κατσαρόλα πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητάς της.
- Προτού ανάψετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πως τοποθετήσατε σωστά το καπάκι στην κατσαρόλα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς νερό, γιατί θα καούν τα τρόφιμα.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να ακουμπάει τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται διαμέσου εξωτερικών χρονοδιακοπών ή άλλες εγκαταστάσεις με τηλεχειριστήριο.
- Μην χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα για να μαγειρέψετε σε μάτια κουζίνας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα.
- Μην βάζετε ποτέ τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ηλεκτρικά μάτια ή μάτια αερίου.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ.).
- Αφού βγάλετε το φινιρίσμα από την πρίζα και αφού κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες, μπορείτε να καθαρίσετε τη συσκευή, αποκλειστικά με ένα μαλακό και λίγο υγρό πανί.
- Μην πλένετε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων ή με διαβρωτικά απορρυπαντικά.
- Για τη σωστή διάθεση της συσκευής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το ειδικό έντυπο που προμηθεύεται μαζί με τη συσκευή.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A - Κατσαρόλα greco corretto
- B - Καπάκι
- C - Καλώδιο ηλεκτροδότησης + φινιρίσμα
- D - Σώμα της συσκευής
- E - Χειρολαβές
- F - Αντίσταση
- G - Κουμπί λειτουργίας και επιλογής προγραμμάτων
- H - Ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Θέση σε λειτουργία

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα κάτω από τη συσκευή, αντιστοιχεί με την τάση του δικτύου της περιοχής σας. Τοποθετήστε την συσκευή σε μια οριζόντια και σταθερή επιφάνεια. Το επίπεδο εργασίας, πρέπει να είναι μια επιφάνεια ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.



Προσοχή!

Μην ακουμπάτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά ή πάνω σε ηλεκτρικά μάτια κουζίνας, μάτια κουζίνας αερίου ή κοντά σε φούρνους μικροκυμάτων.

Το καλώδιο δεν πρέπει να κρέμεται από το τραπέζι ή τον πάγκο. Αποφύγετε το ενδεχόμενο ένα μικρό παιδί να πιάσει το καλώδιο και να αναποδογυρίσει τη συσκευή.

Το καλώδιο δεν πρέπει να ακουμπάει τα ζεστά μέρη της συσκευής.

Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



Προσοχή!

Μη γεμίζετε την κατσαρόλα πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητάς της.

Πρέπει να έχετε ξεπαγώσει καλά όλα τα τρόφιμα.

Μην αφήνετε μέσα στην κατσαρόλα αργού μαγειρέματος, ωμά τρόφιμα στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Ανοίξτε το καπάκι (B). Βγάλτε την κατσαρόλα (A) από το σώμα της συσκευής (D).

Βάλτε τα τρόφιμα στην κατσαρόλα.

Μη γεμίζετε την κατσαρόλα πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητάς της.

Τοποθετήστε την κατσαρόλα στο σώμα της συσκευής.

Κλείστε το καπάκι.

Βάλτε το φως στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.

Για να ανάψετε τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί λειτουργίας (G) στην επιθυμητή θέση:

0 σβηστό

1 αργό μαγείρεμα

2 γρήγορο μαγείρεμα

⏏: ζέσταμα

Ανάβει το ενδεικτικό λαμπάκι (H).

Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία, διαβάστε τον πίνακα.

“⏏” (60-80°C) 70W		“1” (80-90°C) 170W		“2” (90-100°C) 240W	
ώρες	°C	ώρες	°C	ώρες	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

Για να διακόψετε το μαγείρεμα, γυρίστε το κουμπί λειτουργίας (G) στο “0”.

Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά την συσκευή, μπορεί να παρουσιάσει κάποια ελαφριά οσμή ή λίγο καπνό.

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, είναι δυνατόν να διατηρήσετε ζεστή την κατσαρόλα. Γυρίστε το κουμπί λειτουργίας στο σύμβολο «ζέσταμα» (⏏).



Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Όταν ανοίγετε το καπάκι, προσέξτε να μην καείτε από τον ατμό.

Αφαιρέστε τα τρόφιμα από το δοχείο, χρησιμοποιώντας μια κουτάλα.



Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Η κατσαρόλα και η αντίσταση ζεσταίνονται πολύ. Μην αγγίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας και μερικά λεπτά αφού τη σβήσετε.



Προσοχή!

Μην χρησιμοποιείτε σκεύη μεταλλικά ή με τραχιά επιφάνεια.

Για να σβήσετε τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί λειτουργίας στο “0”. Σβήνει το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας. Βγάλτε το φως από την πρίζα.

Περιμένετε να κρυώσει τελείως η συσκευή.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Το αργό μαγείρεμα είναι πάντα η καλύτερη μέθοδος προετοιμασίας ζεστών και θρεπτικών γευμάτων, με ελάχιστη ανασκόληση, χωρίς να πρέπει να περάσετε πολύ χρόνο στην κουζίνα.

Το αργό μαγείρεμα χρησιμοποιείται συνήθως για σούπες και στιφάδα, αλλά με αυτή την οβάλ κεραμική κασαρόλα μπορείτε να μαγειρέψετε όλα τα αγαπημένα σας φαγητά. Το κατάλληλο και ταυτόχρονο καλαίσθητο σχήμα της κασαρόλας, την καθιστά ιδανική για σερβίρισμα κατευθείαν στο τραπέζι. (Πρέπει να ακουμπήσετε την κασαρόλα πάνω σε μια ειδική βάση για κασαρόλες ή σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα).

Αυτός ο τύπος μαγειρέματος είναι ιδανικός για πιο χοντροκομμένα κρέατα που, όταν μαγειρεύονται αργά, παραμένουν μαλακά διατηρώντας όλη τη γεύση τους.

Στις περισσότερες συνταγές με κρέας και λαχανικά, απαιτούνται 8-10 ώρες για αργό μαγείρεμα ή 3-4 ώρες για γρήγορο μαγείρεμα.

Υποδείξεις για το αργό μαγείρεμα

Το αργό μαγείρεμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα περισσότερα τρόφιμα, αλλά πρέπει να ακολουθήσετε κάποιες συγκεκριμένες οδηγίες:

- Για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, πρέπει να γεμίσετε μέχρι το μισό την κασαρόλα αργού μαγειρέματος.
- Το αργό μαγείρεμα συγκρατεί το νερό στο εσωτερικό. Για να το αποφύγετε, αφαιρέστε το καπάκι όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και μετατοπίστε το δείκτη στο γρήγορο μαγείρεμα, ώστε να μειώσετε τη διάρκεια μαγειρέματος.
- Το καπάκι δεν εφαρμόζει ερμητικά στην κασαρόλα. Μην ανασκώνετε το καπάκι αν δεν υπάρχει λόγος, για να μην διαχέεται η θερμότητα. Κάθε φορά που βγάξετε το καπάκι, πρέπει να υπολογίσετε 10 λεπτά παραπάνω για το μαγείρεμα.
- Για να πετύχετε το καλύτερο αποτέλεσμα όταν φτιάχνετε σούπες, αφήστε κενό χώρο 5 εκατ. ανάμεσα στα τρόφιμα και το πάνω μέρος της κασαρόλας.
- Πολλές συνταγές απαιτούν πολλή ώρα για το μαγείρεμα. Αν δεν έχετε αρκετό χρόνο, μαγειρέψτε το φαγητό από την προηγούμενη το βράδυ και φυλάξτε το στο ψυγείο. Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στην κασαρόλα και προσθέστε το υγρό ή τη σάλτσα για το μαγείρεμα. Επιλέξτε αργό μαγείρεμα (1), ή γρήγορο μαγείρεμα (2) ή ξέσταμα (???).
- Κόψτε σε μικρά και κανονικά κομμάτια τα ωμά λαχανικά, γιατί χρειάζονται περισσότερο χρόνο μαγειρέματος από το κρέας. Προτού ξεκινήσετε το αργό μαγείρεμα, πρέπει να σιγαρίσετε για 2-3 λεπτά στο τηγάνι τα λαχανικά και ύστερα να τα τοποθετήσετε κοντά στον πυθμένα της κασαρόλας και να βεβαιωθείτε πως όλα τα υλικά είναι καλά βυθισμένα στο υγρό μαγειρέματος.
- Προτού αρχίσετε το μαγείρεμα, αφαιρέστε το περίσσιο λίπος του κρέατος, δεδομένου ότι η μέθοδος αργού μαγειρέματος δεν επιτρέπει την εξάτμιση του λίπους.
- Για να φτιάξετε μια συνταγή που προβλέπει παραδοσιακό μαγείρεμα, χρησιμοποιώντας τη μέθοδο αργού μαγειρέματος, μπορεί να χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα του υγρού που θα χρησιμοποιήσετε. Ο βαθμός εξάτμισης του υγρού κατά το αργό μαγείρεμα, διαφέρει από αυτόν του παραδοσιακού μαγειρέματος.
- Προτού τα βάλετε στην κασαρόλα αργού μαγειρέματος, πρέπει να βράσετε για τουλάχιστον 10 λεπτά τα κόκκινα ωμά φασόλια, ώστε να απομακρύνετε τις τοξίνες.
- Για να μαγειρέψετε ψητά, ζαμπόν ή ολόκληρα κοτόπουλα, χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο κουζίνας, για να βεβαιωθείτε πως ψήνονται στη σωστή θερμοκρασία.
- Το αργό μαγείρεμα δεν είναι κατάλληλο για κάποια τρόφιμα. Τα ζυμαρικά, τα θαλασσινά, το γάλα και η κρέμα γάλακτος πρέπει να προστίθενται στο τέλος του μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να μεταβάλλεται ανάλογα με την ποσότητα του νερού που υπάρχει μέσα στην κασαρόλα, την ποσότητα λιπαρών ουσιών, την αρχική θερμοκρασία και το μέγεθος των τροφίμων.
- Το μαγείρεμα θα είναι πιο γρήγορο για τα τρόφιμα που είναι κομμένα σε μικρά κομματάκια.
- Συνήθως τα λαχανικά θέλουν περισσότερο χρόνο ως προς το κρέας, και συνεπώς συνιστάται να τα βάζετε κοντά στον πυθμένα της κασαρόλας.
- Προ-θερμάνετε το κρέας και το κρεμμύδι σε ένα τηγάνι ξεχωριστά, για να μειώσετε την ποσότητα λίπους, πριν τα βάλετε στην κασαρόλα αργού μαγειρέματος. Αυτή η διαδικασία δεν είναι απαραίτητη, αλλά θα βελτιώσει την τελική γεύση.
- Για να μαγειρέψετε πιο χοντροκομμένα κρέατα, ζαμπόν, κοτόπουλα κ.λπ., έχει σημασία να λάβετε υπόψη το μέγεθος και το σχήμα. Βάλτε το κρέας στην κασαρόλα μέχρι τα 2/3 της χωρητικότητάς της και ύστερα σκεπάστε το με νερό. Κόψτε στα δύο το κρέας, αν χρειάζεται. Βεβαιωθείτε πως το βάρος του κρέατος δεν υπερβαίνει το επιτρεπτό όριο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Προσοχή!

Όλες οι εργασίες καθαρισμού που περιγράφονται παρακάτω, πρέπει να εκτελούνται με σβηστή συσκευή και το φινις βγαλμένο από την πρίζα ρεύματος.

Τακτική συντήρηση και καθαρισμός της συσκευής, την διατηρούν σε άριστη κατάσταση για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μην πλένετε ποτέ τα εξαρτήματα της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε απευθείας εκτόξευση νερού.

Οποιαδήποτε εργασία πρέπει να εκτελείται όταν είναι κρύα η συσκευή.

Μην βυθίζετε το σώμα της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.

Η εξωτερική επιφάνεια της κατασρόλας είναι από πορώδες υλικό και μπορεί να απορροφήσει νερό. Μην βρέχετε ποτέ την εξωτερική επιφάνεια της κατασρόλας.



Προσοχή!

Μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων τη συσκευή και τα εξαρτήματά της.

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό και μαλακό πανί για να μην χαράξετε τις επιφάνειές της. Σκουπίστε.

Πλύνετε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και ήπια απορρυπαντικά. Σκουπίστε καλά.

Καλή συντήρηση και τακτικός καθαρισμός διατηρούν τη συσκευή σε καλή κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

ΑΧΡΗΣΤΕΥΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Σε περίπτωση θέσης εκτός λειτουργίας της συσκευής, πρέπει να την αποσυνδέσετε ηλεκτρικά. Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

Σε περίπτωση διάλυσης της συσκευής, πρέπει να ξεχωρίσετε τα διάφορα υλικά κατασκευής, σύμφωνα με την σύνθεσή τους και τις ισχύουσες διατάξεις στη χώρα σας.

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

Несмотря на то, что данное устройство было изготовлено в полном соответствии с требованиями действующих европейских норм и все его потенциально опасные части обеспечены необходимой защитой, внимательно ознакомьтесь с настоящими мерами безопасности и, во избежание травм и повреждений, используйте прибор строго по назначению. Рекомендуется хранить данную инструкцию в легкодоступном месте. Если вы решите передать данное устройство в другие руки, не забудьте передать вместе с ним и эту инструкцию.

С инструкциями можно ознакомиться на сайте производителя прибора.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Вы можете использовать прибор для приготовления продуктов, предназначенных для медленной варки. Любой другой способ использования прибора, не предусмотренного производителем, освобождает его от ответственности за возможные повреждения, вызванные подобным использованием. Применение устройства не по назначению влечет за собой отмену любой формы гарантии.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОЖОГОВ

- Во время работы прибор испускает пар. Будьте осторожны - берегитесь ожогов.
- Во время эксплуатации прибора его крышка и наружная поверхность могут сильно нагреваться.
- Будьте осторожны - когда открываете крышку, не обожгитесь паром.



Меры безопасности по предотвращению ожогов: Кастрюля и нагревательный элемент становятся очень горячими. Не трогайте прибор во время его работы и сразу после его выключения.

- Не дотрагиваться до нагретых поверхностей. Используйте прихватки или тряпки.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

- Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях или сходных с ними, как то:
 - в помещениях для персонала магазинов, офисов и других учреждений. отведенных для приготовления пищи;
 - на фермах;
 - для использования клиентами гостиниц, мотелей и других помещений жилого характера;
 - в местах типа гостиниц bed and breakfast.
- Изготовитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Рекомендуется сохранять оригинальную упаковку прибора, поскольку бесплатное обслуживание не предоставляется в случае неправильной упаковки прибора в момент его транспортировки в авторизованный центр техобслуживания.

- Использование аксессуаров не рекомендованных производителем или не входящих в комплект прибора, может стать причиной возгорания, удара электрического тока или нанесения вреда человеку.
- Прибор соответствует требованиям положения (ЕС) № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, имеющих контакт с пищевыми продуктами.
- Прибор могут использовать дети младше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром отвечающего за их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не оставлять без присмотра шнур электропитания в доступном для детей месте.
- Во избежание несчастных случаев, не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.
- После окончания срока эксплуатации устройства, в целях его правильной утилизации, рекомендуется отрезать электрический провод, сделав прибор непригодным для использования. Рекомендуется следить за тем, чтобы потенциально опасные детали прибора не стали игрушкой для детей.
- Рекомендуется вытаскивать вилку из розетки каждый раз, когда прибор не используется или в случае если необходимо осуществить его чистку или ремонт.
- Перед наполнением кастрюли продуктами всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из электророзетки.
- Не опускать прибор в воду и другие жидкости.
- Избегайте контакта с водой деталей, находящихся под напряжением: опасность короткого замыкания и/или поражения электрическим током.
- Перед тем, как использовать прибор или манипулировать его выключателями, а также прикасаться к штепселю и проводам, убедитесь в том, что у Вас хорошо вытерты руки.
- Не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.
- Следует использовать и ставить аппарат на устойчивой поверхности, поддерживающей высокую температуру.
- Если произошло падение прибора, то он не подлежит дальнейшей эксплуатации при наличии признаков повреждений или утечки воды. Не используйте прибор при наличии повреждений в шнуре или вилке, а также в самом приборе. Во избежание любого риска все ремонты, включая замену провода питания, должны производиться исключительно в авторизованном центре сервисного обслуживания или специалистом, обладающим необходимой квалификацией

- Прибор должен быть помещен в хорошо освещенное помещение с легкодоступной розеткой.
- Следите за тем, чтобы элетрический провод не соприкасался с нагретыми поверхностями.
- **ВНИМАНИЕ:** Не использовать прибор на наклонной поверхности.
- **ВНИМАНИЕ:** Прежде чем снять кастрюлю с корпуса прибора убедитесь в том, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ:** опасность ожогов. Нельзя дотрагиваться до нагревательного элемента и кастрюли в течение нескольких минут после выключения прибора.
- Перед тем, как вставить вилку в розетку в стене убедитесь в том, что нагревательный элемент и внешняя поверхность ёмкости сухие и чистые.
- Нельзя заполнять кастрюлю более чем на 2/3 её объёма.
- Прежде чем включить прибор, убедитесь в том, что крышка на кастрюле плотно закрыта.
- Нельзя использовать прибор без воды во избежание подгорания продуктов.
- Не допускать соприкосновения шнура электропитания с нагретыми частями прибора.
- Прибор нельзя подключать к сети с помощью внешнего таймера или устройств, заказанных по интернету.
- Не используйте кастрюлю для приготовления пищи на плите.
- Не рекомендуется эксплуатация прибора на открытом воздухе.
- Нельзя использовать пустой прибор.
- Не рекомендуется помещать прибор в непосредственной близости от газовой или электрической плиты.
- Не допускать воздействия на прибор атмосферных факторов (дождя, солнца и т.д.).
- После отключения прибора от розетки и остывания нагретых частей необходимо произвести его чистку, но только при помощи мягкой ткани, слегка смоченной водой.
- Для ухода за прибором не рекомендуется использовать абразивные чистящие средства, моющие средства, вызывающие коррозию, а также средства для мытья посуды.
- Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/EU необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

ХРАНИТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- А - Кастрюля
- В - Крышка
- С - Электрический шнур + вилка
- Д - Корпус прибора
- Е - Ручки
- Ф - Нагревательный элемент
- Г - Ручка включения и выбора программы
- Н - Световой индикатор включения

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ ФАЗЫ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Подготовка к эксплуатации

Перед тем, как подключить прибор к сети электропитания, необходимо проверить соответствие напряжения в существующей сети указанному на информационной табличке, прикрепленной к кипяtilьнику. Поставить аппарат на устойчивую горизонтальную поверхность. Устанавливайте прибор только на поверхностях, устойчивых к воздействию высоких температур.



Внимание!

Не размещать прибор или шнур электропитания вблизи или на нагретой электрической или газовой духовке, а также вблизи микроволновой печи.

Не оставлять шнур электропитания свешивающимся со стола. Не разрешать детям дергать за шнур электропитания, что может привести к падению прибора.

Не допускать соприкосновения шнура электропитания с нагретыми частями прибора.

Размещать прибор таким образом, чтобы детям были недоступны нагретые части прибора.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Внимание!

Нельзя заполнять кастрюлю более чем на 2/3 её объёма.

Все используемые продукты должны быть как следует разморожены.

Нельзя оставлять в кастрюле медленной варки сырые продукты при комнатной температуре.

Откройте крышку (В). Снимите кастрюлю (А) с корпуса прибора (Д).

Положите продукты в кастрюлю.

Нельзя заполнять кастрюлю более чем на 2/3 её объёма.

Поместите кастрюлю в корпус прибора.

Закройте крышку.

Вставить вилку в розетку, которая должна быть оборудована заземлением.

Для включения прибора поверните ручку включения (Г) в нужное положение:

- 0 выключен
- 1 медленная варка
- 2 быстрая варка
- ⋘ нагрев

Зажжется световой индикатор включения (Н).

Для настройки температуры ознакомьтесь с прилагаемой таблицей.

“⋘” (60-80 С°) 70В		“1” (80-90 С°) 170В		“2” (90-100 С°) 240В	
часы	С°	часы	С°	часы	С°
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

Для остановки процесса приготовления поверните ручку включения (G) в положение "0".

При первой эксплуатации прибора вы можете почувствовать неприятный запах и даже заметить легкий дымок.

По окончании процесса готовки можно поддерживать кастрюлю в тёплом состоянии. Поверните ручку включения до символа Нагрев (???).



Внимание!

Опасность ожогов! Проявляйте осторожность при открывании крышки во избежание получения ожогов от выходящего пара.

Извлеките продукты из ёмкости, используя поварёшку.



Внимание!

Опасность ожогов! Кастрюля и нагревательный элемент становятся очень горячими. Не трогайте прибор во время его работы и сразу после его выключения.



Внимание!

Не использовать абразивных средств или металлических орудий.

Для выключения прибора поверните ручку включения в положение "0". Световой индикатор выключится. Отсоединить провод питания из розетки тока.

Дайте прибору полностью остынуть.

ИНФОРМАЦИЯ О МЕДЛЕННОЙ ВАРКЕ

Медленная варка - лучший способ приготовить горячее и питательное блюдо с минимумом усилий и проведённого на кухне времени.

Медленная варка используется, в основном, при приготовлении супов и тушёных блюд, но в этой овальной керамической кастрюле вы можете приготовить практически любое ваше любимое блюдо. Её удобный и в тоже время привлекательный дизайн позволяет также подавать в ней блюда прямо на стол. (Кастрюлю необходимо всегда ставить на специальную подставку или на поверхность, устойчивую к воздействию высоких температур).

Это вид варки идеально подходит для приготовления более крупных кусков мяса, которые при более медленной варке в течение длительного времени, остаются мягкими, не теряя своего аромата и вкуса.

В большинстве рецептов мяса и овощей для процесса медленной варки требуется 8-10 часов, а для быстрой - 3-4 часа.

Советы для медленной варки

Медленная варка может использоваться для большинства продуктов, однако следует соблюдать ряд правил:

- Для достижения лучшего результата кастрюля для медленной варки должна быть заполнена только наполовину.
- При медленной варке вода остаётся внутри продуктов. В процессе «медленной готовки» вода остаётся внутри. Чтобы этого не случилось, снимите крышку после завершения готовки и передвиньте стрелку на «быструю готовку» для ускорения процесса.
- Крышка не очень плотно прилегает к кастрюле. Не поднимайте крышку без необходимости, чтобы не нарушать внутренний температурный режим. Каждое открывание крышки удлинняет время варки на 10 минут.
- Для достижения лучшего результата при приготовлении супов оставляйте небольшой зазор в 5 см между продуктами и верхней частью кастрюли.
- Во многих рецептах предусмотрено более длительное время приготовления, поэтому во избежание потери времени сварите всё накануне и просто положите в холодильник. Положите продукты в кастрюлю, а затем добавьте туда воду или соус. выберите режим варки - медленная (1), быстрая (2) или нагрев (???).
- Нарезьте сырые овощи на маленькие и средние куски, поскольку на их приготовление требуется больше времени, чем для мяса. Овощи необходимо пассировать на сковороде в течение 2-3 минут перед тем, как начать процесс медленной варки, затем убедитесь, что они находятся на дне кастрюли и что все ингредиенты полностью покрыты жидкостью.
- Уберите лишний жир с мяса перед началом процесса варки, поскольку при медленной варке масло не должно испаряться.
- Если в вашем рецепте предусмотрен традиционный способ приготовления, то в процессе применения кастрюли для медленной варки возможно понадобится уменьшить количество используемой жидкости. В процессе медленной варки жидкость испаряется в другом процентном соотношении нежели при традиционной способе приготовления.
- Для приготовления красной фасоли необходимо дать ей покипеть в течение не менее 10 минут, прежде чем положить её в кастрюлю для медленной варки, удалить из неё токсины.
- При приготовлении жаркого, буженины или целой курицы используйте кухонный термометр для контроля за температурой готовки.

- Для некоторых продуктов не подходит процесс медленной варки. Такие продукты, как паста, морепродукты, молоко и сливки должны добавляться в кастрюлю в самом конце готовки. Время приготовления может различаться в зависимости от количества воды внутри кастрюли, количества жира, температуры продуктов в начале готовки, а также их размера.
- Если продукты разделены на более мелкие куски, то для их приготовления требуется меньше времени.
- Обычно для приготовления овощей требуется больше времени, чем для мяса, значит их нужно располагать в нижней части кастрюли.
- Разогрейте предварительно мясо и лук на отдельной сковороде, чтобы уменьшить количество жира, прежде чем положить их в кастрюлю для медленной варки. Этот этап не является обязательным, но позволит улучшить вкус приготавливаемого блюда.
- Для приготовления мяса, нарезанного более крупными кусками, буженины, курицы и т.д. важно учитывать их размер и форму. Заполните кастрюлю мясом на 2/3, затем налейте воды, чтобы она прикрывала мясо. В случае необходимости разделите мяса на два куска. Следите за тем, чтобы вес мяса не превышал рекомендованный.

ОЧИСТКА ПРИБОРА



Внимание!

Перед выполнением любых операций по чистке прибора необходимо выключить его и вытащить вилку из розетки.

При условии своевременной чистки и выполнения профилактических мероприятий гарантируется эффективное его использование в течение длительного периода времени. Не допускается мытье частей прибора в посудомоечной машине. Нельзя использовать прямые струи воды.

Любые действия с прибором должны осуществляться только после его полного охлаждения.

Нельзя погружать корпус прибора в воду или другие жидкости.

Внешняя поверхность кастрюли изготовлена из пористого материала, который может впитывать воду. Не намачивайте внешнюю поверхность кастрюли.



Внимание!

Не разрешается мыть прибор и его детали в посудомоечной машине.

Выполняйте чистку прибора при помощи мягкой влажной ткани во избежание повреждения поверхности кастрюли. Высушить.

Чистку аксессуаров рекомендуется осуществлять при помощи воды и мягких чистящих средств. Тщательно все вытереть.

Для продления срока службы и увеличения эффективности прибора рекомендуется регулярно чистить его и осуществлять необходимое техобслуживание.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если прибор не используется, необходимо выключить его из сети электропитания. Отсоединить шнур электропитания от сети.

Для проведения утилизации прибора по окончании срока его службы, необходимо отделить друг от друга его части и осуществить их утилизацию в соответствии с типом материала, из которого они состоят на основании законодательства страны использования прибора.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ 50/60Гц - 240Вт - Класс I – IPX0

Сделано в Китае

Импортер: ООО «МедиаТех»,

Юридический адрес: 127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2

Фактический адрес: 119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом. II, ком. 3

Изготовитель: De'Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

بخصوص هذا الكتيب

على الرغم من أن الأجهزة مصنوعة حسب المقاييس المحددة من قبل مجموعة الدول الأوروبية، ومحمية في جميع الأجزاء التي يمكن أن تشكل مصدر للخطر، يجب قراءة هذه التنبيهات بحرص واستعمال الجهاز فقط للغرض الذي صنع من أجله، لمنع وقوع الحوادث والأضرار. احتفظ بهذا الكتيب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة بيعه أو إهدائه للغير. تتوفر التعليمات على موقع إنترنت للشركة المصنعة.

الغرض من الجهاز

يمكنكم استعمال الجهاز لطهي المواد الغذائية بشكل بطيء. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي نوع من الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض التي صنع من أجلها. زيادة على ذلك، يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان، مهما كانت صيغتها.

تنبيهات تتعلق بالحرق

- يُصدر الجهاز بخار أثناء عمله. يجب أخذ الحيطة لتجنب خطر الاحتراق.
- أثناء عمل الجهاز، يمكن أن يصبح الغطاء والسطح الخارجي للجهاز ساخناً جداً.
- عند فتح الغطاء، يجب أخذ الحذر خوفاً من الاحتراق بالبخار.
- تنبيهات تتعلق بالاحتراق: تصبح الطنجرة والمقاومة ساخنتان جداً. لا تلمس الجهاز أثناء الاستعمال وخلال اللحظات اللاحقة لعملية الإطفاء.
- لا تلمس السطوح الحارة. استعمل مسكات أو قطع من القماش.

تنبيهات الأمان

- اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال.
- صمّم وصنع هذا الجهاز للاستعمال في التطبيقات المنزلية وما شابهها، مثل:
 - في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية وفي المكاتب؛
 - المزارع؛
 - استعمال من قبل عملاء الفنادق والبيئات السكنية الأخرى؛
 - ونزل المبيت والإفطار.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبيّنة في هذا الكتيب.
- ينصح الاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن العطب الناتج عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخص.
- استعمال معدات غير لائقة وغير موروثة من صانع الجهاز، يمكن أن يؤدي إلى وقوع أخطار حريق أو صدمات كهربائية أو إلحاق الضرر بالأشخاص.
- الجهاز مطابق لنظم مجموعة الدول الأوروبية رقم 2004/1935 الصادرة بتاريخ 2004/10/27 والمتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات أو من قبل أشخاص لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن وإطلاعهم على الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- لا تترك الكبل متدلياً في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.

- لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.
- عند التخلص من هذا الجهاز بشكل نهائي، يجب العمل على منع استعماله من خلال قص كبل التغذية الكهربائية.
- زيادة على ذلك، يجب اتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.
- اسحب القابس من المأخذ الكهربائي في أوقات عدم استعمال الجهاز وقبل القيام بأي عملية صيانة أو تنظيف.
- أطفأ دائماً الجهاز وافصل قابس الكبل الكهربائي من مأخذ التيار الكهربائي قبل ملء الطنجرة بالطعام.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في سائل أخرى.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء المشحونة بالكهرباء للماء: خطر حدوث عطل تماس و/أو صدمة كهربائية.
- تحقق دائماً من أن تكون يدك جافة قبل الاستعمال أو تعديل المفتاح الكهربائي المتواجد على الجهاز أو القيام بلمس القابس والتوصيلات الكهربائية.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- يتوجب استعمال الجهاز و تركه في حالة عدم استعماله على سطح ثابت و مقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض وظهور علامات تلف عليه أو تسرب الماء منه. لا تستعمل الجهاز في حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. يجب أن تتم جميع أعمال التصليح بما فيها استبدال الكبل الكهربائي فقط في مركز صيانة مرخص أو من قبل شخص مؤهل لهذا الغرض، لتلاشي وقوع الأخطار والحوادث
- ضع الجهاز داخل بيئة مضاءة بالقدر الكافي، وبحيث يمكن الوصول بسهولة إلى المأخذ الكهربائي.
- يجب مراعاة عدم ملامسة الكبل الكهربائي للسطوح الحارة.
- **تنبيه:** لا تستعمل الجهاز على سطح مائل.
- **تنبيه:** تحقق من أن الجهاز مطفاً قبل إبعاد الطنجرة عن جسم الجهاز.
- **تنبيه:** خطر التعرض للاحتراق. لا تلمس المقاومة والطنجرة لوضع دقائق بعد الاستعمال.
- قبل إدخال القابس في المأخذ الكهربائي الحائطي، تحقق من أن عنصر التسخين والسطح الخارجي للوعاء الداخلي نظيفان وجافان .
- لا تملأ الطنجرة إلى مستوى يزيد عن 2/3 سعتها.
- تحقق من وضع الغطاء بالشكل الصحيح على الطنجرة قبل إشعال الجهاز.
- لا تستعمل الجهاز بدون ماء، لأن المكونات في هذه الحالة تحترق.
- يجب عدم ملامس الكبل الكهربائي للأجزاء الحارة من الجهاز.
- يجب عدم توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من خلال جهاز توقيت أو من خلال أجهزة منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- لا تستعمل الطنجرة للطهي مباشرة فوق المواقد.
- لا تستعمل الماكينة في الهواء الطلق.
- لا تستعمل الجهاز وهو فارغ.
- لا تضع مطلقاً الجهاز فوق أو بالقرب من أفران غاز أو مواقد كهربائية.
- لا تترك الجهاز معرض للعوامل الجوية (الأمطار والشمس وغيرها..).
- بعد فصل القابس عن المأخذ الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز من خلال استعمال فقط ممسحة مرطبة قليلاً بالماء و غير حادة.
- لا تستخدم منظفات حادة أو مسببة للتآكل أو غسالة الأواني لتنظيف الجهاز.
- للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وحسب ما تنص عليه التعليمات الأوروبية رقم EU/2012/19 ، يرجى قراءة الورقة الخاصة لهذا الغرض والمرفقة مع المنتج.



احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

- A - قدر
- B - غطاء
- C - كبل التغذية الكهربائية + قابس
- D - هيكل الجهاز
- E - المقابض
- F - المقاومة
- G - قبضة الإشعال واختيار البرامج
- H - مؤشر ضوئي للإشعال

تعليمات الاستعمال

تشغيل الماكينة

قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية، تحقق من أن الفلطيّة المبيّنة على بطاقة المعلومات المتواجدة تحت الجهاز، مطابقة لفلطيّة الشبكة الكهربائية. ضع الجهاز على سطح أفقي ثابت. يجب أن يكون سطح العمل قادر على تحمل درجات الحرارة العالية.

تنبيه! 

لا تضع الجهاز أو كبل التغذية الكهربائية بالقرب أو فوق الأفران الكهربائية أو أفران الغاز الحارّة أو بالقرب من فرن "ميكروويف".

يجب أن لا يتدنّى الكبل الكهربائي عن الطاولة أو السطح. يجب اتخاذ الحيطة خوفاً من أن يقوم طفل بشد كبل التغذية الكهربائية وقلب الجهاز.

يجب عدم ملامس الكبل الكهربائي للأجزاء الحارة من الجهاز.

ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.

تعليمات الاستعمال

تنبيه! 

لا تملأ الطنجرة إلى مستوى يزيد عن 2/3 سعتها.

يجب تذويب الثلج عن الأطعمة بشكل جيد.

لا تترك الطعام النيّ داخل طنجرة الطهي البطيء في ظل درجة حرارة الغرفة.

افتح الغطاء (B). أبعد الطنجرة (A) عن جسم الجهاز (D).

ضع الطعام داخل الطنجرة.

لا تملأ الطنجرة إلى مستوى يزيد عن 2/3 سعتها.

ضع الطنجرة داخل جسم الجهاز.

أغلق الغطاء.

أدخل القابس في المأخذ الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرّض.

لإشعال الجهاز، لف قبضة الإشعال (G) على الوضعية المطلوبة:

0 مطفأ

1 طهي بطيء

2 طهي سريع

» : تسخين

يشعل المؤشر الضوئي للتشغيل (H).
لضبط درجة الحرارة المطلوبة، راجع الجدول.

"2" 90-100 درجة مئوية (240 واط		"1" 80-90 درجة مئوية (170 واط		"0" 60-80 درجة مئوية (70 واط	
درجة مئوية	ساعة	درجة مئوية	ساعة	درجة مئوية	ساعة
58	1	24	1	33	1
69	2		2	41	2
80	3	65	3	52	3
7.94	4	80	4	60	4
99	5	85	5	68	5
		90	6	73	6
			7	78	7
			8	82	8

لإيقاف عملية الطهي، لَفْ قبضة الإشعال (G) على الوضعية "0".

عندما تستعمل الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة خفيفة وقليل من الدخان.

عند الانتهاء من عملية الطهي، يمكن الحفاظ على سخونة الطنجرة . لَفْ قبضة الإشعال على رمز التسخين (H).



تنبيه!

خطر الاحتراق! عند فتح الغطاء، يجب أخذ الحذر خوفاً من الاحتراق بالبخر.

أبعد الأطعمة من الوعاء الداخلي من خلال استعمال مغرفة.



تنبيه!

خطر الاحتراق! الطنجرة والمقاومة يصحان ساخنتان جداً. لا تلمس الجهاز اثناء الاستعمال وخلال اللحظات اللاحقة لعملية الإطفاء.



تنبيه!

لا تستعمل مواد حارقة أو أدوات معدنية.

لإطفاء الجهاز، لَفْ قبضة الإشعال على وضعية "0". تطفأ الإشارة الضوئية التي تدل على أن الجهاز مشعل. أفضل كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي.
اترك الجهاز يبرد بشكل تام .

معلومات حول الطهي البطيء

الطهي البطيء هو أفضل طريقة لإعداد وجبات ساخنة ومغذية بجهد قليل وبدون الحاجة إلى قضاء ساعات طويلة داخل المطبخ.

يستعمل الطهي البطيء عادة لإعداد الشوربة وطهي اللحوم بشكل بطيء، بينما بواسطة هذه الطنجرة البيضوية الشكل والمصنوعة من السيراميك، يمكنك إعداد جميع المأكولات التي تحبها. التصميم المريح وبنفس الوقت فاتن، يجعل من هذه الطنجرة مناسبة جداً من تقديم الطعام مباشرة على المائدة . (يجب دائماً إسناد الطنجرة على ركيزة أو على سطح مقاوم للحرارة).

هذا النوع من الطهي مناسب لتحضير قطع اللحوم السمكية والتي عندما يتم طهوها ببطء ولفترة طويلة من الوقت تبقى طرية وتحافظ على طعمها.

تحتاج أغلبية الوصفات التي تتضمن لحوم وخضار إلى 8-10 ساعات من الطهي البطيء أو إلى 3-4 ساعات من الطهي السريع.

نصائح للطهي البطيء

يمكن استخدام الطهي البطيء لأغلبية الأطعمة، ولكن على الرغم من ذلك يجب اتباع بعض التعليمات الخاصة: للحصول على نتائج ممتازة، يجب ملء طنجرة الطهي البطيء حتى النصف. يحتفظ الطهي البطيء بالماء. لتجنب حدوث ذلك، أبعد الغطاء بعد الطهي، ثم انقل المؤشر على رمز طهي سريع من أجل تخفيض مدة الطهي.

الغطاء لا يلصق بإحكام على الطنجرة. لا ترفع الغطاء إذا كانت لا توجد ضرورة لذلك لتجنب فقدان الحرارة. في كل مرة يتم فيها رفع الغطاء، يجب إضافة 10 دقائق على مدة الطهي.

للحصول على نتيجة ممتازة لطهي الشورية، اترك مسافة 5 سم ما بين الأطعمة والجزء العلوي من الطنجرة. تتطلب الكثير من الصفات مدة طهي طويلة، لذلك، إذا لم يتوفر لديك وقت كافٍ، حضّر الطعام في الليلة السابقة واحفظه في الثلاجة. أدخل الطعام في الطنجرة، ثم أضف سائل أو صلصة الطهي. اختار رمز الطهي البطيء (1) أو السريع (2) أو التسخين ())).

قطع الخضار النيّ إلى قطع صغيرة ومنتظمة، لأنها تحتاج إلى مدة طهي أكبر من مدة طهي اللحوم. يجب طهي الخضار في القلاية لمدة 2-3 دقائق قبل البدء بعملية الطهي البطيء، مع التحقق من تواجدها في قعر الطنجرة وأن جميع المكونات غاطسة في سائل الطهي.

يجب التخلص من الدهن الزائد للحوم قبل البدء بعملية الطهي، لأن الطهي البطيء لا يسمح للدهن بالتبخّر. لإعادة تشكيل وصفة تتضمن الطهي التقليدي من خلال استخدام طنجرة الطهي البطيء، قد يكون من الضروري تقليل كمية السائل المطلوب استخدامه. تختلف درجة تبخّر السائل أثناء الطهي البطيء عن درجة تبخّر أسائل أثناء الطهي التقليدي.

يجب غلي الفاصوليا النيّة الحمراء لمدة 10 دقائق قبل إدخالها في طنجرة الطهي البطيء من أجل القضاء على السموم. استخدم ميزان حرارة المطبخ من أجل إعداد اللحوم المشوية أو لحم الخنزير المقدّد أو الدجاج الكامل لكي تضمن طهوها بدرجة الحرارة المطلوبة.

لا تتناسب بعض الأطعمة مع الطهي البطيء. المعكرونات وفواكه البحر والحليب والقشدة يجب إضافتها في نهاية الطهي. قد يختلف وقت الطهي حسب كمية الماء المتواجدة في الداخل وكمية الدهون ودرجة الحرارة الأولية للأطعمة وحجمها.

الأطعمة التي يتم تقطيعها إلى قطع صغيرة، تكون عملية طهوها أسرع. في العادة، تحتاج الخضار إلى مدة أطول مقارنة مع اللحوم، وبالتالي من المستحسن وضعها في الجزء السفلي من الطنجرة.

يستحسن تسخين اللحوم والبصل مسبقاً في قلاية منفصلة لتقليل محتوى الدهون قبل وضعها داخل طنجرة الطهي البطيء. هذه الخطوة غير ضرورية، ولكنها تحسن من الطعم النهائي.

عند طهي اللحوم السمكية ولحم الخنزير المقدّد والدجاج وغيرها، من المهم أخذ الحجم والشكل بعين الاعتبار. أدخل اللحوم في الطنجرة وإلى غاية مستوى 3/2 منها، ثم غطي بالماء. عند الضرورة، قسم اللحم إلى قطعتين. تحقق من أن وزن اللحوم لا يزيد عن الحد المسموح به.

تنبيه!



جميع عمليات التنظيف المبينة لاحقاً يجب أن تتم عندما يكون الجهاز مطلقاً وبعد أن يتم سحب القابس من المأخذ الكهربائي.

يتم الحفاظ على كفاءة الجهاز لفترة طويلة من الوقت من خلال عمليات التنظيف والصيانة المنتظمة. لا تغسل مطلقاً مركبات الجهاز داخل غسالة الأواني. لا تستعمل ماء متدفق بشكل مباشر.

يجب أن تتم جميع الأعمال عندما يكون الجهاز بارد .

لا تغطس جسم الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى.

السطح الخارجي للطنجرة مسامي، وبالتالي يمكن أن يمتص الماء. لا تبل مطلقاً السطح الخارجي للطنجرة.

تنبيه!



لا تغسل الجهاز ومركباته في غسالة الأواني.

نظّف جسم الجهاز من خلال استعمال ممسحة غير حادة لتجنب تعرضه للتلف. جفّف.

أغسل الملحقات بالماء الساخن ومنتجات غير قوية. جفّف بشكل جيد.

تحافظ الصيانة والتنظيف المنتظم على الجهاز وعلى فعاليته لفترة طويلة من الوقت.

إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة عط الجهاز، يجب فصله عن الشبكة الكهربائية. قُصّ كبل التغذية الكهربائية.

في حالة تحطيم الجهاز بعد انتهاء عمره، يجب العمل في هذه الحالة على فرز المواد المصنوع منها والتخلص منها حسب تركيبها وحسب النظم والقوانين المحلية السائدة في بلد الاستعمال.

ET PAR ORD OM DENNE VEJLEDNING

Selv om apparatet er konstrueret i overensstemmelse med de specifikke europæiske normer, og de potentielt farlige dele derfor er beskyttede, bør man læse vejledningen omhyggeligt, og kun bruge apparatet til det, den er konstrueret til, så man undgår ulykker og skader. Opbevar denne vejledning tilgængeligt til eventuelt senere brug. Hvis apparatet overtages af andre, skal denne vejledning følge med.

Anvisningerne er tilgængelige på fabrikantens website.

DET SKAL APPARATET BRUGES TIL

Det er muligt at bruge apparatet for at stege fødevarer, der kræver langsom stegning. Alle øvrige former for brug af apparatet er ikke fastsat af producenten. Producenten fristes for enhver form for ansvar for alle skader, der opstår som følge af forkert brug af apparatet. Garantien frafaldet, hvis apparatet bruges til noget, det ikke er beregnet til.

ADVARSLER ANGÅENDE FORBRÆNDINGER

- Apparatet udleder damp i løbet af drift. Pas på, for at undgå forbrændinger.
- I løbet af driften risikerer apparatets låg og udvendige overflade, at blive meget varme.
- Når låget åbnes, pas godt på, for at undgå at brænde sig med dampen.
-  Bemærkninger vedrørende forbrændinger: Gryden og modstanden bliver meget varme. Undgå at berøre apparatet under brug og i minutterne umiddelbart efter slukning.
- Undgå, at berøre de varme overflader. Anvend grydelapper eller klude.

VIGTIGE HENVISNINGER

LÆS DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT IGENNEM FØR BRUG.

- Dette apparatet er ment til anvendelse for husbrug og lignende, såsom:
 - på køkkenområder forbeholdt personalet på butikker, kontorer og andre professionelle arealer;
 - på bondegårde;
 - til brug for kunder på hoteller, moteller og andre boligindretninger;
 - på områder som bed and breakfast.
- Man frasiger sig ethvert ansvar, hvis apparatet ikke bruges i overensstemmelse med denne vejledning.
- Det tilrådes at opbevare de originale emballager, fordi gratis bistand ikke ydes i tilfælde af skader forårsaget af en uegnet emballage ved forsending til det godkendte servicecenter.
- Brug af uegnet eller uoriginalt tilbehør kan indebære risiko for brand, elektrisk stød eller kvæstelser.
- Apparatet opfylder kravene i forordningen (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.
- Apparatet må kun benyttes af børn over 8 år og personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicaps eller med manglende erfaring eller kendskab, hvis dette sker under opsyn fra en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller såfremt de er blevet instrueret med hensyn til forsvarlig brug af apparatet og har forstået de farer, som er forbundet med brugen.

- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Lad ikke ledningen hænge på et sted, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Emballagedelene skal opbevares utilgængelige for børn, da de kan udgøre en mulig fare.
- Når apparatets driftsliv er afsluttet, klip strømledningen over, så den ikke kan bruges. Det er ligeledes vigtigt at fjerne de dele, som man mener kan være farlige, idet børn kan finde på at bruge apparatet som legetøj.
- Fjern stikket fra stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og hver gang inden vedligeholdelse eller rengøring.
- Sluk altid apparatet og fjern forsyningsledningens stik fra vægstikket før fødevarerne hældes ned i gryden.
- Læg ikke apparatet i vand eller anden væske.
- De elektriske dele må aldrig komme i kontakt med vand: risiko for kortslutning og/eller for elektrisk stød.
- Sørg altid for at have helt tørre hænder inden betjening eller regulering af afbryderne på apparatet eller inden berøring af stikket og forsyningsstilslutningerne.
- Hold apparatet under opsyn, når strømmen er tilsluttet.
- Apparatet skal anvendes og hvile på en fast og jævn overflade, der kan modstå høje temperaturer.
- Apparatet må ikke benyttes, hvis det har været udsat for slag, hvis der er synlige tegn på skader eller i tilfælde af vandlækager. Hvis den elektriske ledning eller stikket er beskadiget, eller hvis selve apparatet er defekt, må det ikke bruges. Alle reparationer, indbefattet udskiftning af den elektriske ledning, må kun foretages af et autoriseret servicecenter eller en fagmand med lignende kvalifikationer, så man forebygger enhver risiko.
- Placer apparatet i et område med god belysning og let adgang til en stikkontakt.
- Sørg for, at den elektriske ledning ikke kommer i berøring med varme flader.
- **ADVARSEL:** apparatet må ikke anvendes på en hældende overflade.
- **ADVARSEL:** Kontrollér, at apparatet er slukket før gryden fjernes fra apparatets hus.
- **ADVARSEL:** fare for forbrændinger. Modstanden og gryden må ikke anvendes i minutterne umiddelbart efter slukning.
- Før forsyningsstikket sættes ind i vægstikket, kontrollér, at varmeelementet og den udvendige del på den indvendige beholder er rene og tørre.
- Gryden må ikke fyldes mere op end 2/3 af dens kapacitet.
- Kontrollér, at låget er korrekt anbragt på gryden før apparatet tændes.
- Apparatet må ikke anvendes uden vand, da fødevarerne ellers risikerer at brænde på.
- Ledningen må ikke berøre apparatets varme dele.
- Produktet må ikke forsynes ved hjælp af eksterne timere eller separate fjernstyrede systemer.

- Gryden må ikke anvendes for at stege direkte på gasblussene.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Apparatet må ikke bruges i tom stand.
- Apparatet må aldrig anbringes oven på, eller i nærheden af gasblus eller af elektriske kogeplader.
- Udsæt ikke apparatet for regn, sol, hagl eller vind.).
- Efter at have frakoblet forsyningsstikket og efter at de varme dele er kølet af, skal apparatet udelukkende rengøres med en blød ikke ætsende klud vædet en smule i vand.
- Brug ikke skurepulver, ætsende midler eller opvaskemaskine til rengøring af apparatet.
- Vedrørende korrekt bortskaffelse af produktet i henhold til direktiv 2012/19/EU  henvises til arket, som er vedlagt apparatet.

— DENNE VEJLEDNING SKAL OPBEVARES SAMMEN MED APPARATET.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A - Gryde
- B - Låg
- C - Elektrisk ledning + stikkontakt
- D - Apparatets hus
- E - Håndtag
- F - Modstand
- G - Knap til tænding og til valg af programmer
- H - Tændingslampe

FORBEREDELSESFASER FØR BRUG

Ibrugtagning

Før apparatet kobles til forsyningsnettet, kontrollér, at spændingen der er trykt på skiltet, der findes under apparatet, svarer til den tilgængelige lokale netforsyning. Placér apparatet på et vandret og stabilt underlag. Arbejdsplanen skal bestå af en overflade, der er modstandsdygtig over for høje temperaturer.



Advarsel!

Placér ikke apparatet eller ledningen i nærheden af eller over varme el-kogeplader eller gasblus eller ved siden af en mikroovn.

Undgå, at ledningen stikker ud over kanten af bordet eller køkkenbordpladen. Undgå, at et barn kan trække apparatet ned ved at gribe fat i ledningen.

Ledningen må ikke berøre apparatets varme dele.

Placér apparatet utilgængeligt for børn for at hindre berøring af de varme dele.

BRUGSANVISNING



Advarsel!

Gryden må ikke fyldes mere op end 2/3 af dens kapacitet.

Alle fødevarerne skal være godt optøet.

Efterlad ikke rå fødevarer ved stuetemperatur i gryden til langsom stegning.

Åben låget (B). Fjern gryden (A) fra apparatets hus (D).

Hæld fødevarerne ned i gryden.

Gryden må ikke fyldes mere op end 2/3 af dens kapacitet.

Anbring gryden på apparatets hus.

Luk låget.

Sæt stikket ind i en stikkontakt med jordforbindelse.

For at tænde for apparatet, drej tændingsknappen (G) på den ønskede position:

0 slukket

1 langsom stegning

2 hurtig stegning

⏏: opvarmning

Tændingslampen (H) tænder.

For at indstille den ønskede temperatur, henvis til tabellen.

"⏏" (60-80°C) 70W		"1" (80-90°C) 170W		"2" (90-100°C) 240W	
timer	°C	timer	°C	timer	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

For at afbryde stegningen, drej tændingsknappen (G) på "0".

Når apparatet tages i brug, kan det udsende en smule lugt og lidt røg.

Når stegningen er afsluttet, er det muligt at holde gryden varm. Drej tændingsknappen på opvarmningssymbolet (⏏).



Advarsel!

Fare for forbrændinger! Når låget åbnes, pas godt på, for at undgå at komme til skade pga. varm damp.

Fjern fødevarerne fra den indvendige beholder ved brug af en øseske.



Advarsel!

Fare for forbrændinger! Gryden og modstanden bliver meget varme. Undgå at berøre apparatet under brug og i minutterne umiddelbart efter slukning.



Advarsel!

Undgå brug af ætsende midler eller af redskaber i metal.

For at slukke apparatet, drej tændingsknappen på "0". Tændingslampen slukker. Kobl ledningen fra stikkontakten.

Vent på, at apparatet er helt kølet af.

ANVISNINGER TIL LANGSOM STEGNING

Den langsomme stegning har altid været den bedste metode for at tilberede varme og nærende retter uden besvær og uden at skulle tilbringe timer i køkkenet.

Den langsomme stegning anvendes sædvanligvis til supper og gryderetter, men takket være denne ovale gryde i keramik, er det muligt at tilberede alle dine foretrukne retter. Det brugervenlige men samtidig vindende design, gør det muligt at servere retterne direkte på bordet. (Gryden skal altid hvile på en bordskåner eller på en overflade med mostandsevne over for varme).

Denne stegningstype er ideel for at tilberede kødstykker, der er tykkere, da de steger langsommere og i længer tid bevarer de al deres smag.

Til størstedelen af opskrifter med kød og grøntsager, er der brug for 8-10 timers langsom stegning eller for 3-4 timer hurtig stegning.

Tip til langsom stegning

Den langsomme stegning kan anvendes til størstedelen af fødevarer, men det er nødvendigt at følge visse specifikke anvisninger:

- Til et optimalt resultat, skal gryden til langsom stegning fyldes op til halvvejs.
- Den langsomme stegning bevarer det indvendige vand. For at undgå dette, fjern låget efter stegning og flyt indikatoren på hurtig stegning for at reducere stegningstiden.
- Låget på gryden er ikke tætlukkende. Hvis det ikke er nødvendigt, undgå at løfte låget for ikke at sprede varmen. Hver gang låget løftes er det nødvendigt at beregne yderligere 10 minutter til stegningen.
- Til et optimalt resultat for at koge supper. Efterlad et rum på 5 cm mellem fødevarerne og grydens øverste del.

- Mange opskrifter kræver en lang stegetid, af denne grund, hvis der ikke er megen tid, forbered fødevarerne aften før, og opbevar dem i køleskabet. Hæld fødevarerne ned i gryden og tilsæt væsken eller kogesaucen. vælg indstillingen langsom stegning (1), hurtig stegning (2) eller opvarmning (??).
- Skær de rå grøntsager i mindre og regelmæssige stykker, da de kræver en længere stegningstid i forhold til kødet. Svits grøntsagerne i 2-3 minutter på panden før den langsomme stegning startes, og sørg for at de befindes på bunden af gryden og at alle ingredienserne er godt dækket af stegningsvæsken.
- Fjern det overskydende fedt før stegning, fordi den langsomme stegning gør det ikke muligt at fordampe fedtstoffet.
- Hvis man ønsker at tilberede en opskrift, der minder om en traditionel stegning ved brug af gryden med langsom stegningstid, er det muligvis nødvendigt at reducere den anvendte væske. Væskens fordampningsgrad i løbet af den langsomme stegning er ikke den samme i forhold til den traditionelle stegning.
- Rå tørrede røde bønner skal koge i mindst 10 minutter før de hældes ned i gryden til langsom stegning for at udrydde giftstofferne.
- Brug et stegetermometer for tilberedning af stege, skinker eller hele kyllinger, for at sikre at de steger ved den ønskede temperatur.
- Der er visse fødevarer, der ikke er egnet til den langsomme stegning. Pasta, skaldyr, mælk og fløde skal kun tilsættes ved afslutning af stegningen. Stegningstiden kan ændre afhængigt af vandmængden, der findes indvendigt, af fedstoftindholdet, af fødevarernes starttemperatur og af deres størrelse.
- Hvis fødevarerne er snittet i mindre stykker, er stegningen hurtigere.
- Sædvanligvis skal grøntsagerne stege i længere tid i forhold til kødet, det er derfor nyttigt at placere dem i bunden af gryden.
- For at reducere fedtindholdet, opvarm kød og løg på en separat pande før de hældes ned i gryden til langsom stegning. Det er ikke påkrævet, men det forbedrer den endelige smag.
- For at stege kød med større tykkelser, som skinker, kyllinger e.l., er det vigtigt at tage deres størrelse og form i betragtning. Hæld ødet ned i gryden op til 2/3 og dæk derefter med vand. Del om nødvendigt kødet i to stykker. Kontrollér at kødets vægt ikke overskrider den tilladte grænse.

RENGØRING AF APPARATET



Advarsel!

Alle de nedenfor nævnte rengøringsindgreb skal foretages efter at have slukket for apparatet, og efter, at stikket er blevet koblet fra stikkontakten.

Regelmæssig vedligeholdelse og rengøring bevarer og fastholder apparatets effektivitet i en længere periode. Apparatets dele må aldrig vaskes i opvaskemaskinen. Brug ikke direkte vandstråler.

Alle indgreb skal foretages efter at apparatet er kølet af.

Apparatets hus må ikke dyppes ned i vand eller andre væsker.

Grydens udvendige del er forsynet med en porøs overflade, der er i stand til at opsuge vandet. Grydens udvendige del må aldrig vædes.



Advarsel!

Apparatet og dets dele må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Rengør apparatets hus ved brug af en blød ikke ætsende og fugtet klud, for ikke at beskadige de udvendige dele. Aftør.

Afvask tilbehøret med varmt vand og skånsomt rensmiddel. Tør grundigt.

En korrekt vedligeholdelse og en regelmæssig rengøring forlænger apparatets levetid og sikrer de bedste ydelser.

APPARATET SÆTTES UD AF FUNKTION

Hvis apparatet ikke længere skal benyttes, skal strømmen frakobles. Skær ledningen over.

Hvis det skal skrottes, skal apparatets forskellige konstruktionsmaterialer sorteres og bortskaffes på baggrund af deres sammensætning og den gældende lovgivning i brugerlandet.

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Попри те, що прилади виготовлені у відповідності до належних діючих європейських стандартів та мають захист у всіх потенційно небезпечних місцях, необхідно уважно прочитати застереження і використовувати прилад виключно за призначенням, щоб уникнути нещасних випадків та пошкоджень. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу інструкція повинна супроводжувати прилад.

Інструкція доступна на інтернет-сайті виробника.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Прилад можна використовувати для приготування харчових продуктів методом повільного приготування. Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу. Неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ПРО ОПІКИ

- Прилад видає пару під час роботи. Слід бути обачними, щоб уникнути опіків.
- Під час роботи кришка і зовнішня поверхня приладу можуть сильно нагріватися.
- Відкриваючи кришку, слід бути обачними, щоб уникнути опіків парою.
-  Застереження про опіки: Каструля та нагрівний елемент сильно нагріваються. Не доторкайтеся під час використання та протягом декількох хвилин після вимкнення.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте прихватки або ганчірки.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах та в умовах, подібних до домашніх, а саме:
 - на кухнях для персоналу магазинів, офісів та у інших професійних закладах;
 - у господарствах;
 - використання клієнтами готелів, мотелів та інших установ тимчасового проживання;
 - у закладах типу «bed and breakfast».
- Виробник не несе відповідальності за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Використання комплектуючих, що не належать до рекомендованих або наданих виробником приладу, може призвести до ризику пожежі, враження електричним струмом та може завдати шкоду людям.
- Прилад відповідає стандарту (ЄС) № 1935/2004 від 27/10/2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

- Прилад може використовуватись дітьми старше 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями; особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватися пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Не залишайте кабель звисати у місцях, де його може схопити дитина.
- Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є джерелом потенційної небезпеки.
- У разі, якщо цей прилад утилізується у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується обережно поводитися з усіма компонентами приладу, що можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.
- Виймайте штепсельну вилку з розетки, коли прилад не використовується, а також під час ремонту або чистки.
- Завжди вимикайте прилад і від'єднуйте вилку кабелю живлення від електричної розетки, перш ніж наповнювати каструлю харчовими продуктами.
- Забороняється занурювати прилад у воду або у інші рідини.
- Забороняється торкатися частинами під електричною напругою до води: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Ретельно висушіть руки, перш ніж починати користування або регулювання перемикачів на приладі, та перш ніж торкатися вилки і з'єднань живлення.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.
- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні, витривалій до високих температур.
- Прилад не повинен використовуватися після падіння, якщо присутні ознаки пошкоджень або з нього витікає вода. Забороняється користуватися приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включаючи заміну кабелю живлення, повинні виконуватися виключно авторизованим Сервісним центром "Ariete" або персоналом із подібною кваліфікацією, щоб уникнути будь-яких ризиків.
- Прилад повинен розташовуватися у приміщенні з достатнім освітленням та з легко доступною електричною розеткою.
- Переконайтеся, що шнур живлення не контактує з гарячими поверхнями.
- **УВАГА:** забороняється користуватися приладом на похилій поверхні.
- **УВАГА:** переконайтеся, що прилад вимкнтий, перш ніж діставати каструлю з корпусу приладу.
- **УВАГА:** небезпека опіків. Не доторкайтеся до нагрівного елементу і каструлі протягом декількох хвилин після закінчення користування.

- Перш ніж вставляти вилку живлення у настінну розетку, необхідно переко-
натися, що нагрівальний елемент і зовнішня поверхня внутрішнього контей-
нера чисті і сухі.
- Не заповнюйте каструлю більше, ніж на 2/3 її об'єму.
- Переконайтесь, що кришка на каструлі встановлена правильно, перш ніж
вмикати прилад.
- Не використовуйте прилад без води, у такому разі харчові продукти можуть
згоріти.
- Кабель не повинен торкатися гарячих частин приладу.
- Не користуйтеся пристроєм за допомогою зовнішнього таймеру або дистан-
ційно керованих систем.
- Не використовуйте каструлю для приготування їжі на конфорках.
- Забороняється користуватися приладом на відкритому повітрі.
- Забороняється користуватися порожнім приладом.
- Забороняється ставити прилад над або поруч з газовими та електричними
плитками.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.п.).
- Після того, як вилка живлення була від'єднана від розетки і гарячі частини
приладу охолонули, прилад можна чистити, користуючись виключно неа-
бразивною ганчіркою, злегка змоченою у воді.
- Для чистки пристрою не використовуйте посудомийну машину, абразивні
або корозійні миючі засоби.
- Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви
2012/19/ЄС слід прочитати спеціальний аркуш, що додається до виробу.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

ОПИС ПРИЛАДУ

- A - Каструля
- B - Кришка
- C - Кабель живлення + вилка
- D - Корпус приладу
- E - Ручки
- F - Нагрівальний елемент
- G - Ручка ввімкнення і вибору програм
- H - Індикатор ввімкнення

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Введення в експлуатацію

Перед підключенням пристрою до мережі живлення переконайтесь, що напруга, що вказана на табличці, яка знахо-
диться під пристроєм, відповідає напрузі локальної мережі живлення. Розташуйте прилад на горизонтальній стійкій
поверхні. Робочою поверхнею повинна бути поверхня, стійка до високих температур.



Увага!

Забороняється розташовувати прилад і кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печа-
ми, а також біля мікрохвильових печей.

Уникайте того, щоб кабель виступав за край столу або поверхні. Уникайте того, щоб діти, схопивши кабель, могли перевернути прилад.

Кабель не повинен торкатися гарячих частин приладу.

Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися гарячих частин.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ



Увага!

Не заповнюйте каструлю більше, ніж на 2/3 її об'єму.

Всі продукти повинні бути повністю розморожені.

Не залишайте сиру їжу за кімнатної температури у каструлі повільного приготування.

Відкрийте кришку (В). Дістаньте каструлю (А) з корпусу приладу (D).

Покладіть харчові продукти у каструлю.

Не заповнюйте каструлю більше, ніж на 2/3 її об'єму.

Вставте каструлю в корпус приладу.

Закрийте кришку.

Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.

Щоб увімкнути прилад, поверніть ручку ввімкнення (G) у бажане положення:

0 вимкнено

1 повільне приготування

2 швидке приготування

☹☹☹: нагрівання

Індикатор ввімкнення (H) загориться.

Щоб обрати бажану температуру, див. таблицю.

"☹☹☹" (60-80°C) 70 Вт		"1" (80-90°C) 170 Вт		"2" (90-100°C) 240 Вт	
год.	°C	год.	°C	год.	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

Щоб перервати приготування, поверніть ручку ввімкнення (G) на "0".

Під час першого використання прилад може виділяти легкий запах та дим.

Після завершення приготування, каструлю можна підтримувати у теплі. Поверніть ручку ввімкнення у положення символу нагрівання (☹☹☹).



Увага!

Небезпека опіків! Відкриваючи кришку, слід бути обачними, щоб уникнути опіків паром.

Дістаньте продукт харчування з ємкості за допомогою лопатки.



Увага!

Небезпека опіків! Каструля та нагрівний елемент сильно нагріваються. Не доторкайтеся під час використання та протягом декількох хвилин після вимкнення.



Увага!

Не використовуйте абразивні або металеві інструменти.

Щоб вимкнути прилад, поверніть ручку ввімкнення на "0". Індикатор ввімкнення згасне. Від'єднайте вилку кабелю живлення від електричної розетки.

Дозвольте приладу охолонути.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Повільне приготування — це найкращий спосіб приготування гарячих і поживних страв, що не вимагає проводити на кухні багато часу.

Повільне приготування, як правило, використовується для приготування супів та печень, але з цієї овальною кера-

мічною каструлю ви зможете готувати усі ваші улюблені страви. Зручний та привабливий дизайн каструлі дозволяє використовувати її для подачі страв безпосередньо на стіл. (Каструлю завжди потрібно ставити на підставку або на поверхню, стійку до високих температур).

Цей тип приготування ідеально підходить для приготування вирізків м'яса: повільне та тривале приготування дозволяє зберегти ніжність та смак м'яса.

Для більшості рецептів з м'ясом та овочами необхідно 8-10 годин повільного приготування або 3-4 години швидкого приготування.

Рекомендації щодо повільного приготування

Повільне приготування може бути застосоване до більшості харчових продуктів, але необхідно дотримуватися певних вказівок:

- Щоб отримати оптимальний результат, каструлю для приготування слід заповнювати на половину.
- Під час повільного приготування вода залишається всередині. Щоб запобігти цьому, зніміть кришку після приготування і встановіть індикатор на швидке приготування, щоб зменшити тривалість приготування.
- Кришка не прилягає герметично до каструлі. Не піднімайте кришку, коли у цьому немає потреби, щоб запобігти дисперсії тепла. Щоразу після підняття кришки тривалість приготування потрібно подовжити на 10 хвилин.
- Для забезпечення оптимального результату під час приготування супів залишайте 5 см простору між харчовими продуктами і верхньою частиною каструлі.
- Багато рецептів потребують тривалого часу приготування, тому, за відсутності часу, підготуйте харчові продукти ввечері напередодні і зберігайте їх у холодильнику. Покладіть харчові продукти у каструлю і додайте рідину або заправку для приготування. Оберіть один із режимів: повільне приготування (1), швидке приготування (2) або нагрівання (??).
- Поріжте сирі овочі на невеликі шматочки правильної форми, оскільки вони потребують більше часу для приготування порівняно з м'ясом. Овочі необхідно підсмажити на сковороді протягом 2-3 хвилин перед початком приготування, потім потрібно переконаватися, що вони розташовані на дні каструлі, і всі інгредієнти занурені у рідину приготування.
- Обріжте надлишковий жир на м'ясі перед початком приготування, оскільки метод повільного приготування не дозволяє жиру випаровуватися.
- Щоб приготувати рецепт, який передбачає традиційне приготування, за допомогою каструлі повільного приготування, може знадобитися зменшити кількість використаної рідини. Ступінь випаровування рідини під час повільного приготування відрізняється від традиційного приготування.
- Сиру червону квасоллю необхідно кип'ятити мінімум 10 хвилин, перш ніж покласти її у каструлю повільного приготування, щоб видалити токсини.
- Використовуйте кулінарний термометр для приготування печень, прошуто або цілих курок, щоб бути певними, що ці страви готуються за бажаної температури.
- Деякі харчові продукти є непридатними до повільного готування. Макаронні вироби, морепродукти, молоко і вершки потрібно додавати у кінці приготування. Час приготування може змінюватися у залежності від кількості води всередині каструлі, кількості жирних інгредієнтів, початкової температури і розмірів харчових продуктів.
- Приготування харчових продуктів, порізаних на маленькі шматочки, буде швидшим.
- За звичай, овочам потрібно більше часу для приготування порівняно з м'ясом, тому рекомендується класти їх у нижню частину каструлі.
- М'ясо та цибулю потрібно попередньо розігрівати на окремій сковороді, щоб зменшити вміст жиру, а потім додавати їх у каструлю повільного приготування. Цей етап не є обов'язковим, але покращує смак готової страви.
- Для приготування вирізків м'яса, прошуто, курей і т.п. важливо враховувати їх розміри та форму. Покладіть м'ясо у каструлю, заповнюючи її на 2/3, а потім залийте водою. Якщо потрібно, розділіть м'ясо на два шматки. Переконайтеся, що вага м'яса не перевищує передбачені обмеження.

ЧИСТКА ПРИЛАДУ



Увага!

Всі описані нижче операції чистки повинні виконуватися коли пристрій вимкнений, а вилка живлення від'єднана від розетки електричного струму.

Регулярний догляд і чистки допомагають підтримувати працездатність приладу і подовжують його строк служби. Забороняється мити компоненти приладу у посудомийній машині. Не використовуйте прямі струми води.

Всі операції повинні виконуватися з холодним приладом.

Забороняється занурювати корпус приладу у воду або у інші рідини.

Зовнішня поверхня каструлі пориста і може поглинати воду. Категорично забороняється мочити зовнішню поверхню каструлі.

**Увага!**

Забороняється мити прилад та його компоненти у посудомийній машині.

Чистіть корпус приладу за допомогою вологої неабразивної ганчірки, щоб не пошкодити корпус. Витирайте досуха. Мити прилад можна за допомогою злегка вологої, неабразивної тканини, води і кількох Мити комплектуючі гарячою водою та неагресивними миючими засобами. Витерти насухо.

Дбайливий догляд і регулярні чистки допомагають підтримувати прилад у робочому стані і подовжують його строк служби.

ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

У разі виведення приладу з експлуатації, необхідно забезпечити його електричне відключення. Відріжте кабель живлення.

У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві приладу, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у Країні використання.

O PODRĘCZNIKU

Pomimo tego, iż przedmiotowe urządzenie zostało zrealizowane zgodnie ze specyfikacjami zamieszczonymi w obowiązujących normach europejskich i wszystkie niebezpieczne części zostały odpowiednio zabezpieczone, należy zapoznać się uważnie z poniższymi ostrzeżeniami i stosować urządzenie do celów, do których zostało przeznaczone, aby zapobiegać wypadkom przy pracy i uszkodzeniom. Przechowywać podręcznik w pobliżu urządzenia do późniejszych konsultacji. W przypadku cesji urządzenia innym osobom, należy zawsze pamiętać o załączeniu również podręcznika. Instrukcja obsługi wolnowaru dostępna jest na stronie internetowej producenta.

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

Urządzenie to służy do przygotowywania potraw wymagających powolnego gotowania. Jakiegokolwiek korzystanie z urządzenia w sposób odmienny, niż przewidziany przez producenta zwalnia producenta z odpowiedzialności z tytułu wszelkiego rodzaju szkód spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem urządzenia. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE OPARZEŃ

- Podczas pracy wolnowar emituje parę. Uważaj, aby nie narazić się na oparzenie.
- Podczas pracy pokrywka i zewnętrzna powierzchnia wolnowaru mogą mocno się rozgrzać.
- Przy otwieraniu pokrywki uważaj, aby nie oparzyć się parą.



- Ostrzeżenia dotyczące oparzeń: Naczynie wewnętrzne i grzałka mocno się rozgrzewają. Nie dotykaj wolnowaru, gdy jest włączony i przez kilka minut po jego wyłączeniu.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Należy używać specjalnych rękawic lub ścierek do chwytania gorących naczyń.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało stworzone do stosowania w domu lub w podobnych warunkach, a mianowicie:
 - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, w biurach i w innych miejscach o charakterze profesjonalnym;
 - w gospodarstwach;
 - stosowanie przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc o charakterze mieszkaniowym;
 - w miejscach typu bed and breakfast.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za błędne stosowanie urządzenia i za stosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji.
- Zaleca się zachowanie oryginalnych opakowań, ponieważ bezpłatny serwis nie będzie miał zastosowania w przypadku uszkodzeń spowodowanych użyciem opakowania nieodpowiedniego do produktu, w przypadku wysłania urządzenia do autoryzowanego Centrum Obsługi Klienta.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub nie są dostarczane przez producenta urządzenia może nieść ze sobą ryzyko pożaru, porażenia elektrycznego lub uszkodzeń ciała.

- Urządzenie jest zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z 27.10.2004 r. w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i rozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach, jakie mogą wiązać się z korzystaniem z urządzenia.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie pozostawiać wiszącego przewodu w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz przed rozpoczęciem konserwacji i czyszczenia, wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Zanim nie napełnisz naczynia wewnętrznego wolnowaru produktami, nie włączaj go i nie podłączaj jego przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą: ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Przed posłużeniem się przełącznikami znajdującymi się na urządzeniu lub ich regulacją albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
- Żelazko powinno być użytkowane i pozostawione w spoczynku na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Urządzenie nie powinno być użytkowane, jeżeli upadło i widoczne są znaki uszkodzenia lub dochodzi do wycieku wody. Nie używaj wolnowaru niebędącego w idealnym stanie lub jeśli uszkodzony jest jego kabel elektryczny albo wtyczka. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu
- Urządzenie należy umieścić w otoczeniu wystarczająco dobrze oświetlonym, z łatwym dostępem do gniazdka prądu elektrycznego.
- Chronić przewody elektryczne przed stykaniem się z gorącymi powierzchniami.
- **UWAGA:** nie należy używać urządzenia na pochyłej powierzchni.
- **UWAGA:** Przed wyjęciem naczynia wewnętrznego z korpusu wolnowaru upewnij się, że jest on wyłączony.

- **UWAGA:** niebezpieczeństwo poparzeń. Przez kilka minut po zakończeniu gotowania nie dotykaj grzałki ani naczynia wewnętrznego.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka zasilającego upewnij się, że element grzewczy i zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego są czyste i suche.
- Nie wypełniaj naczynia wewnętrznego powyżej 2/3 jego objętości.
- Przed włączeniem wolnowaru upewnij się, że pokrywka jest prawidłowo umieszczona na naczyniu wewnętrznym.
- Nie stosować urządzenia bez wody, ponieważ w takim przypadku dojdzie do spalania żywności.
- Przewód nie może dotykać ciepłych części urządzenia.
- Produktu nie należy zasilać poprzez zewnętrzne urządzenia typu timer, ani też odrębne instalacje obsługiwane zdalnie.
- Nie używaj naczynia wewnętrznego do gotowania bezpośrednio na kuchence.
- Nie stosować urządzenia na zewnątrz.
- Nie włączaj pustego wolnowaru.
- Nigdy nie należy stawiać urządzenia na kuchenkach gazowych lub płytach elektrycznych ani w ich pobliżu.
- Nie pozostawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońce itd.).
- Po odłączeniu przewodu zasilającego i schłodzeniu się rozgrzanych części dokładnie oczyść wolnowar, używając wyłącznie miękkiej szmatki, nieznacznie zwilżonej wodą.
- Do czyszczenia wolnowaru nie używaj ściernych ani żrących detergentów, i nie myj go w zmywarce.
- Po zakończeniu eksploatacji należy utylizować produkt zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, prosimy zapoznać się z odpowiednią ulotką załączoną do produktu.

NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

OPIS URZĄDZENIA

- A - Naczynie wewnętrzne
- B - Pokrywka
- C - Przewód zasilania + wtyczka
- D - Korpus urządzenia
- E - Uchwyty
- F - Wytrzymałość
- G - Pokrętko włączania i regulacji oraz wyboru programów
- H - Kontrolka włączenia

FAZY WSTĘPNE STOSOWANIA

Uruchomienie

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej, należy sprawdzić, czy wartość napięcia podana na tabliczce umieszczonej pod urządzeniem odpowiada napięciu sieci lokalnej. Należy umieścić urządzenie na poziomej i stabilnej powierzchni. Błąd roboczy musi być odporny na wysokie temperatury.



Uwaga!

Nie należy umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki mikrofalowej.

Należy zadbać, aby przewód zasilający nie wystawał poza krawędź stołu lub blatu. Należy zadbać o to, aby dziecko nie mogło chwycić za przewód i przewrócić urządzenia.

Przewód nie może dotykać ciepłych części urządzenia.

Należy umieścić urządzenie w taki sposób, aby dzieci nie mogły dosięgnąć gorących części.

INSTRUKCJA STOSOWANIA



Uwaga!

Nie wypełniaj naczynia wewnętrznego powyżej 2/3 jego objętości.

Wszystkie produkty przeznaczone do gotowania muszą być całkowicie rozmrożone.

Nie pozostawiaj surowej żywności w wolnowarze w temperaturze otoczenia.

Otwórz pokrywę (B). Wyjmij naczynie wewnętrzne (A) z korpusu wolnowaru (D).

Umieść produkty w naczyniu wewnętrznym.

Nie wypełniaj naczynia wewnętrznego powyżej 2/3 jego objętości.

Umieść naczynie wewnętrzne w korpusie wolnowaru.

Zamknąć pokrywę.

Umieścić wtyczkę w kontakcie z uziemieniem.

Aby włączyć wolnowar, ustaw pokrętkę regulacyjną (G) w żądanym położeniu.:

0 wyłączone

1 powolne gotowanie

2 szybkie gotowanie

⋈: podgrzewanie

Zaświeci się lampka sygnalizacyjna zasilania (H).

Ustaw żądaną temperaturę zgodnie z zaleceniami zamieszczonymi w tabeli.

„⋈” (60-80 °C) 70 W		„1” (80-90 °C) 170 W		„2” (90-100 °C) 240 W	
godziny	°C	godziny	°C	godziny	°C
1	33	1	24	1	58
2	41	2		2	69
3	52	3	65	3	80
4	60	4	80	4	94.7
5	68	5	85	5	99
6	73	6	90		
7	78	7			
8	82	8			

Aby przerwać gotowanie, ustaw pokrętkę włączania i regulacji (G) w położeniu „0”.

Podczas pierwszego użycia urządzenia, może z niego wydobywać się słaby zapach i dym.

Po zakończeniu gotowania można podtrzymywać temperaturę naczynia wewnętrznego. Ustaw pokrętkę włączania i regulacji w położeniu oznaczonym symbolem podgrzewania (⋈).



Uwaga!

Niebezpieczeństwo oparzeń! Przy otwieraniu pokrywy uważaj, aby nie oparzyć się parą.

Za pomocą chochli wyjmij żywność z naczynia wewnętrznego.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo oparzeń! Naczynie wewnętrzne i grzałka mocno się rozgrzewają. Nie dotykaj wolnowaru, gdy jest włączony i przez kilka minut po jego wyłączeniu.



Uwaga!

Do czyszczenia wolnowaru nie używaj materiałów ściernych ani metalowych narzędzi.

Aby wyłączyć wolnowar, ustaw pokrętkę włączania i regulacji w położeniu „0”. Zgaśnie lampka sygnalizacyjna zasilania. Odłączyć przewód zasilania od gniazda elektrycznego. Oczekaj, aż wolnowar całkowicie się schłodzi.

INFORMACJA DOTYCZĄCA POWOLNEGO GOTOWANIA

Powolne gotowanie zawsze było najlepszą metodą przygotowywania gorących, pożywnych potraw przy minimum wysiłku, bez konieczności spędzania wielu godzin w kuchni.

Powolne gotowanie dotyczy zazwyczaj zup i gulaszu, ale ceramiczne owalne naczynie wewnętrzne wolnowaru umożliwi Ci przygotowanie najróżniejszych, lubianych przez Ciebie potraw. Wygodna, a także elegancka konstrukcja naczyń wewnętrznych czyni go idealnym do serwowania potraw bezpośrednio przy stole. (Naczynie wewnętrzne umieszczaj zawsze na trójnogu lub na podstawie odpornej na wysokie temperatury).

Ten rodzaj gotowania jest idealny do przyrządzania potraw z grubo krojonym mięsem, które dzięki wolnemu gotowaniu staje się miękkie i zachowuje cały swój smak.

W przypadku większości przepisów na dania z mięsem i warzywami zalecane jest powolne gotowanie: przez 8-10 godzin lub gotowanie szybkie: przez 3-4 godziny.

Wskazówki dotyczące powolnego gotowania

Powolne gotowanie można stosować w przypadku większości potraw, jednak konieczne jest przestrzeganie określonych zaleceń:

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, naczynie wewnętrzne wolnowaru powinno być wypełnione do połowy.
- Powolne gotowanie zatrzymuje wodę wewnątrz garnka. Aby do tego nie dopuścić, należy zdjąć pokrywkę po zakończeniu gotowania i przesunąć wskaźnik na szybkie gotowanie, aby zmniejszyć długość gotowania.
- Pokrywka nie przylega ściśle do garnka. Aby zapobiec utracie ciepła, nie podnoś pokrywki, gdy nie jest to konieczne. Każdorazowe zdjęcie pokrywki wiąże się z koniecznością przedłużenia czasu gotowania o 10 minut.
- Aby uzyskać optymalny wynik podczas gotowania zup, pozostaw 5 cm wolnej przestrzeni pomiędzy potrawą a górną częścią garnka.
- Wiele przepisów wymaga dłuższego gotowania, dlatego w razie braku czasu przygotuj produkty wieczorem i przechowaj je do następnego dnia w lodówce. Umieść potrawę w naczyniu wewnętrznym i dodaj wodę lub sos. Wybierz ustawienie powolnego gotowania (1), szybkiego gotowania (2) lub podgrzewania (3).
- Potnij drobno surowe warzywa, ponieważ wymagają dłuższego czasu gotowania niż mięso. Przed rozpoczęciem cyklu powolnego gotowania, przez 2-3 minuty obsmażaj warzywa na dnie naczynia wewnętrznego, a następnie dodaj do nich wywar w ilości zapewniającej dokładne zanurzenie w nim wszystkich składników.
- Przed rozpoczęciem gotowania usuń z mięsa nadmiar tłuszczu, ponieważ metoda powolnego gotowania nie pozwala na odparowanie tłuszczu.
- Aby dostosować się do przepisu wymagającego powolnego gotowania, może być konieczne zmniejszenie ilości wywaru. Stopień odparowania cieczy podczas powolnego gotowania nie jest taki sam, jak w przypadku gotowania tradycyjnego.
- Zanim umieścisz w wolnowarze czerwoną fasolę, musisz gotować ją oddzielnie przez co najmniej 10 minut, w celu wyeliminowania toksyn.
- Podczas przygotowywania pieczeni, szynki lub całych kur używaj termometru kuchennego, aby mieć pewność, że gotują się w właściwej temperaturze.
- Nie wszystkie potrawy nadają się do powolnego gotowania. Makaron, owoce morza, mleko i śmietana należy dodawać do wolnowaru pod koniec gotowania. Czas gotowania może się różnić w zależności od ilości zawartej w żywności wody, ilości tłuszczu, jej początkowej temperatury i wielkości.
- W przypadku potraw pokrojonych na drobne kawałki gotowanie będzie szybsze.
- Warzywa wymagają zazwyczaj dłuższego gotowania niż mięso, dlatego warto umieścić je na dnie naczynia wewnętrznego.
- Aby zmniejszyć zawartość tłuszczu w mięsie, przed włożeniem do wolnowaru rozgrzej je wraz z cebulą na oddzielnej patelni. Nie jest to absolutnie konieczne, ale poprawi ostateczny smak.
- Aby gotować mięso pokrojone na większe kawałki, szynkę lub kurczaki, ważne jest uwzględnienie ich wielkości i kształtu. Włóż mięso do naczynia wewnętrznego, aby wypełnić je w 2/3 objętości, a następnie zalej wodą. W razie potrzeby podziel mięso na dwie części. Upewnij się, że waga mięsa nie przekracza dozwolonego limitu.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA



Uwaga!

Wszystkie wymienione poniżej czynności związane z czyszczeniem należy przeprowadzać przy wyłączonym urządzeniu oraz wtyczce odłączonej od gniazdka.

Regularne zabiegi konserwacyjne oraz regularne czyszczenie urządzenia chronią je i pozwalają mu dłużej zachowywać sprawność działania. Nigdy nie należy myć komponentów urządzenia w zmywarce. Nie stosować bezpośredniego strumienia wody.

Wszelkie czynności należy przeprowadzać na zimnym urządzeniu.

Nie zanurzaj obudowy wolnowaru w wodzie ani innych płynach.

Zewnętrzna powierzchnia naczyń wewnętrznych jest porowata i może pochłaniać wodę. Nigdy nie zwilżaj zewnętrznej powierzchni naczyń wewnętrznych.



Uwaga!

Nie myj wolnowaru ani jego części w zmywarce.

Oczyść obudowę wolnowaru za pomocą wilgotnej, miękkiej szmatki, aby uniknąć uszkodzenia jej powierzchni. Wytęć. Myj akcesoria w gorącej wodzie z dodatkiem nieagresywnych detergentów. Po oczyszczeniu wolnowaru dokładnie je osusz. Prawidłowa konserwacja i regularne czyszczenie pomagają zachować dobry stan urządzenia przez długi czas.

WYŁĄCZENIE Z EKSPLOATACJI

Jeżeli urządzenie nie nadaje się już do użytkowania, należy odłączyć je od sieci elektrycznej. Odciąć kabel zasilający. W przypadku złomowania, należy rozdzielić różne materiały zastosowane do produkcji urządzenia i zapewnić ich unieszkodliwienie na podstawie ich składu, zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w kraju użytkowania produktu.