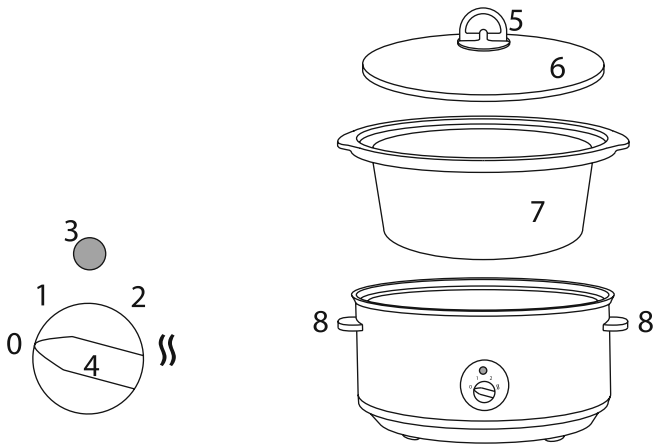




Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	46
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	49
mode d'emploi	10	instrukcja	52
instructies	14	upute	56
istruzioni per l'uso	18	navodila	59
instrucciones	22	οδηγίες	62
instruções	26	utasítások	66
brugsanvisning	30	instrucțiuni	69
bruksanvisning (Svenska)	33	talimatlar	72
bruksanvisning (Norsk)	36	инструкции (Български)	76
käyttöohjeet	39	تعليمات للاستخدام	83
инструкции (Русский)	42		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.
Remove all packaging before use.

STOP IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 3 Don't touch hot surfaces. Use the handle and lid knob.
- 4 You must boil dried beans (e.g. red kidney beans) for at least 10 minutes before adding them to the slow cooker. They're poisonous if eaten raw or under-cooked.
- 5 Leave a space of at least 50mm all round the appliance.
- 6 Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- 7 Don't put a hot cookpot on a cold surface or into cold water, it may crack.
- 8 Don't use the cookpot with any other appliance.
- 9 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
- 10 Unplug the appliance when not in use, before moving and before cleaning.
- 11 Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- 12 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 13 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 14 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.



household use only

THE BENEFITS OF SLOW COOKING

- health The gentle cooking action reduces damage to vitamins and retains more of the nutrients and flavours.
- economy Long, slow cooking can tenderise the cheaper, tougher cuts of meat, and uses about a quarter of the power of the small ring on the average hob.
- convenience Prepare the ingredients the night before, put them in the slow cooker before you leave, and have a delicious meal waiting for you when you get home.

diagrams

- 0 off
- 1 low
- 2 high
- ⏸ keep warm

- 3 light
- 4 temperature control
- 5 lid knob
- 6 lid
- 7 cookpot

8 handle



caution
hot surface

👁 TEMPERATURE CONTROL

- 0 off
- 1 For traditional slow cooking.
- 2 For "fast cooking", using the appliance as an electric stewpot.
- ⏸ For keeping the food warm after cooking.

👁 GENERAL

- 1 Thaw frozen food completely before adding it to the cookpot.
- 2 Store ingredients prepared beforehand (e.g. the night before) in containers in the fridge. Don't put the slow cooker or the cookpot into the fridge.

meat

- 3 When roasting, the juices don't spit or evaporate, so flavour and nutritive value are retained. The size and shape of the joint, its quality, and the proportion of lean, fat and bone, all affect cooking times. Experience will soon help you judge these.
- 4 Avoid meat which has a high proportion of fat, or trim the excess fat.

poultry

- 5 Wash and dry the poultry and season inside and out.
- 6 Brown the skin in its own fat or a little cooking oil, in a large frying pan.

fish

- 7 To retain flavour and texture, fish shouldn't be cooked for long periods.
- 8 Grease the base of the cookpot with butter or margarine.
- 9 Clean, trim and wash the fish. Dry and place in the cookpot.
- 10 Season, sprinkle with lemon juice, then add hot stock, water or wine.
- 11 Dot butter over the fish, and cook on low (1) for 2-3 hours.

vegetables

- 12 Quickly cooked vegetables, like frozen peas and sweetcorn, must be thawed, then added half an hour before the end of cooking.
- 13 Root vegetables, tubers, and bulbs (carrots, potatoes, onions) take much longer to cook than meat, so cut them to about 5mm thick slices, sticks or dice, and sauté them gently for 2-3 minutes before adding to the cookpot.

pulses (beans, peas and lentils)

- ★ You must boil dried beans (e.g. red kidney beans) for at least 10 minutes before adding them to the slow cooker. They're poisonous if eaten raw or under-cooked.
- 14 Soak dried peas and beans for 8 hours (or overnight) before cooking, to soften them.
- 15 You don't need to soak lentils overnight.
- 16 When cooking with rice, use at least 150ml of cooking liquid for each 100g of rice. We've found that "easy-cook" rice gives the best results.
- 17 Pasta gets too soft for slow cooking. If your recipe requires pasta, stir it in 30-40 minutes before the end of the cooking.

soup

- 18 Tasty, home-made soup can be left simmering all day or overnight.
- 19 Brown the meat and vegetables in a pan.
- 20 If thickening is required, stir in flour or cornflour, then gradually add stock.

- 21 Bring to the boil, season to taste, and transfer to the cookpot.
- 22 Don't add milk till the final half hour of cooking. Cream or egg yolk may be added just before serving.

puddings

- 23 Use a heatproof pudding basin, which fits the cookpot without touching the sides.
- 24 Fill the cookpot with enough water to come half-way up the basin.

pâté

- 25 Prepare the pâté as in the recipe and simply use the cookpot as a water bath to provide the gentle even temperature necessary for cooking this dish.

PREPARATION

- 26 Decide when you want to eat and when you want to start cooking.
- 27 If you want to eat at 6 p.m., and you need to start cooking at 8 a.m., find a recipe that takes about 10 hours.
- 28 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.

PREHEAT

- 29 Set the temperature control to 0.
- 30 Put the cookpot into the appliance, and fit the lid.
- 31 Put the plug into the power socket.
- 32 Set the temperature control to 2, and let the appliance preheat for 20 minutes.
- 33 The light will glow.

BROWNING

- 34 While the cookpot is heating:
- 35 Brown the meat and vegetables in a pan.
- 36 Boil the cooking liquid in a pan.

FILLING

- 37 When the cookpot has heated up:
- 38 Use the lid knob to remove the lid.
- 39 Put the ingredients into the cookpot, then add the boiling cooking liquid.
- 40 Replace the lid.
- 41 Set the temperature control to 1 for traditional slow cooking, set it to 2, if you're using it as an electric stewpot.

FINISHED?

- 42 Set the temperature control to 0.
- 43 The light will go off.
- 44 Unplug the appliance.
- 45 Use the lid knob to remove the lid.
- 46 Remove all the food from the cookpot.
- 47 If you're not going to clean the cookpot immediately, fill it with warm water, to prevent the residual heat baking any food debris on to the cookpot.

CARE AND MAINTENANCE

- 48 Unplug the appliance and let it cool before cleaning or storing away.
- 49 Wash the lid and cookpot in hot soapy water, using a cloth or sponge, then rinse and dry thoroughly.
- 50 Don't use scourers, wire wool, or soap pads.
- 51 Don't soak the exterior of the cookpot in water. The base is porous and will soak up water which may cause it to crack when heated.

52 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.

53 Don't put any part of the appliance in a dishwasher.

54 After some time in use, the glaze on the cookpot may develop "crazing", a network of small cracks. This marking is superficial, and doesn't affect the operation of the slow cooker. Don't worry about it.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.




Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen. 
- 3 Die heißen Flächen nicht berühren. Am Griff und Deckelgriff anfassen.
- 4 Sie müssen getrocknete Bohnen (z.B. rote Kidneybohnen) mindestens 10 Minuten kochen, bevor Sie diese im Schongarer zubereiten. Die Bohnen sind giftig, wenn sie roh oder ungekocht verzehrt werden.
- 5 Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- 6 Weder das Gerät abdecken noch etwas darauf abstellen.
- 7 Stellen Sie den heißen Topf nicht auf eine kalte Oberfläche oder in kaltes Wasser, da sich sonst Risse bilden könnten.
- 8 Verwenden Sie den Topf nicht mit anderen Geräten.
- 9 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 10 Netzstecker des Geräts vor Umstellen und vor Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- 11 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 12 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 13 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- 14 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Nur für den Gebrauch im Haushalt



VORTEILE BEIM SCHONGAREN

Gesundheit	Durch das langsame Garen gehen weniger Vitamine verloren und Nähr- und Geschmacksstoffe bleiben weitestgehend erhalten.
Wirtschaftlichkeit	Durch langsames, zeitintensives Kochen können auch weniger teure, festere Fleischsorten zart zubereitet werden, außerdem werden beim Schongaren 25 Prozent weniger Energie verbraucht als beim Einsatz einer kleinen Kochplatte eines durchschnittlichen Kochfelds.
Bequemlichkeit	Bereiten Sie die Zutaten einen Abend zuvor vor und geben Sie sie in den Schongarer, bevor Sie am nächsten Tag gehen. Wenn Sie wieder nach Hause kommen, wartet ein schmackhaftes fertig zubereitetes Essen auf Sie.

Zeichnungen

- 0 aus
- 1 niedrig
- 2 hoch
- ⌘ warmhalten

- 3 Kontroll-Lampe
- 4 Temperaturregler
- 5 Deckel Griff
- 6 Deckel
- 7 Topf

8 Griff

Vorsicht
heiße Oberfläche**👁 TEMPERATURREGLER**

- 0 aus
- 1 Für traditionelles Schongaren.
- 2 Für zeitsparendes Kochen, Verwendung als elektrischer Schmortopf.
- ⌘ Um das Essen nach dem Kochen warmzuhalten.

👁 ALLGEMEINES

- 1 Lassen Sie tiefgefrorenes Essen vollständig auftauen, bevor Sie es in den Topf geben.
- 2 Bewahren Sie Zutaten, die Sie im Vorfeld vorbereitet haben (z.B. den Abend zuvor) in Behältern im Kühlschrank auf. Stellen Sie nicht den Schongarer oder den Topf selbst in den Kühlschrank.

Fleisch

- 3 Beim Braten bleibt das Fleisch schön saftig und Geschmack und Nährstoffe gehen nicht verloren. Die Größe und Beschaffenheit des Bratens, die Qualität des Fleisches und das Verhältnis von mageren Teilen, Fett und Knochen wirken sich auf die Zubereitungszeit aus. Nach einiger Zeit können Sie diese mit der nötigen Erfahrung besser einschätzen.
- 4 Verwenden Sie möglichst kein Fleisch mit hohem Fettanteil, oder schneiden Sie das überschüssige Fett ab.

Geflügel

- 5 Waschen und trocknen Sie das Geflügel und würzen Sie es innen und außen.
- 6 Braten Sie die Haut im eigenen Fett oder mit ein wenig Speiseöl in einer großen Pfanne an, bis sie braun ist.

Fisch

- 7 Um Geschmack und Konsistenz nicht zu verlieren, sollte der Fisch nicht sehr lange gekocht werden.
- 8 Fetten Sie den Boden des Topfs mit Butter oder Margarine ein.
- 9 Säubern Sie den Fisch, schneiden Sie ihn zu und waschen Sie ihn. Trocknen Sie den Fisch und legen Sie ihn in den Topf.
- 10 Würzen Sie ihn, geben Sie ein wenig Zitronensaft hinzu und fügen Sie anschließend heiße Brühe, Wasser oder Wein hinzu.
- 11 Streuen Sie einige Flocken Butter über den Fisch und kochen Sie ihn auf niedriger Stufe (1) 2-3 Stunden lang.

Gemüse

- 12 Gemüse, das schnell gar wird, wie tiefgefrorene Erbsen und Mais, muss aufgetaut werden und eine halbe Stunde, bevor das Essen fertig ist, hinzugegeben werden.
- 13 Wurzel-, Knollen- und Zwiebelgemüse (Mohrrüben, Kartoffeln, Zwiebeln) haben eine längere Garzeit als Fleisch, daher schneiden Sie es in etwa 5mm dicke Stücke, Streifen oder Würfel und braten es 2-3 Minuten leicht an, bevor Sie es in den Topf geben.

Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen und Linsen)

- ★ Sie müssen getrocknete Bohnen (z.B. rote Kidneybohnen) mindestens 10 Minuten kochen, bevor Sie diese im Schongarer zubereiten. Die Bohnen sind giftig, wenn sie roh oder ungekocht verzehrt werden.

- 14 Lassen Sie getrocknete Erben und Bohnen 8 Stunden (über Nacht) einweichen, bevor Sie sie zubereiten.
- 15 Linsen müssen nicht über Nacht eingeweicht werden.
- 16 Bei der Zubereitung von Reis sollten Sie mindestens 150ml Flüssigkeit auf 100g Reis verwenden. Minuten-Reis eignet sich unserer Erfahrung nach am Besten.
- 17 Nudeln werden bei der Zubereitung im Schongarer zu weich. Möchten Sie ein Gericht mit Nudeln kochen, geben Sie diese 30-40 Minuten, bevor das Essen fertig ist, hinzu.

Suppe

- 18 Schmackhafte, selbstzubereitete Suppe können Sie den ganzen Tag lang oder über Nacht köcheln lassen.
- 19 Lassen Sie das Fleisch und Gemüse in einer Pfanne anbräunen.
- 20 Muss das Ganze angedickt werden, rühren Sie zuerst Mehl oder Speisestärke unter, anschließend nach und nach die Brühe.
- 21 Lassen Sie es aufkochen, nach Belieben abschmecken und in den Topf geben.
- 22 Geben Sie Milch erst etwa eine halbe Stunde, bevor das Essen fertig ist, hinzu. Sahne oder Eigelb können Sie kurz vor dem Servieren hinzugeben.

Puddings

- 23 Verwenden Sie eine hitzebeständige Puddingform, die in den Topf passt, ohne dabei den Rand zu berühren.
- 24 Füllen Sie soviel Wasser in den Topf, dass sich die Hälfte der Form im Wasser befindet.

Pastete

- 25 Bereiten Sie die Pastete wie im Rezept beschrieben zu und benutzen Sie einfach den Topf als Wasserbad, mit dem die für die Zubereitung dieses Gerichts benötigte gleichbleibende Schontemperatur gewährleistet wird.

ZUBEREITUNG

- 26 Entscheiden Sie selbst, wann Sie essen möchten, und wann Sie anfangen möchten zu kochen.
- 27 Möchten Sie um 18 Uhr essen, und Sie müssen morgens um 8 Uhr anfangen zu kochen, suchen Sie sich ein Rezept aus, das etwa 10 Stunden Zeit in Anspruch nimmt.
- 28 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.

VORWÄRMEN

- 29 Drehen Sie den Temperaturregler auf 0
- 30 Setzen Sie den Topf in das Gerät und setzen Sie dann den Deckel auf.
- 31 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 32 Stellen Sie den Temperaturregler auf 2 ein und lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang vorwärmen.
- 33 Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.

ANBRÄUNEN

- 34 Während der Topf erwärmt wird:
- 35 Lassen Sie das Fleisch und Gemüse in einer Pfanne anbräunen.
- 36 Erhitzen Sie den Sud in einer Pfanne.

AUFFÜLLEN

- 37 Wenn der Topf aufgewärmt ist:
- 38 Benutzen Sie den Deckelgriff, um den Deckel abzunehmen.
- 39 Geben Sie die Zutaten in den Topf und füllen Sie anschließend den kochenden Sud darüber.
- 40 Deckel wieder aufsetzen.
- 41 Für traditionelles Schongaren stellen Sie den Temperaturregler auf 1 ein, zur Verwendung als elektrischen Schmortopf stellen Sie ihn auf 2 ein.

FERTIG?

- 42 Drehen Sie den Temperaturregler auf 0
 - 43 Die Kontroll-Lampe erlischt.
 - 44 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
 - 45 Benutzen Sie den Deckelgriff, um den Deckel abzunehmen.
 - 46 Nehmen Sie das Essen aus dem Topf.
 - 47 Wenn Sie den Topf nicht sofort reinigen, füllen Sie etwas warmes Wasser ein, damit keine Essensreste auf Grund der Restwärme am Topf haften bleiben.
-

REINIGUNG UND PFLEGE

- 48 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es säubern oder wegstellen.
 - 49 Reinigen Sie den Deckel und den Topf mit heißem Seifenwasser und einem Lappen oder Schwamm. Spülen Sie ihn ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen.
 - 50 Keinesfalls Topfkratzer bzw. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Seifenpolster verwenden.
 - 51 Achten Sie darauf, dass das Äußere des Topfs nicht zu lange im Wasser steht. Der Boden ist porös und nimmt Wasser auf, wodurch sich beim Erhitzen des Topfs Risse bilden könnten.
 - 52 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
 - 53 Das Gerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.
 - 54 Nach mehrmaligem Einsatz kann die Lasur des Topfs rissig werden. Diese Risse sind jedoch nur oberflächlich und wirken sich nicht auf die Leistung des Schongarers aus. Es besteht kein Grund zur Sorge.
-

UMWELTSCHUTZ


Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.



Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil.
Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur. 
- 3 Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée et le pommeau du couvercle.
- 4 Vous devez faire bouillir les haricots secs (par exemple, les haricots rouges) pendant au moins 10 minutes avant de les ajouter dans la mijoteuse. Ils sont toxiques s'ils sont consommés crus ou mal cuits.
- 5 Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- 6 Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- 7 Ne pas placer une marmite chaude sur une surface froide ou dans de l'eau froide. Elle pourrait se fissurer.
- 8 Ne pas utiliser la marmite avec tout autre appareil.
- 9 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 10 Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- 11 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 12 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 13 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- 14 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

usage ménager uniquement

LES AVANTAGES DE LA CUISSON LENTE

- | | |
|-----------|---|
| santé | L'action de la cuisson douce permet de mieux préserver les vitamines et de conserver une plus grande quantité de nutriments et de saveurs. |
| économie | Une cuisson longue et lente peut attendre les pièces de viande plus dures et plus économiques et utilise environ un quart de la puissance de la petite plaque de cuisson. |
| commodité | Préparez les ingrédients la veille, placez-les dans la mijoteuse avant de partir et un délicieux repas vous attendra à votre retour à la maison. |

THERMOSTAT

- 0 arrêt
 - 1 Pour une cuisson lente traditionnelle.
 - 2 Pour une "cuisson rapide", en utilisant l'appareil comme un faitout électrique.
- }} Pour maintenir les aliments chauds après la cuisson.

GÉNÉRALITÉS

- 1 Décongelez complètement les aliments surgelés avant de les introduire dans la marmite.
- 2 Rangez les ingrédients préparés à l'avance (par exemple, la veille) dans des conteneurs dans le réfrigérateur. Ne mettez pas la mijoteuse ou la marmite dans le réfrigérateur.

viande

- 3 Lors du rôtissage, les jus ne sont pas projetés et ne s'évaporent pas, de telle sorte que la saveur et la valeur nutritionnelle sont conservées.

schémas

0 arrêt

1 faible

2 élevé

}} garder au chaud

3 voyant

4 thermostat

5 pommeau du couvercle

6 couvercle

7 marmite

8 poignée



attention

surface chaude

La taille et la forme de l'articulation, sa qualité et la proportion de chair maigre, de graisse et d'os ont tous une incidence sur le temps de cuisson. L'expérience vous aidera bientôt à évaluer tous ces facteurs.

4 Évitez la viande contenant une proportion élevée de graisse, ou retirez la graisse excédentaire.

volaille

5 Lavez et séchez la volaille et assaisonnez-la à l'intérieur et à l'extérieur.

6 Dorez la peau dans sa propre graisse ou avec un peu d'huile de cuisson, dans une grande poêle à frire.

poisson

7 Pour conserver la saveur et la texture, le poisson ne doit pas être cuit pendant des périodes prolongées.

8 Graissez la base de la marmite avec du beurre ou de la margarine.

9 Videz, découpez et lavez le poisson. Séchez-le et placez-le dans la marmite.

10 Assaisonnez, arrosez avec du jus de citron, puis ajoutez du bouillon chaud, de l'eau ou du vin.

11 Couvrez le poisson de morceaux de beurre et cuisez à feu doux (1) pendant 2-3 heures.

légumes

12 Les légumes cuits rapidement, comme les pois congelés et le maïs doux, doivent être décongelés, puis ajoutés une demi-heure avant la fin de la cuisson.

13 La cuisson des légumes-racines, des tubercules et des bulbes (carottes, pommes de terre, oignons) est beaucoup plus longue que celle de la viande. Coupez-les en lamelles, bâtons ou dés de 5 mm d'épaisseur environ et faites-les revenir doucement pendant 2-3 minutes avant de les ajouter à la marmite.

légumineuses (haricots, pois et lentilles)

✳ Vous devez faire bouillir les haricots secs (par exemple, les haricots rouges) pendant au moins 10 minutes avant de les ajouter dans la mijoteuse. Ils sont toxiques s'ils sont consommés crus ou mal cuits.

14 Faites tremper les pois et haricots secs pendant 8 heures (ou pendant une nuit) avant la cuisson, afin de les ramollir.

15 Il n'est pas nécessaire de tremper les lentilles pendant la nuit.

16 Pour la cuisson du riz, utilisez au moins 150 ml de liquide de cuisson pour 100 g de riz. Nous avons constaté que le riz de "cuisson rapide" donne les meilleurs résultats.

17 Les pâtes ont tendance à se ramollir excessivement avec la cuisson lente. Si votre recette inclut des pâtes, ajoutez-les 30-40 minutes avant la fin de la cuisson.

potage

18 Les savoureux potages maison peuvent mijoter tout au long de la journée ou de la nuit.

19 Faites revenir la viande et les légumes dans une casserole.

20 S'il faut épaissir le mélange, ajoutez de la farine ou de la maïzena, puis versez du bouillon graduellement.

21 Portez à ébullition, assaisonnez selon vos préférences et transférez le tout dans la marmite.

22 N'ajoutez pas du lait avant la dernière demi-heure de cuisson. La crème ou le jaune d'œuf peut être ajouté juste avant de servir.

flan

- 23 Utilisez un récipient pour flan résistant à la chaleur, qui peut être inséré dans la marmite sans toucher les bords.
- 24 Remplissez la marmite avec suffisamment d'eau pour qu'elle arrive à mi-hauteur du récipient.

pâté

- 25 Préparez le pâté suivant la recette et utilisez simplement la marmite comme un bain-marie pour assurer la température douce et uniforme nécessaire pour la cuisson de ce plat.

PRÉPARATION

- 26 Décidez le moment où vous souhaitez manger et le moment où vous souhaitez commencer la cuisson.
- 27 Si vous souhaitez manger à 18 heures et que vous devez commencer la cuisson à 8 heures, cherchez une recette qui prend environ 10 heures.
- 28 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.

PRÉCHAUFFEZ

- 29 Réglez le thermostat sur 0
- 30 Placez la marmite dans l'appareil et posez le couvercle.
- 31 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 32 Réglez le contrôle de la température sur 2 et laissez l'appareil préchauffer pendant 20 minutes.
- 33 Le voyant s'allume.

BRUNISSEMENT

- 34 Pendant que la marmite chauffe :
- 35 Faites revenir la viande et les légumes dans une casserole.
- 36 Faites bouillir le liquide de cuisson dans une casserole.

REPLISSAGE

- 37 Lorsque la marmite a chauffé :
- 38 Utilisez le pommeau du couvercle pour retirer le couvercle.
- 39 Placez les ingrédients dans la marmite, puis ajoutez le liquide de cuisson en ébullition.
- 40 Remplacez le couvercle.
- 41 Réglez le contrôle de la température sur 1 pour une cuisson lente traditionnelle et sur 2 si vous utilisez l'appareil comme un faitout électrique.

TERMINÉ ?

- 42 Réglez le thermostat sur 0
- 43 Le voyant s'éteint.
- 44 Débranchez l'appareil.
- 45 Utilisez le pommeau du couvercle pour retirer le couvercle.
- 46 Retirez tous les aliments de la marmite.
- 47 Si vous n'allez pas nettoyer la marmite immédiatement, remplissez-la avec de l'eau chaude pour éviter que la chaleur résiduelle ne cuise tous résidus éventuels des aliments sur la marmite.

SOINS ET ENTRETIEN

- 48 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 49 Lavez le couvercle et la marmite dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge, puis rincez et séchez soigneusement.
- 50 N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.
- 51 Ne trempez pas l'extérieur de la marmite dans l'eau. La base est poreuse et absorberait de

l'eau, ce qui pourrait provoquer des fissures lorsqu'elle est chauffée.

52 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.

53 Aucun élément de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.

54 Après un certain temps d'utilisation, le glacis sur la marmite peut développer un "faïençage", un réseau de petites craquelures. Ces marques sont superficielles et n'affectent pas le fonctionnement de la mijoteuse. Ne vous inquiétez pas.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.



Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat dient steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht. 
- 3 Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgreep en de knop van het deksel.
- 4 U moet gedroogde bonen (bijv. bruine bonen) voor ten minste 10 minuten koken, voordat u ze toevoegt aan de langzame koker. Ze zijn giftig indien ze rauw zijn of te kort gekookt.
- 5 Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het toestel.
- 6 Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- 7 Plaats geen hete kookpan op een koud oppervlak of in koud water, het kan breken.
- 8 Gebruik de kookpan niet met andere apparaten.
- 9 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 10 Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
- 11 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 12 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 13 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- 14 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

DE VOORDELEN VAN LANGZAAM KOKEN

gezondheid	De zachte manier van koken vermindert de schade aan vitamines en houdt meer van de voedingsstoffen en smaak vast.
zuinig	Langdurig en langzaam koken kan de goedkopere, taaiere soorten vlees zachter maken, en gebruikt slechts een kwart van de energie van de kleine ring op de gemiddelde kookplaat.
gemak	Bereid de ingrediënten de nacht van te voren voor, plaats ze in de langzame koker voordat u weggaat en u heeft een heerlijke maaltijd op u wachten wanneer u thuiskomt.

TEMPERATUURREGELAAR

- 0 uit
 - 1 Voor traditioneel langzaam koken.
 - 2 Voor "snel koken", door het toestel als een elektrische kookpan te gebruiken.
- }} Voor het warm houden van eten na het koken.

ALGEMEEN

- 1 Ontdooi bevroren voedsel volledig, voordat u het aan de kookpan toegevoegd.
- 2 Bewaar ingrediënten die van te voren zijn voorbereid (bijv. de nacht van te voren) in bakjes in de koelkast. Plaats de langzame koker of de kookpot niet in de koelkast.

afbeeldingen

- 0 uit
- 1 laag
- 2 hoog
- }} warmhouden

- 3 lampje
- 4 temperatuurregelaar
- 5 dekselknop
- 6 deksel
- 7 kookpot

8 handvat



voorzichtig
heet oppervlak

vlees

- 3 Tijdens het braden lekken en verdampen de sappen niet weg, waardoor de smaak en voedingswaarde bewaard blijft. Het formaat en de vorm van het gewricht, de kwaliteit en de verhouding tussen mager vlees, vet en bot; hebben allemaal invloed op de kooktijden. Ervaring zal u spoedig helpen bij het bepalen van deze tijden.
- 4 Vermijd eten dat voor een groot gedeelte uit vet bestaat, of verwijder het overtollige vet.

kip

- 5 Was en droog de kip, en kruid de kip van binnen en van buiten.
- 6 Maak de huid bruin in zijn eigen vet of een beetje bakolie, in een grote braadpan.

vis

- 7 Om smaak en textuur te behouden moet vis niet voor langere periodes gekookt worden.
- 8 Smeer de bodem van de kookpot in met boter of margarine.
- 9 Maak de vis schoon, snij hem bij en was hem schoon. Droog en plaats in de kookpot.
- 10 Breng kruiden toe, besprenkel met citroensap en voeg hete jus en water of wijn toe.
- 11 Plaats kleine stukjes boter over de vis en kook op de lage stand (1) voor 2-3 uren.

groenten

- 12 Snel gekookte groenten zoals bevroren doperwtten en suikermaïs moeten ontdooid worden, en vervolgens een half uur voor het einde van het koken worden toegevoegd
- 13 Wortelgroenten, knollen en bollen (wortels, aardappelen, uien) moeten veel langer koken dan vlees, snij ze daarom in plakjes, stokjes of blokjes van 5 mm dik en bak ze voorzichtig voor 2-3 minuten voordat u ze aan de kookpot toevoegt.

peulvruchten (bonen, doperwtten en linzen)

- * U moet gedroogde bonen (bijv. bruine bonen) voor ten minste 10 minuten koken, voordat u ze toevoegt aan de langzame koker. Ze zijn giftig indien ze rauw zijn of te kort gekookt.
- 14 Week gedroogde doperwtten en bonen voor 8 uur (of 's nachts) voor ze te koken, zodat ze eerste zachter worden.
- 15 U hoeft linzen niet een nacht te laten weken.
- 16 Voeg bij het koken van rijst ten minste 150 ml kookvocht toe voor elke 100 g rijst. Wij hebben geconstateerd dat "snelkookrijst" de beste resultaten geeft.
- 17 Pasta wordt te zacht bij langzaam koken. Indien uw recept pasta vereist, roer het 30-40 minuten voor het einde van het koken in de kookpot.

soep

- 18 Lekkere, zelfgemaakte soep kunt u de hele dag of 's nachts laten sudderen.
- 19 Geef het vlees en de groenten een bruin randje in een pan.
- 20 Indien het nodig is om het aan te dikken, roer er wat bloem of maïzena door heen, en voeg vervolgens geleidelijk aan jus toe.
- 21 Laat het koken, kruid naar smaak en breng over naar de kookpot.
- 22 Voeg geen melk toe, tot een half uur voor het koken. Crème of eigeel kan worden toegevoegd kort voor het serveren.

pudding

- 23 Gebruik een hittebestendige puddingvorm, die in de kookpot past zonder de zijanten aan te raken.
- 24 Vul de kookpot met genoeg water om de vorm halverwege te vullen.

paté

25 Bereid de paté voor zoals in het recept wordt beschreven, en gebruik de kookpot als een waterbad die voorzichtig de gelijke temperatuur levert die dit gerecht nodig heeft.

VOORBEREIDING

26 Bepaal wanneer u wilt eten, en vervolgens wanneer u wilt beginnen met koken.

27 Indien u om 6 uur 's avonds wilt eten en wilt beginnen om 8 uur 's ochtends, moet u een recept zoeken dat zo'n 10 uur duurt om voor te bereiden.

28 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.

VOORVERWARMEN

29 Zet de temperatuurregelaar op 0.

30 Plaats de kookpot in het toestel en plaats het deksel.

31 Steek de stekker in het stopcontact.

32 Stel de temperatuurinstelling in op 2 en laat het toestel 20 minuten voorverwarmen.

33 Het lampje zal oplichten.

BRUIN KOKEN

34 Tijdens het opwarmen van de kookpot:

35 Geef het vlees en de groenten een bruin randje in een pan.

36 Kook het kookvocht in een pan.

VULLEN

37 Wanneer de kookpot is opgewarmd:

38 Gebruik de knop om het deksel te verwijderen.

39 Plaats de ingrediënten in de kookpot en voeg vervolgens het kokende kookvocht toe.

40 Plaats het deksel terug.

41 Stel de temperatuurinstelling in op 1 voor traditioneel langzaam koken of stel in op 2, indien u het gebruikt als een elektrische kookpan.

KLAAR?

42 Zet de temperatuurregelaar op 0.

43 Het lampje schakelt uit.

44 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

45 Gebruik de knop om het deksel te verwijderen.

46 Verwijder al het eten uit de kookpot.

47 Indien u de kookpot niet onmiddellijk gaat schoonmaken vult u hem met warmwater, om het aanbakken van voedselresten door de resterende hitte te voorkomen.

ZORG EN ONDERHOUD

48 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u hem reinigt en opbergt.

49 Was het deksel en de kookpot in heet water met zeep, gebruik een doek of een spons en spoel en droog hem grondig af.

50 Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.

51 Laat de buitenkant niet weken in water. De basis is waterdoorlatend en zal water in zich opnemen, waardoor de kookpot zou kunnen breken.

52 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.

53 Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.

54 Na enkele tijd in gebruik kan het glazuur van de kookpot "haarscheuren" ontwikkelen, een netwerk van kleine scheurtjes. Deze markering is slechts op het oppervlak en beïnvloedt de werking van de langzame koker niet. U hoeft zich hier geen zorgen over te maken.



MILIEUBESCHERMING


Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.



Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto. 
- 3 Non toccare le superfici calde. Usare il manico e il pomello del coperchio.
- 4 Bollite i fagioli secchi (ad es. fagioli rossi) per almeno 10 minuti prima di aggiungerli nella pentola Slow Cooker. Sono velenosi se mangiati crudi o poco cotti.
- 5 Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
- 6 Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- 7 Non mettete il recipiente in ceramica caldo su una superficie fredda o in acqua fredda - si può spaccare.
- 8 Non usate la pentola con qualsiasi altro apparecchio.
- 9 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 10 Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- 11 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- 12 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- 13 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 14 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

solo per uso domestico

I VANTAGGI DELLA COTTURA LENTA

- | | |
|-------------|--|
| salute | La cottura lenta riduce i danni alle vitamine e trattiene più nutrienti e sapori. |
| economia | La cottura lunga e lenta può rendere teneri i pezzi di carne più economici e più duri e consuma circa un quarto di energia del fornello piccolo del piano cottura. |
| convenienza | Preparate gli ingredienti la notte precedente, metteteli nella Slow Cooker prima di uscire e avrete un piatto delizioso che vi aspetta quando sarete a casa. |

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

- 0 spento
 - 1 Per la cottura tradizionale lenta.
 - 2 Per una "cottura rapida" usate l'apparecchio come una pentola elettrica per cuocere in umido.
- }} Per mantenere il cibo caldo dopo la cottura.

GENERALITÀ

- 1 Scongelate completamente il cibo prima di aggiungerlo nel recipiente in ceramica.
- 2 Conservate gli ingredienti preparati in anticipo (ad es. la notte precedente) in contenitori nel frigo. Non mettete la Slow Cooker o il recipiente in ceramica in frigo.

immagini

- 0 spento
- 1 basso (m.) – bassa (f.)
- 2 alto (m.) – alta (f.)
- ⌘ mantenere caldo

- 3 spia luminosa
- 4 controllo della temperatura
- 5 pomello del coperchio
- 6 coperchio
- 7 recipiente in ceramica

8 manico



attenzione
superficie calda

carne

- 3 Mentre arrostite, i succhi non schizzano e non evaporano, in tal modo il sapore e i valori nutritivi si conservano. La dimensione e la forma del taglio, la sua qualità e la proporzione tra magro, grasso e osso influiscono sui tempi di cottura. L'esperienza vi aiuterà presto a capire la cottura giusta.
- 4 Evitate la carne con elevato contenuto di grasso, o eliminate l'eccesso di grasso.

pollame

- 5 Lavate e asciugate il pollame e condite dentro e fuori.
- 6 Fate rosolare la pelle nel suo grasso o in un po' di olio di cottura in una grande padella.

pesce

- 7 Per trattenere sapore e consistenza, il pesce non deve cuocere a lungo.
- 8 Ungete la base del recipiente in ceramica con burro o margarina.
- 9 Pulite, tagliate e lavate il pesce. Asciugate e mettete nel recipiente in ceramica.
- 10 Condite, spruzzate con succo di limone, poi aggiungete del brodo caldo, acqua o vino.
- 11 Cospargete il pesce con un po' di burro e cuocete a temperatura bassa (1) per 2-3 ore.

verdure

- 12 Le verdure a cottura rapida, come i piselli e il mais surgelati, devono essere prima scongelati, poi aggiunti mezz'ora prima della fine della cottura.
- 13 Le verdure a radice, a tuberi e a bulbi (carote, patate, cipolle) hanno bisogno di una cottura molto più lunga rispetto alla carne, quindi tagliateli a fette, bastoncini o dadini di circa 5mm di spessore e saltateli delicatamente per 2-3 minuti prima di aggiungerli nel recipiente in ceramica.

legumi (fagioli, piselli e lenticchie)

- ✳ Bollite i fagioli secchi (ad es. fagioli rossi) per almeno 10 minuti prima di aggiungerli nella pentola Slow Cooker. Sono velenosi se mangiati crudi o poco cotti.
- 14 Mettete in ammollo i piselli e i fagioli per 8 ore (o tutta la notte) prima di cuocerli, in modo da ammorbidirli.
- 15 Non c'è bisogno di mettere in ammollo le lenticchie tutta la notte.
- 16 Quando cucinate con il riso, usate almeno 150ml di liquido di cottura per ogni 100g di riso. Abbiamo sperimentato che il riso "easy-cook" dà i risultati migliori.
- 17 La pasta si scuoce nelle cotture lente. Se la vostra ricetta richiede della pasta, aggiungetela negli ultimi 30-40 minuti di cottura.

zuppa

- 18 Gustose zuppe casalinghe possono essere preparate a fuoco lento cuocendole per tutto il giorno o la notte.
- 19 Rosolate la carne e le verdure in una padella.
- 20 Se è necessario addensare, incorporate farina e amido di mais, poi aggiungete il brodo a poco a poco.
- 21 Portate a ebollizione, condite a piacere e trasferite nel recipiente in ceramica.
- 22 Non aggiungete latte prima dell'ultima mezz'ora di cottura. La panna o i rossi d'uovo possono essere aggiunti poco prima di servire.

budini

- 23 Usate una ciotola termo-resistente per budini che si adatti al recipiente in ceramica senza toccare le parti laterali.
- 24 Riempire il recipiente in ceramica con abbastanza acqua per riempire a metà la ciotola.

paté

- 25 Preparate il paté come da ricetta e usate semplicemente il recipiente in ceramica a bagnomaria per fornire la temperatura necessaria per preparare questo piatto.

PREPARAZIONE

- 26 Decidete quando volete mangiare e quando volete iniziare a cucinare.
- 27 Se volete mangiare intorno alle ore 18:00, e dovete cominciare a cucinare alle ore 8:00 del mattino, trovate una ricetta che preveda una cottura di circa 10 ore.
- 28 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.

PRERISCALDAMENTO

- 29 Posizionare la temperatura su 0.
- 30 Mettete il recipiente in ceramica all'interno dell'apparecchio, e montate il coperchio.
- 31 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 32 Impostate il controllo della temperatura sulla posizione 2, e lasciate l'apparecchio preriscaldare per 20 minuti.
- 33 La spia si accende.

ROSOLATURA

- 34 Mentre il recipiente in ceramica si riscalda:
- 35 Rosolate la carne e le verdure in una padella.
- 36 Mettete a bollire il liquido di cottura in una pentola.

RIEMPIMENTO

- 37 Quando il recipiente in ceramica si è scaldato:
- 38 Utilizzare il pomello del coperchio per rimuoverlo.
- 39 Mettete gli ingredienti nel recipiente in ceramica, poi aggiungete il liquido di cottura in ebollizione.
- 40 Riposizionare il coperchio.
- 41 Impostate il controllo della temperatura sulla posizione 1 per la cottura lenta tradizionale, impostate sulla posizione 2, se state usando l'apparecchio come un tegame elettrico per cuocere in umido.

FINITO?

- 42 Posizionare la temperatura su 0.
- 43 La spia si spegne.
- 44 Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 45 Utilizzare il pomello del coperchio per rimuoverlo.
- 46 Rimuovete tutto il cibo dal recipiente in ceramica.
- 47 Se non pulite il recipiente in ceramica subito, riempitelo con acqua tiepida per evitare che il calore residuo bruci ogni rimasuglio di cibo nel recipiente.

CURA E MANUTENZIONE

- 48 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
- 49 Lavate il coperchio e il recipiente in ceramica in acqua calda e detersivo, usando un panno o una spugna, poi sciacquate e asciugate accuratamente.
- 50 Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.

- 51 Non immergete l'esterno del recipiente in ceramica in acqua. La base è porosa e assorbe l'acqua, questo può produrre delle spaccature durante il riscaldamento.
- 52 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
- 53 Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.
- 54 Dopo un certo utilizzo, lo smalto del recipiente in ceramica può screpolarsi, formando una rete di piccole crepe. Si tratta di segni superficiali che non interferiscono con il funzionamento della Slow Cooker. Non preoccupatevi.



PROTEZIONE AMBIENTALE


Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.



Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre. 
- 3 No toque las superficies calientes. Use el asa y el pomo de la tapa.
- 4 Cueza las alubias secas (por ejemplo, las judías pintas) durante al menos 10 minutos antes de introducirlas en la olla de cocción lenta. Son nocivas para la salud si se consumen crudas o poco cocinadas.
- 5 Deje un espacio de en torno a 50 mm alrededor del aparato.
- 6 No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- 7 No ponga la cazuela caliente sobre una superficie fría o en agua fría, podría agrietarse.
- 8 No use la cazuela con ningún otro aparato.
- 9 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 10 Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
- 11 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 12 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 13 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 14 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

solo para uso doméstico

LOS BENEFICIOS DE LA COCCIÓN LENTA

salud	la cocción pausada reduce la pérdida de vitaminas y retiene más nutrientes y sabores.
economía	la cocción lenta y larga puede ablandar los cortes de carne más baratos y más duros y utiliza en torno a una cuarta parte de la potencia del anillo pequeño de una placa corriente.
comodidad	prepare los ingredientes la noche anterior, póngalos en la olla de cocción lenta antes de marcharse, y disfrute de una comida deliciosa esperándole cuando llegue a casa.

CONTROL DE TEMPERATURA

- 0 apagado
 - 1 Para la cocción lenta tradicional.
 - 2 Para "cocción rápida" utilice el aparato como si fuese una olla eléctrica.
- }} Para mantener la comida caliente después de cocinarla.

GENERAL

- 1 Descongele los alimentos congelados completamente antes de añadirlos a la olla.
- 2 Guarde los ingredientes preparados de antemano (por ejemplo, la noche anterior) en recipientes en el frigorífico. No meta la olla de cocción lenta ni la cazuela en el frigorífico.

ilustraciones

- 0 apagado
- 1 baja
- 2 alta
- }} calentar

- 3 luz
- 4 control de temperatura
- 5 tirador de la tapa
- 6 tapa
- 7 cazuela

8 asa



atención
superficie caliente

carne

- 3 Al asar la carne, los jugos no saltan ni se evaporan, por lo que se retiene el sabor y el valor nutritivo. El tiempo de cocción depende del tamaño y la forma de la pieza de carne, así como de la proporción de magro, grasa y hueso. La experiencia pronto le ayudará a valorar estos factores.
- 4 Evite emplear carne que tenga una alta proporción de grasa o retire el exceso de grasa.

aves

- 5 Lave y seque el ave y sazónela por dentro y por fuera.
- 6 Tueste la piel en su propia grasa o con un poco de aceite para cocinar en una sartén grande.

pescado

- 7 Para mantener el sabor y la textura, el pescado no se debe cocinar durante mucho tiempo.
- 8 Unte la base de la cazuela con mantequilla o margarina.
- 9 Limpie y lave el pescado. Séquelo e introdúzcalo en la cazuela.
- 10 Sazónelo, añada unas gotas de zumo de limón y añada caldo caliente, agua o vino.
- 11 Esparza mantequilla sobre el pescado y cocine en posición de temperatura baja (1) durante 2-3 horas.

verduras

- 12 Las verduras de cocción más rápida, como los guisantes y el maíz congelados, deben descongelarse y añadirse media hora antes del final de la cocción.
- 13 Las hortalizas de raíz, los tubérculos y los bulbos (zanahorias, patatas, cebollas) son de cocción mucho más lenta que la carne, por lo que conviene cortarlos en rodajas gruesas de unos 5 mm, en juliana o en dados, y saltearlos suavemente durante aproximadamente 2-3 minutos antes de añadirlos a la cazuela.

legumbres (alubias, guisantes y lentejas)

- * Cuezca las alubias secas (por ejemplo, las judías pintas) durante al menos 10 minutos antes de introducirlas en la olla de cocción lenta. Son nocivas para la salud si se consumen crudas o poco cocinadas.
- 14 Ponga a remojo las legumbres durante 8 horas (o la noche anterior) para que se ablanden antes de cocinarlas.
- 15 No es necesario poner a remojo las lentejas la noche anterior.
- 16 Cuando cocine con arroz utilice al menos 150 ml de líquido para cocinar por cada 100 gr de arroz. Hemos comprobado que el arroz "fácil de cocer" (vaporizado) da los mejores resultados.
- 17 La pasta queda demasiado blanda en la cocción lenta. Si su receta lleva pasta, añádala 30-40 minutos antes del final de la cocción.

sopas

- 18 Una sabrosa sopa casera puede dejarse hirviendo a fuego lento todo el día o la noche anterior.
- 19 Tueste la carne y las verduras en la sartén.
- 20 Si es necesario engordar la sopa añada harina o maicena, a continuación, añada el caldo poco a poco.
- 21 Póngalo a hervir, sazone al gusto y páselo a la cazuela.

22 No añada leche hasta la última media hora de cocción. Justo antes de servir se puede añadir nata o una yema de huevo.

budín

23 Utilice un molde de budín resistente al calor que quepa en la cazuela sin tocar las superficies laterales.

24 Llene la cazuela con suficiente agua hasta la mitad del molde.

paté

25 Prepare el paté como indique la receta y utilice simplemente la cazuela como baño de agua para darle la temperatura suave y uniforme necesaria para cocinar este plato.

PREPARACIÓN

26 Decida cuándo quiere comer y cuándo desea empezar a cocinar.

27 Si desea comer a las 6 p.m., y tiene que empezar a cocinar a las 8 a.m., escoja una receta que tarde en torno a 10 horas.

28 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

PRECALENTAR

29 Gire el control de temperatura hasta 0.

30 Ponga la cazuela en el aparato y encaje la tapa.

31 Enchufe el aparato a la corriente.

32 Fije el control de temperatura en posición 2 y deje que el aparato se caliente durante 20 minutos.

33 Se encenderá la luz.

DORAR

34 Mientras se calienta la cazuela:

35 Tueste la carne y las verduras en la sartén.

36 Hierva el líquido de cocción en un cazo.

LLENADO

37 Cuando la cazuela se haya calentado:

38 Use el tirador de la tapa para quitarla.

39 Ponga los ingredientes en la cazuela y añada el líquido de cocción hirviendo.

40 Vuelva a colocar la tapa.

41 Fije el control de temperatura en posición 1 para cocción lenta tradicional, fíjelo en 2 si lo va a utilizar como olla eléctrica.

¿HA TERMINADO?

42 Gire el control de temperatura hasta 0.

43 Se apagará la luz.

44 Desenchufe el aparato.

45 Use el tirador de la tapa para quitarla.

46 Retire los alimentos de la cazuela.

47 Si no va a limpiar la cazuela inmediatamente, añada agua templada para impedir que el calor residual cueza restos de alimentos en la cazuela.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

48 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.

49 Lave la tapa y la cazuela en agua jabonosa caliente con una bayeta o esponja, a continuación, aclare y seque completamente.

50 No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.

- 51 No moje el exterior de la cazuela con agua. La base es porosa y absorbe el agua lo que puede causar grietas al calentar la cazuela.
- 52 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 53 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas
- 54 Después de cierto tiempo de uso, en el vidriado de la cazuela puede aparecer una zona "cuarteada" o grupo de pequeñas grietas. No se preocupe, esta marca es superficial y no afecta al funcionamiento de la olla de cocción lenta.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.



Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- 3 Não toque nas superfícies quentes. Utilize a pega e o puxador da tampa.
- 4 Deverá cozer feijão seco (por exemplo, feijão vermelho) durante, pelo menos, 10 minutos antes de os adicionar à panela de cozedura lenta. Se forem comidos crus ou mal cozinhados, são tóxicos.
- 5 Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
- 6 Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- 7 Não coloque o recipiente de cozedura quente numa superfície fria ou em água fria, pois poderá estalar.
- 8 Não utilize o recipiente de cozedura com outros aparelhos.
- 9 Este aparelho não deverá ser posto em funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância.
- 10 Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.
- 11 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- 12 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 13 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- 14 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.



apenas para uso doméstico

VANTAGENS DA COZEDURA LENTA


saúde	A acção de cozedura suave reduz os danos às vitaminas e retém mais nutrientes e sabores.
economia	A cozedura lenta e prolongada pode tornar mais tenros os cortes de carne mais económicos e duros, e consome cerca de um quarto da energia no bico pequeno de um fogão normal.
comodidade	Prepare os ingredientes de véspera, coloque-os na panela de cozedura lenta antes de sair de casa, e tenha uma deliciosa refeição à sua espera quando chegar a casa.

CONTROLO DE TEMPERATURA

- 0 desligado
 - 1 Para cozedura lenta tradicional.
 - 2 Para “cozedura rápida”, utilizando o aparelho como uma panela eléctrica.
- }} Para manter os alimentos quentes depois de cozinhados.

GERAL

- 1 Descongele os alimentos congelados na totalidade antes de os juntar ao recipiente de cozedura.
- 2 Guarde os ingredientes já confeccionados de antemão (por exemplo, na véspera) em recipientes, no frigorífico. Não coloque a panela de cozedura lenta ou o recipiente de cozedura no frigorífico.

esquemas	3 luz	8 pega
0 desligado	4 controlo de temperatura	
1 mínimo	5 pomo da tampa	
2 máximo	6 tampa	
⌘ aquecimento	7 recipiente de cozedura	 cuidado superfície quente

carne

- 3 Ao assar, os sucos não salpicam nem evaporam, por isso, os alimentos retêm o sabor e o valor nutricional. O tamanho e a forma da peça, a sua qualidade e a proporção de carne magra, gorda e osso, tudo isto afecta o tempo de cozedura. A experiência ajudá-lo-á a avaliar estes factores em pouco tempo.
- 4 Evite carne com uma grande proporção de gordura, ou apare a gordura em excesso.

aves

- 5 Lave e seque a ave e tempere por dentro e por fora.
- 6 Aloure a pele na própria gordura ou num pouco de óleo alimentar, numa frigideira grande.

peixe

- 7 Para reter o sabor e a textura, o peixe não deve ser cozinhado por longos períodos.
- 8 Unte a base do recipiente de cozedura com manteiga ou margarina.
- 9 Limpe, apare e lave o peixe. Seque e coloque no recipiente de cozedura.
- 10 Tempere, regue com sumo de limão e, seguidamente, junte um caldo, água, ou vinho quentes.
- 11 Coloque pedacinhos de manteiga sobre o peixe e cozinhe com o calor mínimo (1) durante 2-3 horas.

legumes

- 12 Legumes pré-cozinhados, como ervilhas ou milho congelados, devem ser descongelados e adicionados meia hora antes do final da cozedura.
- 13 Legumes de raiz, tubérculos e bolbos (cenouras, batatas, cebolas) levam muito mais tempo a cozinhar que a carne, por isso, corte-os em rodelas, palitos ou cubos de cerca de 5 mm de espessura, e salteie-os suavemente durante 2-3 minutos antes de os adicionar ao recipiente de cozedura.

leguminosas (feijão, ervilhas e lentilhas)

- ✳ Deverá cozer feijão seco (por exemplo, feijão vermelho) durante, pelo menos, 10 minutos antes de os adicionar à panela de cozedura lenta. Se forem comidos crus ou mal cozinhados, são tóxicos.
- 14 Demolhe as ervilhas secas e os feijões durante 8 horas (ou durante a noite) antes de cozinhar, para os amaciar.
 - 15 As lentilhas não necessitam de ser demolhadas durante a noite.
 - 16 Ao cozinhar com arroz, utilize pelo menos 150 ml de líquido por cada 100 g de arroz. De acordo com a nossa experiência, o arroz vaporizado oferece os melhores resultados.
 - 17 A massa fica demasiado mole em cozedura lenta. Se a sua receita requerer massa, introduza-a 30-40 minutos antes do fim da cozedura.

sopa

- 18 Uma sopa caseira e saborosa pode cozinhar em lume brando o dia inteiro ou durante a noite.
- 19 Aloure a carne e os legumes numa caçarola.
- 20 Se for necessário engrossar, junte farinha ou farinha de milho e, seguidamente, vá adicionando caldo.
- 21 Deixe levantar fervura, tempere a gosto e transfira para o recipiente de cozedura.
- 22 Não junte leite até meia hora antes do final da cozedura. Poderá adicionar natas ou gema de ovo imediatamente antes de servir.

pudim

- 23 Utilize uma forma de pudim adequada a altas temperaturas, que caiba no interior do recipiente de cozedura, sem tocar nos lados.
- 24 Encha o recipiente de cozedura com água até meio da forma.

paté

- 25 Prepare o paté consoante a receita e utilize o recipiente de cozedura apenas para o banho-maria, fornecendo a temperatura suave e uniforme necessária a este prato.

👁️ PREPARAÇÃO

- 26 Decida quando pretende comer e quando pretende começar a cozinhar.
- 27 Se deseja comer às 18h, e tem de começar a cozinhar às 8 da manhã, encontre uma receita que demore cerca de 10 horas.
- 28 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.

👁️ PRÉ-AQUECIMENTO

- 29 Gire o controlo de temperatura para 0.
- 30 Coloque o recipiente de cozedura no interior do aparelho e coloque a tampa.
- 31 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 32 Coloque o controlo de temperatura na posição 2 e deixe o aparelho pré-aquecer durante 20 minutos.
- 33 A luz acende.

👁️ ALOURAR

- 34 Enquanto o recipiente de cozedura aquece:
- 35 Aloure a carne e os legumes numa caçarola.
- 36 Ferva o líquido de cozedura numa caçarola.

👁️ ENCHER O DEPÓSITO

- 37 Quando o recipiente de cozedura tiver aquecido:
- 38 Use o pomo da tampa para a retirar.
- 39 Coloque os ingredientes no recipiente de cozedura e, seguidamente, adicione o líquido a ferver.
- 40 Volte a colocar a tampa.
- 41 Coloque o controlo de temperatura na posição 1 para uma cozedura lenta tradicional, e na posição 2 caso utilize o aparelho como uma panela eléctrica.

👁️ TERMINOU?

- 42 Gire o controlo de temperatura para 0.
- 43 O sinal luminoso desliga-se.
- 44 Desligue o aparelho.
- 45 Use o pomo da tampa para a retirar.
- 46 Remova todos os alimentos do recipiente de cozedura.
- 47 Caso não limpe imediatamente o recipiente de cozedura, encha-o com água quente, para evitar que o calor residual cozinhe os restos de alimentos no recipiente.

👁️ CUIDADO E MANUTENÇÃO

- 48 Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
- 49 Lave a tampa e o recipiente de cozedura em água quente e detergente, com um pano ou uma esponja e, seguidamente, enxagúe e seque-os cuidadosamente.
- 50 Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.
- 51 Não submirja o exterior do recipiente de cozedura em água. A base é porosa e absorverá a água, o que poderá fazer com que estale ao aquecer.

- 52 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- 53 Não coloque nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.
- 54 Após algum tempo de utilização, o revestimento vidrado do recipiente de cozedura poderá desenvolver uma rede de rachas finas. Estas marcas são superficiais e não afectam o funcionamento da panela de cozedura lenta. Não se preocupe.



PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.



Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballagen før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsænk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Undlad at berøre de varme dele. Anvend håndtaget og knoppen på låget.
- 4 Tørrede bønner (f.eks. kidney bønner) skal koges i mindst 10 minutter inden de lægges i langsomkogeren. De er giftige, hvis de spises rå eller ikke koges tilstrækkeligt.
- 5 Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- 6 Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- 7 Sæt ikke en varm gryde på en kold overflade og læg den ikke i koldt vand, da den kan revne.
- 8 Brug ikke kogegryden sammen med andre apparater.
- 9 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 10 Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- 11 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- 12 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 13 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 14 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



kun til privat brug

FORDELENE VED LANGSKOGNING

sundt	Den nænsomme tilberedning bevirker at vitaminerne ikke forringes, maden bevarer flere næringsstoffer og mere smag.
økonomisk	En lang, langsom tilberedning kan mørne de billigere, mere seje kødudskæringer, og bruger kun cirka en fjerdedel af strømforbruget svarende til den lille ring på et gennemsnitligt komfur.
praktisk	Klargør ingredienserne aftenen før, læg dem i langsomkogeren, inden du går og hav et lækkert måltid stående klar, når du kommer hjem.

TEMPERATURVÆLGER


- 0 sluk
 - 1 Almindelig "langsomkogning".
 - 2 "Hurtigkogning", hvor apparatet bruges som en elektrisk stuegryde.
- }} Hold maden varm efter tilberedning.

GENERELLE TIPS

- 1 Optø frosne ingredienser helt, inden de tilsættes kogegryden.
- 2 Opbevar ingredienser forberedt i forvejen (f.eks. aftenen før) i beholdere i køleskabet. Sæt ikke langsomkogerens eller kogegrydens i køleskabet.

kød

- 3 Når du steger kød, sprutter og fordampes kødsaften ikke, derved bevares smag og næringsstoffer. Størrelsen på kødstykket, dets kvalitet og andelen af skært kød, fedt og ben påvirker alt sammen tilberedningstiden. Dine erfaringer vil hurtigt hjælpe dig med at afgøre dette.
- 4 Undgå kød med en stor fedtandel eller skær overskydende fedt væk.

tegninger	3 lampe	8 håndtag
0 sluk	4 temperaturvælger	
1 lav	5 lågknop	
2 høj	6 låg	
}} hold varm	7 kogegryde	forsigtig varm overflade

fjerkræ

- Vask og tør fjerkræet og krydr indvendig og udvendig.
- Brun skindet i dets eget fedt eller i en smule madolie, i en stegepande.

fisk

- For at bevare smag og tekstur, bør tilberedningstiden for fisk ikke være for lang.
- Smør kogegrydens bund med smør eller margarine.
- Rengør, klargør og skyl fisken. Dup tør og læg i kogegryden.
- Krydr, stænk med citronsaft og tilsæt dernæst bouillon, vand eller vin.
- Læg ikke smør på fisken og tilbered den på lav (1) i 2-3 timer.

grønsager

- Grønsager med kort tilberedningstid, såsom frosne ærter og majs, skal optøes og tilsættes en halv time, inden tilberedningen er slut.
- Rodfrugter, rodknolde og knoldgrønsager (gulerødder, kartofler, løg) kræver meget længere tilberedningstid end kød, så skær dem i cirka 5mm tykke skiver, stove eller tern og sauter dem nænsomt i 2-3 minutter inden de tilsættes kogegryden.

bælfrugter (bønner, ærter og linser)

- ★ Tørrede bønner (f.eks. kidney bønner) skal koges i mindst 10 minutter inden de lægges i langsomkogeren. De er giftige, hvis de spises rå eller ikke koges tilstrækkeligt.
- Læg tørrede ærter og bønner i blød i 8 timer (natten over) inden de tilberedes, så de blødgøres.
 - Linser behøver ikke stå i blød natten over.
 - Ved tilberedning med ris tilsættes mindst 150ml kogevæske for hver 100g ris. Vi har erfaret, at "nemme" ris giver de bedste resultater.
 - Pasta bliver for blød ved langsom tilberedning. Hvis din opskrift kræver pasta, kan du røre det i 30-40 minutter inden endt tilberedning.

suppe

- Lækker, hjemmelavet suppe kan efterlades simrende hele dagen eller natten over.
- Brun kød og grønsager i en gryde.
- Hvis der kræves jævning, røres mel eller majs mel i og dernæst tilsættes bouillon lidt efter lidt.
- Bringes i kog, smages til og hældes over i kogegryden.
- Tilsæt ikke mælk inden den sidste halve time af tilberedningstiden. Fløde og æggeblomme kan tilsættes lige inden servering.

buddinger

- Brug en varmeresistent buddingform, som passer ned i kogegryden uden at røre ved siderne.
- Fyld kogegryden med vand, så det når halvvejs op på formen.

paté

- Forbered pateen efter opskriften og brug blot kogegryden som et vandbad, der giver en nænsom jævn temperatur, som er nødvendig for tilberedning af denne ret.

FORBEREDELSE

- Bestem, hvornår du ønsker at spise, og hvornår du ønsker at starte med at lave mad.
- Hvis du vil spise kl. 18, og du kan lave mad kl. 8 om morgenen, så find en opskrift, som tager cirka 10 timer.

28 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.

FORVARMNING

29 Indstil temperaturen til 0.

30 Sæt kogegryden ned i apparatet og læg låget på.

31 Tilslut apparatet til strøm.

32 Sæt temperaturvælgeren på 2 og lad apparatet forvarme i 20 minutter.

33 Lampen tænder.

BRUNING

34 Mens kogegryden opvarmes:

35 Brun kød og grønsager i en gryde.

36 Koges kogevæsken i en gryde.

OPFYLDNING

37 Når kogegryden er varmet op:

38 Benyt lågknoppen til at fjerne låget.

39 Lægges ingredienserne i kogegryden og dernæst tilsættes den kogende kogevæske.

40 Udskift låget.

41 Sæt temperaturvælgeren på 1 for almindelig langsomkogning, og sæt den på 2, hvis du bruger den som elektrisk stuvegryde.

FÆRDIG?

42 Indstil temperaturen til 0.

43 Lampen slukkes.

44 Tag stikket ud af stikkontakten.

45 Benyt lågknoppen til at fjerne låget.

46 Tag alt maden op af kogegryden.

47 Hvis du ikke rengør kogegryden med det samme, skal den fyldes med varmt vand, for at undgå, at eftervarmen får madrester til at gro fast på kogegryden.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

48 Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.

49 Vask låg og kogegryde af i varmt sæbevand med en klud eller svamp, og skyl og tør derefter omhyggeligt.

50 Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.

51 Lad ikke kogegrydens yderdel stå i blød. Basen er porøs og vil opsuge vand, som kan få den til at sprække under opvarmning.

52 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.

53 Ingen af delene tåler opvaskemaskine.


54 Efter nogen tids brug, kan glaseringen i kogegryden "krakelere", et netværk af små revner.

Dette er overfladisk og påvirker ikke langsomkogerens funktion. Du kan se bort fra det.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.




symboler	3 signallampa	8 handtag
0 av	4 temperaturreglage	
1 låg	5 lockknopp	
2 hög	6 lock	 observer
}} varmhållning	7 kokkärl	het yta

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn. 
- 2 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
- 3 Rör inte vid heta ytor. Använd handtag och lockknapp.
- 4 Lägg inte ned torkade bönor (t.ex. röda kidneybönor) i långkoksgrytan utan att först ha kokat dem i minst tio minuter. Det är skadligt att äta torkade bönor som är råa eller underkokta.
- 5 Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- 6 Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- 7 Ställ inte ett varmt kokkärl på en kall yta eller i kallt vatten för då kan det spricka.
- 8 Använd inte kokkärlet med någon annan apparat eller tillbehör.
- 9 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
- 10 Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.
- 11 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 12 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 13 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 14 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

endast för hushållsbruk

LÅNGKOKNINGENS FÖRDELAR

- | | |
|------------------|---|
| din hälsa | en varsam tillagning bevarar vitaminer samt närings- och smakämnen. |
| din ekonomi | en långsam tillagning gör köttet mjukt, detta gäller speciellt för billigare och grövre styckningsdelar. dessutom behövs det bara en fjärdedel av den energi som annars förbrukas på den minsta standardkokplattan. |
| din bekvämlighet | förbered matvarorna kvällen innan, lägg dem i långkoksgrytan innan du går hemifrån och en härlig måltid väntar på dig när du kommer hem. |

TEMPERATURREGLAGE

- 0 av
 - 1 För långsam tillagning i vanlig mening.
 - 2 För "snabbtillagning" då apparaten används som en elektrisk stekgryta.
- }} För varmhållning efter tillagning.

ALLMÄNT

- 1 Tina djupfrysta varor fullständigt innan du lägger dem i kokkärlet.

- 2 Förvara förberedda matvaror i plastlådor i frysen och låt de stå där t.ex. över natten. Sätt inte långkoksgrytan eller kokkärlet i frysen.

kött

- 3 När du steker kött kommer inte köttsaften att stänka upp eller avdunsta och därför bevaras smakämnen och näringsvärde bättre. Tillagningstiden beror på köttstyckets storlek och form, om köttet är magert eller fettrikt och om det är en styckningsdel med ben. Övning ger färdighet och snart kan du anpassa tillagningstiden på bästa sätt.
- 4 Undvik kött med hög fetthalt eller skär bort överflödigt fett från köttbiten.

fågel

- 5 Tvätta och torka fågeln och krydda in- och utsidan.
- 6 Bryn skinnet i sitt eget fett eller lite matolja och använd en rymlig stekpanna.

fisk

- 7 För att bevara smakämnen och konsistens ska man inte koka fisk länge.
- 8 Smörj kokkärlets botten med smör eller margarin.
- 9 Skölj och rensa fisken. Torka av den och lägg den i kokkärlet.
- 10 Krydda, håll i lite citronsaft och tillsätt därefter varm vätska – buljong, vatten eller vin.
- 11 Klicka smör över fisken och tillaga på låg värme (1) i 2–3 timmar.

grönsaker

- 12 Snabbkoka grönsaker, t.ex. djupfrysade ärtor och sockermajs, måste först tinas innan man tillsätter dem en halvtimme innan maträtten är färdig.
- 13 Rotfrukter, t.ex. morötter, potatis, och lök, behöver längre tillredningstid än kött, så skär dem i ungefär en halv centimeter tjocka skivor, stavar eller tärningar och fräs först upp dem försiktigt i 2–3 minuter innan de läggs ned i kokkärlet.

baljväxter (bönor, ärtor och linser)

- * Lägg inte ned torkade bönor (t.ex. röda kidneybönor) i långkoksgrytan utan att först ha kokat dem i minst tio minuter. Det är skadligt att äta torkade bönor som är råa eller underkokta.
- 14 Blötlägg torkade ärtor och bönor i 8 timmar (eller över natten) före tillagning så att de mjuknar.
 - 15 Linser behöver inte blötläggas lika länge.
 - 16 Koka ris i minst 150 ml vätska för varje 100 ml ris. Någon form av snabbris har visat sig ge bästa resultat.
 - 17 Pasta lämpar sig inte för långsam tillagning, den blir överkokt. Vänta därför med att röra ned pastan tills 30–40 minuter återstår innan maträtten är färdig.

soppa

- 18 Smakrik hemlagad soppa kan stå och småkoka hela dagen eller över natten.
- 19 Bryn köttet och grönsakerna i en stekpanna.
- 20 Rör ned mjöl eller majsena om soppan ska redas och tillsätt buljong efterhand.
- 21 Koka upp soppan, krydda, smaksätt och håll över den i kokkärlet.
- 22 Tillsätt ingen mjölk förrän den sista halvtimmen av tillagningen. Man kan också tillsätta grädde eller äggula strax före serveringen.

äggstanning, chokladpudding och liknande

- 23 Använd en värmetålig form i lämplig storlek (den ska passa till kokkärlet men inte komma i beröring med kokkärlets sidor).
- 24 Fyll vatten i kokkärlet upp till halva formen.

paté/pastej

- 25 Tillaga patén/pastejen efter recept och använd kokkärlet som vattenbad för att få den låga och jämna temperatur som denna maträtt kräver.

FÖRBEREDELSE

- 26 Börja tillaga maträtten med tanke på när du önskar äta.
- 27 Om du tänker äta klocka 6 på kvällen, och du börjar tillagningen klockan 8 på morgonen, behöver du ett recept med en tillagningstid på 10 timmar.
- 28 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.

FÖRVÄRMA

- 29 Vrid temperaturreglaget till 0.
- 30 Sätt ned kokkärlet i långkokgrytan och sätt på locket.
- 31 Sätt stickproppen in i väggkontakten.
- 32 Ställ in temperaturreglaget på (2) och låt apparaten förvärmas i 20 minuter.
- 33 Signallampan lyser.

BRYNA

- 34 Medan kokkärlet håller på att förvärmas:
- 35 Bryn köttet och grönsakerna i en stekpanna.
- 36 Koka upp tillagningsvätska i en panna.

FYLLA PÅ VATTEN

- 37 När kokkärlet är förvämt:
- 38 Använd lockknoppen för att ta bort locket.
- 39 Lägg ned ingredienserna i kokkärlet och tillsätt sedan den kokande tillagningsvätskan.
- 40 Sätt tillbaka locket.
- 41 Ställ in temperaturreglaget på (1) för vanlig långkokning och på (2) för användning som elektrisk stekgryta.

FÄRDIG?

- 42 Vrid temperaturreglaget till 0.
- 43 Signallampan slocknar.
- 44 Dra ur sladden på apparaten.
- 45 Använd lockknoppen för att ta bort locket.
- 46 Ta upp maten från kokkärlet.
- 47 Håll varmt vatten i kokkärlet om du inte diskar det med en gång så att inga matrester bränns vid av restvärmen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- 48 Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
- 49 Diska lock och kokkärl med diskmedel i varmt vatten och använd en disktrasa eller svamp. Skölj och torka sedan noggrant.
- 50 Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.
- 51 Sänk inte ned kokkärlet i vatten. Kokkärlets botten är porös och suger upp vatten som sedan kan orsaka sprickbildning vid uppvärmning.
- 52 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
- 53 Lägg inte någon del av apparaten in i diskmaskin.
- 54 Med tiden kan det uppkomma en ytlig sprickbildning på kokkärlets yta. Detta inverkar inte negativt på kokkärlets funktion och det är ingenting att oroa sig för.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.



Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- 3 Ikke berør de varme overflatene. Bruk håndtaket og deksel knapp.
- 4 Du må koke tørkede bønner (f.eks. røde snittebønner) i minst 10 minutter før du legger dem i «slow cookeren». De er giftige hvis de spises råe eller for lite kokt.
- 5 La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
- 6 Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- 7 Ikke sett en varm kjele på en kald overflate eller under kaldt vann, da den kan sprekke.
- 8 Ikke bruk kjelen sammen med annet utstyr.
- 9 Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- 10 Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
- 11 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- 12 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 13 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 14 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



kun for bruk i hjemmet

FORDELENE MED LANGSOM KOKING

sunt	Langsom koking reduserer skaden på vitaminer og beholder flere næringsstoffer og mer smak.
økonomisk	Langsom koking kan gjøre billigere, hardere kjøtt mørt, og bruker omtrent en fjerdedel av kraften på den minste ringen på en vanlig komfyrplate.
praktisk	Forbered ingrediensene natten i forveien, legg dem i «slow cookeren» når du drar hjemmefra, og ha et deilig måltid ventende på deg når du kommer hjem.

TEMPERATURKONTROLL


- 0 av
 - 1 For tradisjonell langsom koking.
 - 2 For «hurtigkoking» - apparatet brukes som en elektrisk gryte.
- }} For å holde maten varm etter tilberedning.

GENERELT

- 1 Tin frossen mat før den går i kjelen.
- 2 Oppbevar ingrediensene som er laget i forveien (f.eks. kvelden før) i beholdere i kjøleskapet. Ikke sett «slow cookeren» eller kjelen i kjøleskapet.

kjøtt

- 3 Saftene fordampes ikke under steking, slik at smak og næring beholdes i maten. Stekens størrelse og form, dens kvalitet og fordelingen av magert kjøtt, ben og fett påvirker tilberedningstiden. Dette blir lettere å avgjøre etter hvert som du får erfaring.
- 4 Unngå kjøtt som har en stor andel av fett, eller skjær eventuelt bort fett du ikke vil ha.

tegn	3 lys	8 håndtak
0 av	4 temperaturkontroll	
1 lav	5 dekselknott	
2 høy	6 deksel	
}} hold varm	7 kjele	

høns

- 5 Vask og tørk fuglen krydre fra innsiden.
6 Brun skinnet i sitt eget fett eller i litt olje i en stor stekepanne.

fisk

- 7 For at fisken skal beholde smak og form, må den ikke kokes for lenge.
8 Smør bunnen av kjelen med smør eller margarin.
9 Rens, skjær og vask fisken. Tørk den og legg den i kjelen.
10 Krydre, hell på litt sitronjuice og tilsett varmt buljongvann, vann eller vin.
11 Legg smør over fisken og kok den på lav innstilling (1) i 2-3 timer.

grønnsaker

- 12 Grønnsaker som skal kokes i kort tid, som frosne erter og mais, må tines og deretter tilsettes den siste halvtimen av koketiden.
13 Rotgrønnsaker, rotfrukt og løker (gulrøtter, poteter, løk) må koke i mye lengre tid enn kjøtt. Kutt dem derfor i omtrent 5 mm tykke skiver, pinner eller terninger, og sautere dem forsiktig i 2-3 minutter før de tilsettes kjelen.

belgfrukt (bønner, erter og linser)

- * Du må koke tørkede bønner (f.eks. røde snittebønner) i minst 10 minutter før du legger dem i «slow cookeren». De er giftige hvis de spises råe eller for lite kokt.
14 Væt tørkede erter og bønner i åtte timer (eller over natten) før du koker dem, slik at de blir myke.
15 Du trenger ikke væte linser over natten.
16 Når du koker ris, må du bruke minst 150 ml væske for hvert 100 gram med ris. Vi har sett at hurtigris gir de beste resultatene.
17 Pasta blir for myk til å egne seg for langsom koking. Hvis pasta er del av oppskriften, rører du den inn 30-40 minutter på slutten av koketiden.

suppe

- 18 Smakfull, hjemmelagd suppe kan stå å småkoke hele dagen eller over natten.
19 Brun kjøtt og grønnsaker i en panne.
20 Hvis suppen må jevnes, rører du inn mel eller maismel og tilsetter så buljongvannet gradvis.
21 Kok opp, smak til med krydder og før alt over i kjelen.
22 Ikke tilsett melk før den siste halvtimen av kokingen. Fløte eller eggeplomme skal tilsettes rett før servering.

puddinger

- 23 Bruk en varmebestandig puddingform som passer i kjelen uten å komme nær sidene.
24 Fyll kjelen med vann opp til halvveis av puddingformen.

pâté

- 25 Tilbered påteen etter oppskriften og bruk ganske enkelt kjelen som et vannbad, slik at du påfører den svake og jevne temperaturen som en slik rett krever.

FORBEREDELSE

- 26 Bestem deg for når du vil spise og når du vil begynne tilberedningen.

27 Hvis du vil spise kl. 18 og er nødt til å starte matlagingen kl. 8, kan du finne en oppskrift som tar ca. 10 timer.

28 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.

FORVARME

29 Still inn temperaturkontrollen til 0.

30 Sett kjelen i apparatet og sett på lokket.

31 Ha kontakten i støpselet.

32 Sett temperaturkontrollen på 2, og la apparatet varme seg opp i 20 minutter først.

33 Lyset vil komme på.

BRUNING

34 Mens kjelen varmer seg opp:

35 Brun kjøtt og grønnsaker i en panne.

36 Kok opp kokevæsken i en panne.

FYLLING

37 Når kjelen er varm:

38 Bruk dekselknotten til å ta av dekselet.

39 Legg ingrediensene i kjelen og tilsett så den kokende kokevæsken.

40 Sett dekselet tilbake.

41 Sett temperaturkontrollen til 1 for vanlig langsom koking. Sett den til 2 hvis du bruker den som en elektrisk gryte.

FERDIG?

42 Still inn temperaturkontrollen til 0.

43 Lyset vil slås av.

44 Koble fra apparatet

45 Bruk dekselknotten til å ta av dekselet.

46 Ta all maten ut av kjelen.

47 Hvis du ikke skal rengjøre kjelen med engang, kan du fylle den med varmt vann, slik at ikke matrestene fester seg i den.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

48 Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.

49 Vask lokket og kjelen i varmt såpevann med klut eller svamp, før du skyller og tørker det godt.

50 Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.

51 Ikke senk kjelens ytre i vann. Bunnen er porøs og vil trekke til seg vann som kan føre til at den sprekker ved oppvarming.

52 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.

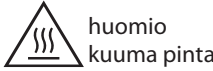
53 Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.

54 Etter den har vært i bruk i en tid, vil kjelens overflate kunne utvikle «risser» - en rekke små sprekker. Disse merkene er kun på overflaten, og påvirker ikke apparatets virkemåte. Det er altså ingenting å bekymre seg over.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelevante problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.



piirroksset	3 valo	8 kahva
0 pois	4 lämpötilansäätö	
1 matala	5 kannen nappi	
2 korkea	6 kansi	
}} pidä lämpimänä	7 pataosa	

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahva a ja kannen nuppia.
- 4 Kuivattuja papuja (esim. punaiset kidneypavut) täytyy keittää vähintään 10 minuuttia ennen niiden lisäämistä haudutuspataan. Pavut ovat myrkyllisiä, jos niitä syödään raakoina tai puolikypsinä.
- 5 Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- 6 Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- 7 Älä aseta kuumaa pataa kylmälle pinnalle tai kylmään veteen, pata saattaa haljeta.
- 8 Älä käytä pataa muiden laitteiden kanssa.
- 9 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 10 Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- 11 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- 12 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 13 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 14 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön

HITAAAN HAUDUTTAMISEN EDUT

terveys	Pehmeä haudustustoiminto vähentää vitamiinien tuhoutumista ja ravintoaineet sekä aromit säilyvät paremmin.
taloudellisuus	Pitkä, hidas hauduttaminen mureuttaa halvemmat ja sitkeämmät lihapalat ja kuluttaa energiaa vain neljäsosan siitä, mitä tavallisen liedien pieni keittolevy.
mukavuus	Valmistele ainekset edellisenä iltana, laita ne haudutuspataan ennen kuin lähdet kotoa ja kun tulet kotiin sinulla on herkullinen ateria valmiina odottamassa.

LÄMPÖTILANSÄÄTÖ

- 0 pois
 - 1 Perinteiseen ruoanlaittoon hauduttamalla.
 - 2 Voit käyttää laitetta myös sähköpatana "nopeaan valmistukseen".
- }} Ruoan lämpimänä pitämiseen valmistuksen jälkeen.

YLEISTÄ

- 1 Sulata pakastetut ainekset ennen niiden lisäämistä pataan.
- 2 Säilytä etukäteen (esim. edellisenä iltana) valmistellut ainekset rasioissa jääkaapissa. Älä laita haudutuspataa tai haudutusastiaa jääkaappiin.

liha

- 3 Valmistuksessa lihan mehut eivät valu eivätkä haihdu, joten maku ja ravintoarvo säilyvät. Lihakappaleen koko ja muoto, sen laatu sekä vähärasvaisen lihan, rasvan ja luiden osuus vaikuttavat valmistusaikaan. Kokemus auttaa sinua löytämään oikean valmistusajan.
- 4 Vältä lihaa, jossa on paljon rasvaa tai poista ylimääräinen rasva.

siipikarja

- 5 Pese sekä kuivaa lintu ja mausta pinnalta ja sisältä.
- 6 Ruskista pinta omassa rasvassaan tai pienessä määrässä öljyä käyttäen suurta paistinpannaa.

kala

- 7 Kalaa ei saa hauduttaa liian pitkään, jotta sen maku ja rakenne säilyvät.
- 8 Voitele padan pohja voilla tai margariinilla.
- 9 Puhdista, perkaa ja pese kala. Kuivaa ja laita pataan.
- 10 Mausta, pirskottele sitruunamehua, lisää kuuma liemi vesi tai viini.
- 11 Älä voitele kalan pintaa, hauduta matalalla (1) asetuksella 2–3 tuntia.

vihannekset

- 12 Nopeasti kypsyvät vihannekset, kuten pakastetut pavut ja maissi, sulatetaan ja lisätään puoli tuntia ennen ruoan valmistumista.
- 13 Juurekset ja mukulakasvit (porkkanat, perunat, sipulit) kypsyvät paljon kauemmin kuin liha, pilko ne noin 5 mm paksuisiksi viipaleiksi, suikaleiksi tai kuutioiksi ja kuullota niitä 2–3 minuuttia ennen kuin lisät ne pataan.

palkokasvit (pavut, herneet ja linssit)

- * Kuivattuja papuja (esim. punaiset kidneypavut) täytyy keittää vähintään 10 minuuttia ennen niiden lisäämistä haudutuspataan. Pavut ovat myrkyllisiä, jos niitä syödään raakoina tai puolikiypsinä.
- 14 Liota kuivattuja papuja ja herneitä 8 tuntia (tai yön yli) ennen valmistusta, jotta ne pehmenevät.
 - 15 Linssejä ei tarvitse liottaa yön yli.
 - 16 Jos valmistat riisiä, käytä vähintään 150 ml nestettä 100 g:lle riisiä. Olemme huomanneet, että "pikariisit" antavat parhaan tuloksen.
 - 17 Pastasta tulee liian pehmeää hauduttamalla. Jos reseptisi vaatii pastaa, sekoita se joukkoon 30–40 minuuttia ennen ruoan valmistumista.

keitot

- 18 Maukas, kotona tehty keitto voidaan jättää kiehumaan hiljaa koko päiväksi tai yöksi.
- 19 Ruskista liha ja vihannekset pannulla.
- 20 Jos keitto vaatii suurustamista, sekoita ensin vehnä- tai maissijauho, lisää sitten neste vähitellen.
- 21 Kiehauta, mausta maun mukaan ja siirrä pataan.
- 22 Älä lisää maitoa ennen kuin vasta puoli tuntia ennen valmistumista. Smetana tai munankeltuainen voidaan lisätä vasta juuri ennen tarjoilua.

hyytelöt

- 23 Käytä lämpöä kestävää hyytelövuokaa, joka mahtuu pataan koskettamatta padan reunoja.
- 24 Täytä pata vedellä siten, että hyytelövuoka peittyy puoleen väliin.

pâté

- 25 Valmista pâté reseptin mukaan, käytä pataa vain vesihauteena saadaksesi tämän ruokalajin vaatiman hellävaraisen ja tasaisen lämpötilan.

VALMISTELU

26 Päätä milloin haluat syödä ja milloin haluat aloittaa valmistuksen.

27 Jos haluat syödä klo 18, ja sinun täytyy aloittaa valmistus klo 8, etsi resepti, jossa valmistusaika on noin 10 tuntia.

28 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.

ESILÄMMITYS

29 Aseta lämpötilansäädin asentoon 0.

30 Aseta pataosa laitteeseen ja kiinnitä kansi.

31 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.

32 Aseta lämpötilan säädin asentoon 2 ja jätä laite lämpenemään 20 minuutiksi.

33 Valo syttyy.

RUSKISTAMINEN

34 Padan lämmitessä:

35 Ruskista liha ja vihannekset pannulla.

36 Kiehauta keittoneste pannulla.

TÄYTTÖ

37 Kun pata on lämmennyt:

38 Käytä kannen nappia ottaaksesi kannen pois.

39 Laita ainekset pataa ja lisää kiehuva keittoneste.

40 Laita kansi takaisin paikoilleen.

41 Aseta lämpötilan säädin asentoon 1, jos käytät perinteistä haudutusta ja asentoon 2, jos haluat käyttää sähköpataa.

VALMISTA?

42 Aseta lämpötilansäädin asentoon 0.

43 Valo sammuu.

44 Irrota laite sähköverkosta.

45 Käytä kannen nappia ottaaksesi kannen pois.

46 Poista kaikki ruoka padasta.

47 Jos et aio puhdistaa pataa heti, täytä se lämpimällä vedellä estääksesi ruokajäämien palamisen kiinni pataan jälkilämmön takia.

HOITO JA HUOLTO

48 Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.

49 Pese kansi ja pata lämpimällä saippuavedellä, käytä liinaa tai sientä, huuhtelee ja kuivaa kunnolla.

50 Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.

51 Älä liota padan ulkopuolta vedessä. Pohja on huokoinen ja imee vettä, jolloin pata voi haljeta kuumennettaessa.

52 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.

53 Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.

54 Jonkin ajan pataa käytettyäsi, sen lasitteeseen saattaa tulla "säroilyä", pieniä halkeamia. Tämä on pinnallista eikä vaikuta haudutuspadan toimintaan. Sinun ei tarvitse olla huolissasi siitä.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.



Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией.
Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- 3 Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь ручкой и кнопкой крышки.
- 4 Сушеные бобы (например, красная фасоль) должны вариться в течение 10 минут как минимум, прежде чем их можно было помещать в медленноварку. В сыром или недоваренном виде они ядовиты.
- 5 Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- 6 Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- 7 Не помещайте горячий котелок на холодную поверхность или в холодную воду, он может треснуть.
- 8 Не используйте котелок с любым другим прибором (плита, конфорка, микроволновая печь и т.д.), кроме медленноварки.
- 9 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 10 Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
- 11 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 12 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 13 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 14 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



только для бытового использования

ПРЕИМУЩЕСТВА МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ


- | | |
|----------|---|
| здоровье | Процесс медленного приготовления уменьшает вред, наносимый витаминам, и сохраняет больше питательных веществ и ароматов. |
| экономия | Длительное, медленное приготовление пищи может размягчить жесткие куски мяса и потребляет около четверти мощности малого кольца на средней конфорке. |
| удобство | Подготовьте ингредиенты для приготовления пищи накануне, поместите их в медленноварку перед уходом, и восхитительная еда будет готова к Вашему возвращению домой. |

РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

- 0 кнопка выключения
 - 1 Для традиционного медленного приготовления пищи.
 - 2 Для "быстрого приготовления", используя устройство как электрический соевый котелок.
- }} Чтобы сохранить пищу теплой после приготовления.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1 Полностью разморозьте замороженные продукты перед тем, как помещать их в котелок.
- 2 Храните ингредиенты, приготовленные заранее (например, накануне), в контейнерах в холодильнике. Не помещайте медленноварку или котелок в холодильник.

иллюстрации	3 подсветка	8 ручка
0 кнопка выключения	4 регулятор температуры	
1 низкая температура	5 кнопка крышки	
2 высокая температура	6 крышка	 внимание горячая поверхность
}} поддержание температуры	7 котелок	

мясо

- 3 При запекании сок не разбрызгивается и не испаряется, поэтому аромат и питательная ценность сохраняются. Размер и форма кусков мяса, качество и пропорции мяса, жира и костей – все влияет на время приготовления. Вы сможете рассчитать его только опытным путем.
- 4 Не используйте мясо с высоким содержанием жира или срежьте излишний жир.

птица

- 5 Вымойте и высушите курицу, приправьте ее специями внутри и снаружи.
- 6 Подрумяньте ее в собственном жире или с добавлением небольшого количества масла, на большой сковороде для жарки.

рыба

- 7 Для сохранения аромата и структуры, рыбу не следует готовить в течение долгого времени.
- 8 Смажьте основание котелка маслом или маргарином.
- 9 Почистите и промойте рыбу. Высушите и поместите в котелок.
- 10 Приправьте специями, сбрызните лимонным соком, затем добавьте горячий бульон, воду или вино.
- 11 Положите небольшие кусочки масла на рыбу и готовьте ее на низкой настройке (1) в течение 2-3 часов.

овощи

- 12 Полуфабрикаты из овощей, такие как замороженный горох и кукуруза необходимо разморозить, добавляйте их за полчаса до окончания приготовления.
- 13 Корнеплоды, клубнеплоды, морковь, картофель и луковицы готовятся гораздо дольше, чем мясо, поэтому разрежьте их на толстые кусочки, брусочки или кубики толщиной 5 см и обжарьте их в течение 2-3 минут перед тем, как помещать их в медленноварку.

бобы (фасоль, горох и чечевица)

- * Сушеные бобы (например, красная фасоль) должны вариться в течение 10 минут как минимум, прежде чем их можно было помещать в медленноварку. В сыром или недоваренном виде они ядовиты.
- 14 Поставьте сухой горох и бобы замачиваться на 8 часов (или на ночь) для того, чтобы размягчить их перед приготовлением.
- 15 Нет необходимости замачивать чечевицу на ночь.
- 16 При приготовлении риса, используйте минимум 150 мл жидкости на 100 г риса. Мы обнаружили, что рис быстрого приготовления дает наилучшие результаты.
- 17 Паста становится слишком мягкой при медленном приготовлении. Если в рецепте есть паста, добавьте ее за 30-40 минут до окончания приготовления пищи.

суп

- 18 Вкусный, домашний суп можно оставить медленно кипящим в течение всего дня или ночи.
- 19 Подрумяньте мясо и овощи на сковороде.
- 20 Если необходимо загустевание, подмешайте муку или кукурузную муку, затем постепенно добавьте бульон.
- 21 Доведите до кипения, приправьте по вкусу и переместите в котелок.

22 Молоко можно добавлять только в последние полчаса приготовления. Сливки или яичный желток можно добавлять только перед подачей.

пудинги

23 Используйте жаропрочную форму для пудингов, которая помещается в котелке и не касается его сторон.

24 Наполните котелок наполовину водой.

паштет

25 Приготовьте паштет по рецепту и просто используйте котелок как водяную баню для получения равномерной температуры, необходимой для приготовления этого блюда.

👁 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

26 Примите решение, о времени начала приема пищи и времени начала ее приготовления.

27 Если Вы хотите поесть в 18.00, а начать готовить в 8.00, найдите рецепт, приготовление которого занимает 10 часов.

28 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.

👁 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

29 Установите регулятор температуры на 0.

30 Поставьте котелок в прибор, и накройте крышкой.

31 Вставьте вилку в розетку.

32 Установите регулятор температуры на 2, и дайте прибору прогреться в течение 20 минут.

33 Включится подсветка.

👁 ПОДЖАРИВАНИЕ

34 Пока котелок нагревается:

35 Поджаривайте мясо и овощи на сковороде.

36 Доведите бульон в сковороде до кипения.

👁 НАПОЛНЕНИЕ

37 Когда котелок прогреется:

38 Используйте кнопку снятия крышки для снятия крышки.

39 Поместите ингредиенты в котелок, затем добавьте кипящий бульон.

40 Установите крышку на место.

41 Установите регулятор температуры на 1 для традиционного медленного приготовления пищи, установите его на 2, если вы используете его как электрический сотейник.

👁 ЗАКОНЧИЛИ?

42 Установите регулятор температуры на 0.

43 Подсветка погаснет.

44 Отключите прибор от электросети.

45 Используйте кнопку снятия крышки для снятия крышки.

46 Уберите все продукты из котелка.

47 Если вы не собираетесь мыть котелок сразу, залейте его теплой водой, чтобы остатки пищи не запеклись на нем из-за остаточного тепла.

👁 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

48 Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.

49 Вымойте крышку и котелок теплой мыльной водой, используя ткань или губку, а затем ополосните и тщательно просушите их.

50 Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.

- 51 Не окунайте котелок в воду внешней стороной. Его пористое основание впитает воду, что может привести к растрескиванию при нагревании.
- 52 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
- 53 Не опускайте прибор в посудомоечную машину.
- 54 Через некоторое время использования глазурь на котелке может покрыться “паутинкой”, сетью мелких трещин. Эти трещины поверхностные и не влияют на работу мультиварки. Не беспокойтесь об этом.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.



Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem.
Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
- 3 Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte držadlo a tlačítko na víku.
- 4 Než dáte sušené fazole (např. červené fazole) do pomalého vařiče, musíte je nechat alespoň 10 minut povařit. Za syrova či nedovařeně jsou jedovaté.
- 5 Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- 6 Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- 7 Horkou nádobu na vaření nepokládejte na studený povrch či do studené vody – mohla by prasknout.
- 8 Nádobu na vaření nepoužívejte s žádným jiným přístrojem.
- 9 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 10 Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.
- 11 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 12 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 13 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 14 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.



jen pro domácí použití

VÝHODY POMALÉHO VAŘENÍ

- zdraví Jemný způsob vaření neničí tolik vitamíny a zachovává více živin a chutí.
- úspora Při dlouhém pomalém vaření změkknou i levnější tužší plátky masa a je zapotřební jen čtvrtina energie malé plotýnky běžného sporáku.
- pohodlí Ingredience si připravte už večer před vařením. Před odchodem je dejte do pomalého vařiče a až se vrátíte domů, bude na vás čekat lahodné jídlo.

REGULÁTOR TEPLoty

- 0 vypnuto
 - 1 Pro tradiční pomalé vaření.
 - 2 Pro "rychlé vaření" – přístroj je použit jako elektrický hrnec na dušení.
- }} Aby uvařené jídlo nevychladlo.

OBECNÉ

- 1 Napřed zmrazené potraviny úplně rozmrazte a teprve potom je dejte do nádoby na vaření.
- 2 Ingredience, které si připravíte předem (např. večer před vařením), mějte v nádobkách v lednici. Pomalý vařič ani nádobu na vaření nedávejte do lednice.

maso

- 3 Při pečení masa štáva neprská ani se neodpaří, čili chuť a nutriční hodnota masa je zachována. Rozměr a tvar pečeně, její kvalita a podíl libového masa, tuku a kostí ovlivňuje dobu vaření. Brzy získáte zkušenost a budete vědět, jak si s tím poradit.
- 4 Snažte se nepoužívat maso, které má velký podíl tuku, anebo přebytečný tuk odřízněte.

drůbež

- 5 Drůbež omyjte, osušte a okořeňte zevnitř i zvenku.
- 6 Kůži pečte dozlatova ve vlastní šťávě nebo na troše oleje. Použijte velkou pánev.

nákresy

- 0 vypnuto
- 1 nízká
- 2 vysoká
- ☺ stále teplé

- 3 kontrolka
- 4 regulátor teploty
- 5 držátko víčka
- 6 víčko
- 7 nádoba na vaření

8 držadlo



pozor
horký povrch

ryba

- 7 Aby zůstala zachována chuť a konzistence, nemůžeme rybu vařit příliš dlouho.
- 8 Dno nádoby na vaření vymažte máslem nebo margarínem.
- 9 Rybu očistěte, okrájejte a umyjte. Pak ji osušte a dejte do nádoby na vaření.
- 10 Okořeňte a pokapte citrónovou šťávou. Potom přidejte horký vývar, vodu či víno.
- 11 Na rybu dejte plátek másla a vařte 2-3 hodiny na nízkou teplotu (1).

zelenina

- 12 Zeleninu, která se vaří krátce, jako je zmrzlý hrášek a kukuřice, je třeba napřed rozmrazit a přidat až půl hodiny před koncem vaření.
- 13 Vaření kořenové zeleniny, hlíz a cibulové zeleniny (mrkev, brambory, cibule) trvá déle, než vaření masa. Čili nakrájejte zeleninu na asi 5 mm tlusté plátky, nudle či kostky, a předtím, než je dáte do nádoby na vaření, je asi 2-3 minuty osmažte.

luštění (fazole, hrášek a čočka)

- ✳ Než dáte sušené fazole (např. červené fazole) do pomalého vařiče, musíte je nechat alespoň 10 minut povařit. Za syrova či nedovařených jsou jedovaté.
- 14 Sušený hrášek a fazole dejte před vařením namočit asi na 8 hodin (nebo přes noc), aby změkli.
- 15 Čočku není třeba namáčet přes noc.
- 16 Pokud vaříte rýži, použijte alespoň 150 ml vody na každých 100 g rýže. Zjistili jsme, že nejlepší výsledky lze dosáhnout s předpařenou rýží.
- 17 Těstoviny jsou příliš jemné na pomalé vaření. Pokud máte podle receptu použít těstoviny, vmíchejte je do nádoby až 30-40 minut před koncem vaření.

polévka

- 18 Chutnou domácí polévku můžete nechat zvolna vařit celý den či přes noc.
- 19 Dozlatova na pánvi osmažte maso a zeleninu.
- 20 Pokud je třeba jídlo zahustit, vmíchejte obyčejnou mouku nebo kukuřičnou mouku a pak postupně přidávejte vývar.
- 21 Přiveďte k varu, dochuťte a přendejte do nádoby na vaření.
- 22 Mléko přidejte až v poslední půlhodině vaření. Smetanu či šloutek lze přidat těsně před servírováním.

puddinky

- 23 Použijte žáruvzdornou pudinkovou misku, která se vejde do nádoby na vaření, aniž by se dotýkala jeho stěn.
- 24 Do nádoby na vaření nalijte takové množství vody, aby hladina sahala do poloviny misky.

paštiky

- 25 U paštiky postupujte podle receptu a nádobu na vaření použijte jen jako vodní lázeň, která při přípravě zajistí jemnou a rovnoměrnou teplotu.

👁 PŘÍPRAVA

- 26 Rozhodněte se, kdy chcete začít jíst a kdy chcete začít s vařením.
- 27 Pokud chcete jíst v 18.00 a potřebujete začít vařit v 8.00, najdete si recept, který trvá asi 10 hodin.
- 28 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.

PŘEDEHŘÁTÍ

- 29 Regulátor teploty nastavte na symbol 0.
- 30 Umístěte nádobu na vaření do přístroje a dejte na něj poklici.
- 31 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 32 Regulátor teploty nastavte na 2 a nechte přístroj 20 minut zahřát.
- 33 Rozsvítí se kontrolka.

OPÉKÁNÍ

- 34 Když se nádoba na vaření zahřívá:
- 35 Dozlatova na pánvi osmažte maso a zeleninu.
- 36 V nějakém hrnci si připravte vodu na podlití.

PLNĚNÍ

- 37 Když je nádoba na vaření zahřátá:
- 38 Držátkem víčka otevřete víko.
- 39 Dejte do nádoby na vaření ingredience a potom jídlo podlijte.
- 40 Vraťte zpět víko.
- 41 Regulátor teploty nastavte na 1 pro tradiční pomalé vaření. Pokud přístroj používáte jako elektrický hrnec na dušení, použijte polohu 2.

HOTOVO?

- 42 Regulátor teploty nastavte na symbol 0.
- 43 Kontrolka zhasne.
- 44 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 45 Držátkem víčka otevřete víko.
- 46 Všechno jídlo z nádoby na vaření vyjměte.
- 47 Pokud nechcete nádobu na vaření hned umývat, napusťte do ní teplou vodu, aby se zbytkovým teplem nepřípekly zbytky potravin na stěny nádoby.

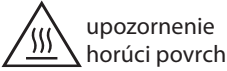
PÉČE A ÚDRŽBA

- 48 Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
- 49 Umyjte poklici a nádobu na vaření v teplé mýdlové vodě a použijte hadřík nebo houbu. Pak nádobu vypláchněte a dobře osušte.
- 50 Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.
- 51 Vnější část nádoby na vaření do vody nenamáčejte. Spodek je porézni a nasaje vodu, která pak po zahřátí nádoby může způsobit, že nádoba pukne.
- 52 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
- 53 Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.
- 54 Po nějakém čase používání se mohou na glazuře nádoby na vaření objevit pavučiny prasklinek. Ovšem jde jen o povrchový vzhled a na funkci pomalého vaříče to žádný vliv nemá. Nelamte si s tím hlavu.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek v elektrických a elektronických produktech, nesmějí být spotřebiče označené tímto symbolem likvidovány s netříděným obecním odpadem, ale je nutno je třídít, znovu použít nebo recyklovat.



nákresy	3 svetelná kontrolka	8 držiak
0 vypnutý	4 regulátor teploty	
1 nízka	5 uško veka	
2 vysoká	6 veko	
}} udržiavať teplé	7 varná nádoba	

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Spotrebič nevkladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
- 3 Nedotýkajte sa horúcich častí. Používajte rukoväť a tlačítka na viečku.
- 4 Sušenú fazuľu (napr. červenú fazuľu) musíte pred pridaním do pomalého hrnca variť aspoň 10 minút. Surová alebo nedovarená je jedovatá.
- 5 Nechajte okolo celého prístroja voľný priestor aspoň 50 mm.
- 6 Spotrebič nepokrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- 7 Nedávajte horúcu varnú nádobu na studený povrch alebo do studenej vody, môže prasknúť.
- 8 Varnú nádobu nepoužívajte so žiadnym iným prístrojom.
- 9 Tento spotrebič nesmie byť prevádzkovaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 10 Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
- 11 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- 12 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 13 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- 14 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



len na použitie v domácnosti

VÝHODY POMALÉHO VARENIA

- | | |
|------------|--|
| zdravotné | Mierne varenie znižuje poškodenie vitamínov a zachováva viac výživných látok a chutí. |
| ekonomické | Dlhé, pomalé varenie dokáže zjemniť lacnejšie a tuhšie kusy mäsa a spotrebuje asi štvrtinu energie malej platničky na bežnom sporáku. |
| pohodlie | Pripravte si suroviny večer vopred, vložte ich do pomalého hrnca pred odchodom z domu a po návrate domov na vás čaká vynikajúci pokrm. |

REGULÁTOR TEPLoty

- 0 vypnutý
 - 1 Na tradičné pomalé varenie.
 - 2 Na "rýchle varenie" pri použití prístroja ako elektrického hrnca.
- }} Na udržiavanie teploty uvareného jedla.

VŠEOBECNE

- 1 Mrazené potraviny pred vložením do varnej nádoby úplne rozmrazte.
- 2 Suroviny pripravené vopred (napr. večer) skladujte vo vhodných nádobách v chladničke. Pomalý hrniec alebo varnú nádobu do chladničky nevkladajte.

mäso

- 3 Pri pečení štava nestrieka ani sa nevyparuje, takže je zachovaná chuť aj výživná hodnota mäsa. Doba prípravy závisí od veľkosti a tvaru mäsa, jeho kvality a podielu chudého mäsa, tuku a kosti. Skúsenosti vám rýchlo pomôžu stanoviť potrebnú dobu varenia.
- 4 Vyhýbajte sa mäsu s veľkým podielom tuku, alebo prebytočný tuk odstráňte.

hydina

- 5 Hydinu umyte, osušte a okoreňte z vonkajšej aj vnútornej strany.
- 6 Kožu opečte do hneda na vlastnom tuku alebo na troche kuchynského oleja na veľkej panvici.

ryby

- 7 Aby ste zachovali chuť a štruktúru rybieho mäsa, nemalo by sa pripravovať dlho.
- 8 Dno varnej nádoby potrite maslom alebo margarínom.
- 9 Rybie mäso očistite, nakrájajte a umyte. Vysušte a vložte ho do varnej nádoby.
- 10 Okoreňte, pokvapkajte citrónom a pridajte horúci vývar, vodu alebo víno.
- 11 Poukladajte na rybu malé kúsky masla a pripravujte na nízkom stupni (1) po dobu 2 – 3 hodín.

zelenina

- 12 Rýchlo uvarená zelenina, ako mrazený hrášok a kukurica, musí byť rozmrazená a pridáva sa pol hodinu pred koncom varenia.
- 13 Koreňová zelenina, hľuzy a cibuľoviny (mrkvy, zemiaky, cibule) sa varia oveľa dlhšie ako mäso, takže ich nakrájajte na asi 5 mm široké kolieska, prúžky alebo kocky a pred pridaním do varnej nádoby ich krátko osmažte po dobu 2 – 3 minút.

strukoviny (fazuľa, hrášok a šošovica)

- * Sušenú fazuľu (napr. červenú fazuľu) musíte pred pridaním do pomalého hrnca variť aspoň 10 minút. Surová alebo nedovarená je jedovatá.
- 14 Sušený hrach a fazuľu pred varením namáčajte 8 hodín (alebo cez noc), aby zmäkli.
- 15 Šošovicu nie je potrebné namáčať cez noc.
- 16 Pri varení s ryžou pridajte aspoň 150 ml varenej tekutiny na každých 100 g ryže. Zistili sme, že "rýchlovarná" ryža je najvhodnejšia.
- 17 Cestoviny sa pri pomalom varení rozvaria. Ak máte v recepte cestoviny, zamiešajte ich do variaceho sa jedla 30 – 40 minút pred koncom varenia.

polievka

- 18 Chutná domáca polievka sa môže nechať pomaly variť celý deň alebo cez noc.
- 19 Osmažte mäso a zeleninu na panvici.
- 20 Ak sa vyžaduje zahustenie, primiešajte múku alebo kukuričnú múku a potom postupne pridávajte vývar.
- 21 Privedte do varu, okoreňte podľa chuti a prelejte do varnej nádoby.
- 22 Nepridávajte mlieko skôr ako polhodinu pred koncom varenia. Smotana alebo vaječný žltok sa môžu pridať tesne pred podávaním.

nákypy

- 23 Použite teplovzdornú nádobu na nákyp, ktorá vojde do varnej nádoby bez toho, aby sa dotýkala jej stien.
- 24 Varnú nádobu naplňte dostatočným množstvom vody tak, aby siahala do polovice nádoby s nákypom.

paštéta

- 25 Pripravte paštétu podľa receptu a jednoducho použite varnú nádobu ako vodný kúpeľ, ktorý zabezpečí miernu a rovnomernú teplotu potrebnú na prípravu tohto pokrmu.

PRÍPRAVA

- 26 Rozhodnite sa, kedy chcete jesť a kedy chcete začať s varením.
- 27 Ak chcete jesť o 6 večer a potrebujete začať variť o 8 hodine ráno, vyhľadajte si recept, ktorý trvá približne 10 hodín.
- 28 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.

PREDHRIATIE

- 29 Regulátor teploty nastavte na 0.
- 30 Vložte varnú nádobu do prístroja a založte vrchnák.
- 31 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 32 Nastavte regulátor teploty na 2 a nechajte prístroj predhriať 20 minút.
- 33 Zasvieti svetelná kontrolka.

OSMAŽENIE DO HNEDA

- 34 Kým sa varná nádoba zahrieva:
- 35 Osmažte mäso a zeleninu na panvici.
- 36 Prevarite tekutinu v kastróle.

PLNENIE

- 37 Po zohriatí varnej nádoby:
- 38 Na zdvihnutie veka použijete uško veka
- 39 Vložte do varnej nádoby všetky suroviny a pridajte variacu tekutinu.
- 40 Veko vráťte na svoje miesto.
- 41 Nastavte regulátor teploty na 1 pri tradičnom pomalom varení, na 2 ak ho používate ako elektrický hrniec.

HOTOVO?

- 42 Regulátor teploty nastavte na 0.
- 43 Svetelná kontrolka zhasne.
- 44 Odpojte prístroj z elektrickej siete.
- 45 Na zdvihnutie veka použijete uško veka
- 46 Vyberte z varnej nádoby všetok pokrm.
- 47 Ak sa nechystáte vyčistiť varnú nádobu okamžite, naplňte ju teplou vodou, aby ste predišli pripáleniu akýchkoľvek zvyškov jedla na steny varnej nádoby.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 48 Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
- 49 Vrchnák a varnú nádobu umývajte v teplej vode so saponátom pomocou utierky alebo špongie, potom ich opláchnite a dobre vysušte.
- 50 Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.
- 51 Nenamáčajte do vody vonkajšiu časť varnej nádoby. Spodná časť je porézna a nasiakne vodou, čo môže viesť pri vyšších teplotách k prasknutiu.
- 52 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
- 53 Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.
- 54 Po istej dobe používania sa môže na glazúre varnej nádoby objaviť popraskanie, sieť malých prasklín. Takáto zmena je povrchová a neovplyvňuje činnosť pomalého hrnca. Nemusíte sa toho obávať.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.



Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- 3 Nie dotykaj gorących powierzchni. Chwytaj za uchwyt i gałkę pokrywy.
- 4 Suszoną fasolę (np. czerwoną fasolę) przez włożeniem do wolnowaru należy gotować, przez co najmniej 10 minut. Fasola spożywana na surowo lub niedogotowana, ma właściwości toksyczne.
- 5 Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- 6 Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- 7 Nie stawiaj gorącego garnka na zimnej powierzchni, ani nie wkładaj do zimnej wody, może pęknąć.
- 8 Nie używaj tego garnka do gotowania w innych urządzeniach.
- 9 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 10 Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
- 11 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 12 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 13 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 14 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



tylko do użytku domowego



ZALETY WOLNEGO GOTOWANIA

zdrowie	proces wolnego gotowania zmniejsza utratę witamin i zachowuje więcej składników odżywczych i smakowych.
oszczędność	długie powolne gotowanie umożliwia zmiękczenie i skruszanie tańszych, twardszych mięs zużywając tylko około jedną czwartą mocy na małym palniku przeciętnej płyty.
wygoda	przygotuj składniki poprzedniego dnia wieczorem, włóż do wolnowaru, smaczny posiłek czeka, kiedy wrócisz do domu.



REGULATOR TEMPERATURY

- 0 wyłączony
 - 1 Do tradycyjnego powolnego gotowania.
 - 2 Do "szybkiego gotowania" zastosuj, jako elektryczny garnek do duszenia.
- }} Do utrzymania temperatury jedzenia po ugotowaniu.



OGÓLNE UWAGI

- 1 Przed włożeniem do wolnowaru, mrożonki muszą być całkowicie rozmrożone.
- 2 Składniki przygotowane wcześniej (np. poprzedniego wieczoru) przechowuj w lodówce. Nie wstawiaj wolnowaru ani garnka do lodówki.

rysunki

0 wyłączony

1 niska

2 wysoka

}} potrzymanywanie temperatury

3 lampka

4 regulator temperatury

5 gałka pokryw

6 pokrywa

7 garnek

8 uchwyt

ostrożnie
gorąca powierzchnia**mięso**

3 W trakcie pieczenia wydzielane soki nie wytryskają ani nie odparowują, więc smak i wartość odżywcza są zachowane. Na czas gotowania mają wpływ zarówno kształt kawałka mięsa, jego jakość jak i proporcje treści chudej, tłustej oraz kości. Po kilku razach nabierzesz doświadczenia i potrafiśz dokonać oceny surowca.

4 Unikaj mięsa o wysokiej zawartości tłuszczu albo wycinaj nadmiar tłuszczu.

drób

5 Drób trzeba umyć, osuszyć i natrzeć przyprawami zewnątrz i w środku.

6 Przyrumień skórę na dużej patelni, we własnym sosie lub z dodatkiem niewielkiej ilości oliwy.

ryby

7 Aby zachować smak i konsystencję ryb, nie powinno się ich gotować nadmiernie długo.

8 Posmaruj dno garnka masłem lub margaryną.

9 Oczyszcz, spraw i umyj rybę. Osusz i włóż do garnka.

10 Dodaj przyprawy, skrop sokiem z cytryny, a następnie zalej gorącym bulionem, wodą lub winem.

11 Na rybie połóż trochę masła i gotuj na małym ogniu (1) przez 2-3 godzin.

warzywa

12 Podgotowane warzywa, jak mrożony groszek i kukurydza cukrowa, trzeba rozmrozić i dodać na pół godziny przed końcem gotowania.

13 Warzywa korzeniowe, bulwy i cebule (marchew, ziemniaki, cebula) gotują się znacznie dłużej niż mięsa, dlatego należy je pokroić na plastry, paski lub kostki około 5mm grubości i delikatnie podsmażyć przez 2-3 minuty przed włożeniem do garnka.

rośliny strączkowe (fasola, groch, soczewica)

* Suszoną fasolę (np. czerwoną fasolę) przez włożeniem do wolnowaru należy gotować, przez co najmniej 10 minut. Fasola spożywana na surowo lub niedogotowana, ma właściwości toksyczne.

14 Suszony groch i fasolę przed gotowaniem, aby zmiękły, namoczyć w wodzie przez 8 godzin (albo przez noc).

15 Soczewica nie wymaga wcześniejszego namoczenia.

16 Przy gotowaniu ryżu, na każde 100g ryżu należy użyć co najmniej 150 ml płynu. Sprawdziiliśmy, że ryż gotuje się najlepiej w trybie "easy-cook".

17 Makaron nie nadaje się do wolnego gotowania, robi się zbyt miękki. Jeśli przepis wymaga makaronu, włóż go do garnka na 30-40 minut przed końcem gotowania.

zupy

18 Smaczna, domowa zupa może pozostać wolnym ogniu przez cały dzień lub noc.

19 Mięso i warzywa przyrumieniaj na patelni.

20 Jeśli trzeba zagęścić zupę, weź trochę mąki lub mąki kukurydzianej stopniowo dodając bulion.

21 Doprowadź do wrzenia, popraw do smaku i przelóż do garnka.

22 Nie należy dodawać mleka przed ostatnią pół godziną gotowania. Śmietana lub żółtko można dodać tuż przed podaniem.

budynie

23 Stosuj żaroodporną miskę do budyniu, dopasowaną do garnka i niedotykającą jego ścian.

24 Napełnij garnek wodą do poziomu połowy wysokości garnka.

pasztet

25 Przygotuj pasztet według przepisu i zastosuj garnek jako łaźnię wodną, żeby zapewnić równą łagodną temperaturę niezbędną dla dobrego pasztetu.

👁️ PRZYGOTOWANIE

26 Ustal, kiedy potrawa ma być jedzona i kiedy ma się rozpocząć gotowanie.

27 Jeśli chcesz jeść o 6 po południu, a gotowanie ma się rozpocząć o 8 rano, znajdź przepis na potrawę, której przygotowanie trwa ok. 10 godzin.

28 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.

👁️ WSTĘPNE PODGRZANIE

29 Ustaw regulator temperatury na 0.

30 Umieść garnek w urządzeniu i załóż pokrywę.

31 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.

32 Ustaw regulator temperatury na 2, niech urządzenia podgrzewa się przez 20 minut.

33 Zaświeci się lampka.

👁️ ZRUMIENIANIE

34 W czasie, kiedy garnek się podgrzewa:

35 Mięso i warzywa przyrumieniaj na patelni.

36 Zagotuj płyn na patelni.

👁️ NAPEŁNIANIE

37 Kiedy garnek nagrzej się:

38 Użyj gałki do zdjęcia pokrywy.

39 Włóż składniki do garnka, a następnie zalej je wrzącym płynem z patelni.

40 Ponownie załóż pokrywę.

41 Nastaw regulację temperatury na 1 do zwykłego powolnego gotowania, ustaw 2, jeśli stosujesz garnek jako elektryczny garnek do duszenia potraw.

👁️ SKOŃCZONE?

42 Ustaw regulator temperatury na 0.

43 Światelko zgaśnie.

44 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

45 Użyj gałki do zdjęcia pokrywy.

46 Wyjmij z garnka całą zawartość.

47 Jeśli nie zamierzasz czyścić garnka od razu, napełnij go ciepłą wodą, aby zapobiec przypieczeniu pozostałości potrawy przez ciepło resztkowe.

👁️ KONSERWACJA I OBSŁUGA

48 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.

49 Umyj pokrywę i wnętrze garnka gorącą wodą z mydłem za pomocą ściereczki lub gąbki, następnie splucz i wysusz.

50 Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.

51 Nie mocz w wodzie zewnętrzną powierzchnię garnka. Podstawa garnka jest porowata i będzie chłonać wodę, która może spowodować popękanie garnka przy jego podgrzewaniu.

52 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.

53 Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.

54 Po pewnym czasie użytkowania, na glazurze garnka może pokazać się siatka jakby małych pęknięć. Jest to powierzchniowe i nie wpływa na działanie wolnowaru. Nie należy się tym przejmować.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.



Počitate upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj.
Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van dosega djece.
- 2 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- 3 Nemojte dodirivati vruće površine. Koristite ručku i okruglu ručicu na poklopcu.
- 4 Morate kuhati suhi grah (npr. crveni grah) najmanje 10 minuta prije dodavanja u lonac za sporo kuhanje. Otrovan je ako se jede sirov ili nedovoljno kuhan.
- 5 Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- 6 Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- 7 Ne stavljajte vrući lonac za sporo kuhanje na hladnu površinu ili u hladnu vodu, jer može puknuti.
- 8 Ne koristite lonac za sporo kuhanje s bilo kojim drugim uređajem.
- 9 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- 10 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.
- 11 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- 12 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 13 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- 14 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.



isključivo za kućnu uporabu

PREDNOSTI SPOROG KUHANJA

zdravlje	Nježno kuhanje smanjuje oštećenje vitamina i zadržava više hranljivih tvari i okusa.
ekonomičnost	Dugo, lagano kuhanje može omekšati jeftinije, grublje komade mesa, a koristi oko četvrtine malog kola za kuhanje na prosječnoj grijaćoj ploči.
udobnost	pripremite sastojke prethodnu večer, stavite ih u lonac za lagano kuhanje prije nego što odete i ukusno jelo će vas čekati prije nego što se vratite doma.

KONTROLNA TIPKA TEMPERATURE

- 0 isključeno
- 1 Za tradicionalno sporo kuhanje.
- 2 Za „brzo kuhanje“, koristite uređaj kao što je električni ekspres-lonac.
- }} Za održavanje hrane toplom nakon kuhanja.

OPĆE UPUTE

- 1 Odmrzните hranu do kraja prije dodavanja u lonac za kuhanje.
- 2 Spremite sastojke spremljene prije (npr. noć prije) u posude u hladnjaku. Ne stavljajte lonac za sporo kuhanje u hladnjak.

meso

- 3 Kod pečenja sokovi ne kapaju i ne isparavaju, stoga se zadržavaju okus i hranjiva vrijednost. Veličina i oblik zgloba, kvaliteta i omjer mesa, masnoće i kostiju utječu na vrijeme kuhanja. Iskustvo će vam brzo pomoći u prosudbi.

crteži

0 isključeno

1 lagano

2 brzo

}} održavanje toplim

3 svjetlo

4 kontrolna tipka temperature

5 okrugla ručica

6 poklopac

7 lonac za kuhanje

8 ručka

oprez
vruća površina

4 Izbjegavajte meso s velikim udjelom masnoće ili obrežite višak masnoće.

piletina

5 Operite i osušite piletinu i dodajte začine iznutra i izvana.

6 Popržite kožu u njenoj masnoći ili na malo ulja za kuhanje u velikoj tavi za pečenje.

riba

7 Da bi zadržala okus i teksturu, riba se ne smije dugo kuhati.

8 Namastite dno lonca za kuhanje maslacem ili margarinom.

9 Očistite, obrežite i operite ribu. Osušite i stavite u lonac za kuhanje.

10 Začinite, pospite limunovim sokom, zatim dodajte vrući temeljac, vodu ili vino.

11 Nemojte stavljati maslac na ribu i kuhajte na laganom (1) 2-3 sata.

povrće

12 Povrće za lagano kuhanje, kao što su smrznuti grašak i slatki kukuruz, mora se odlediti a zatim dodati pola sata prije kraja kuhanja.

13 Povrću s korijenjem, gomoljima i lukovicama (mrkva, krumpir, luk) treba puno više da se skuha nego mesu, stoga ih narežite na režnjeve, štapiće ili kockice debele oko 5 mm, i lagano ih dinstajte 2-3 minute prije dodavanja u lonac za kuhanje.

grahorice (grah, grašak i leća)

★ Morate kuhati suhi grah (npr. crveni grah) najmanje 10 minuta prije dodavanja u lonac za sporo kuhanje. Otrovan je ako se jede sirov ili nedovoljno kuhan.

14 Namočite suhi grašak i grah 8 sati (ili preko noći) prije kuhanja, tako da ih omekšate.

15 Nemojte leću natapati preko noći.

16 Kad kuhate rižu, koristite najmanje 150 ml tekućine za kuhanje za svakih 100g riže. Otkrili smo da riža za lako kuhanje daje najbolje rezultate.

17 Tjestenina previše omekša za sporo kuhanje. Ako je za vaš recept potrebna tjestenina, umiješajte je 30-40 minuta prije kraja kuhanja.

juha

18 Ukusna domaća juha se može ostaviti da lagano kuha cijeli dan ili preko noći.

19 Popržite meso i povrće u tavi.

20 Ako je potrebno zgušnjavanje, umiješajte obično ili kukuruzno brašno, zatim postupno dodajte temeljac.

21 Ostavite da zakuha, začinite po želji i prebacite u lonac za kuhanje.

22 Nemojte dodavati mlijeko do pola sata prije kraja kuhanja. Vrhnje ili žumanjak jajeta se mogu dodati neposredno prije serviranja.

puding

23 Koristite podlogu za puding otpornu na toplinu koja odgovara loncu za kuhanje bez dodirivanja stranica.

24 Napunite lonac za kuhanje s dovoljno vode da dođe do polovice od dna.

pašteta

25 Pripremite paštetu prema receptu i jednostavno koristite lonac za kuhanje kao podlogu s vodom koja će vam dati nježnu i ravnomjernu temperaturu koja je potrebna za kuhanje jela.

PRIPREMA:

- 26 Odlučite kada želite jesti i kada želite početi s kuhanjem.
- 27 Ako želite jesti u 6 popodne, a trebate početi kuhati u 8 navečer, pronađite recept za koji je potrebno 10 sati.
- 28 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

- 29 Postavite kontrolnu tipku temperature na 0.
- 30 Stavite lonac za kuhanje u uređaj i postavite poklopac.
- 31 Stavite utikač u utičnicu.
- 32 Postavite kontrolu temperature na 2 i pustite da se uređaj zagrijava 20 minuta.
- 33 Svjetlo će se upaliti.

PRŽENJE

- 34 Dok se lonac za kuhanje zagrijava:
- 35 Popržite meso i povrće u tavi.
- 36 Zakuhajte tekućinu za kuhanje u tavi.

PUNJENJE

- 37 Kad se zagrije lonac za kuhanje:
- 38 Da biste otvorili poklopac, koristite se okruglom ručicom.
- 39 Stavite sastojke u lonac za kuhanje i zatim dodajte kipuću tekućinu za kuhanje.
- 40 Zatvorite poklopac.
- 41 Postavite kontrolnu tipku temperature na 1 za tradicionalno sporo kuhanje, postavite na 2 ukoliko želite koristiti kao električni lonac za kuhanje.

JESTE LI ZAVRŠILI?

- 42 Postavite kontrolnu tipku temperature na 0.
- 43 Svjetlo će se ugasiti.
- 44 Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.
- 45 Da biste otvorili poklopac, koristite se okruglom ručicom.
- 46 Izvadite svu hranu iz lonca za kuhanje.
- 47 Ako nećete odmah očistiti lonac za kuhanje, napunite ga toplom vodom, da biste spriječili da preostala toplina zapeče sve ostatke hrane na loncu za kuhanje.


ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 48 Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
- 49 Operite poklopac i lonac za sporo kuhanje u toploj vodi sa sapunicom, zatim isperite i dobro osušite.
- 50 Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučiće sa sapunicom.
- 51 Ne potapajte vanjski dio lonca za sporo kuhanje u vodu, što može uzrokovati njegovu pucanje kad se ugrije.
- 52 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 53 Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.
- 54 Nakon nekog vremena uporabe, glazura na loncu za kuhanje može postati „išarana“, dobiti mrežu malih pukotina. Te mrlje su površinske i ne utječu na rad lonca za sporo kuhanje. Ne brinite oko toga.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.



risbe	3 lučka	8 ročaj
0 izključeno	4 nastavitve temperature	
1 nizko	5 gumb pokrova	
2 visoko	6 pokrov	
}} ohranjanje toplote	7 kuhalni lonec	

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite izven dosega otrok.
- Naprave ne postavljajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- Ne dotikajte se vročih površin. Uporabite gumb ročaja in pokrova.
- Suh fižol (na primer rdeč) morate vreti najmanj 10 minut, preden ga dodate v počasni kuhalnik. Če ga uživate surovega ali premalo kuhanega, je strupen.
- Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- Vročega lonca za kuhanje ne postavite na hladno površino ali v hladno vodo, saj lahko počli.
- Lonca za kuhanje ne uporabljajte z nobeno drugo napravo.
- Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo

PREDNOSTI POČASNEGA KUHANJA

- zdravje Nežno kuhanje uniči manj vitaminov in ohranja več hranilnih snovi ter okusov.
- varčnost Dolgo, počasno kuhanje lahko zmechča cenejše, bolj žilave kose mesa, pri tem pa porabi približno četrtno moči običajnega najmanjšega obroča na kuhalni plošči.
- udobje Sestavine pripravite večer prej, pred odhodom jih dajte v počasni kuhalnik, ko pridete domov, pa vas bo čakal okusen obrok.

NASTAVITEV TEMPERATURE

- 0 izključeno
 - 1 Za tradicionalno počasno kuhanje.
 - 2 Za »hitro kuhanje«, kjer lahko napravo uporabite kot električni kuhalni lonec.
- }} Za vzdrževanje tople hrane po kuhanju.

SPLOŠNO

- Pred dodajanjem v lonec zmrznjeno hrano v celoti odtalite.
- Prej pripravljene sestavine (na primer prejšnji večer) shranite v posodah v hladilniku. Počasnega kuhalnika ali lonca ne dajajte v hladilnik.

meso

- 3 Med peko sokovi ne brizgajo in ne hlapijo, tako da se ohranita okus in hranilna vrednost. Velikost in oblika kosa, njegova kakovost ter deleži mesa, maščobe in kosti vsi vplivajo na čase kuhanja. To boste lahko kmalu presodili po svojih izkušnjah.
- 4 Izogibajte se mesu, ki ima velik delež maščob, ali obrežite odvečne maščobe.

perutnina

- 5 Umijte in posušite perutnino ter jo začinite zunaj in znotraj.
- 6 Kožo zapecite v lastni maščobi ali na malo jedilnega olja v veliki ponvi.

ribe

- 7 Da ribe ohranijo okus in teksturo, jih ne kuhajte dolgo.
- 8 Dno kuhalnega lonca namastite z maslom ali margarino.
- 9 Ribo očistite, obrežite in umijte. Posušite jo in postavite v kuhalni lonec.
- 10 Začinite jo, poskropite z limoninim sokom in zalijte z vročo jušno osnovo, vodo ali vinom.
- 11 Čez ribo položite nekaj koščkov masla in jo na nizki stopnji (1) kuhajte 2–3 ure.

zelenjava

- 12 Hitro kuhano zelenjavo, na primer zmrznjen grah in sladko koruzo, morate odtajati ter dodati pol ure pred koncem kuhanja.
- 13 Zelenjava, gomolji in čebulice (korenje, krompir, čebula) se kuhajo veliko dlje kot meso, zato jih narežite na rezine, paličice ali kocke debeline približno 5 mm in jih pred dodajanjem v kuhalni lonec nežno pokuhajte za 2–3 minute.

stročnice (fižol, grah in leča)

- ✱ Suh fižol (na primer rdeč) morate vreti najmanj 10 minut, preden ga dodate v počasni kuhalnik. Če ga uživate surovega ali premalo kuhanega, je strupen.
- 14 Suh grah in fižol pred kuhanjem namočite za 8 ur (ali čez noč), da ju zmehčate.
 - 15 Leče vam ni treba namakati čez noč.
 - 16 Pri kuhanju z rižem uporabite vsaj 150 ml tekočine za kuhanje za vsakih 100 g riža. Ugotovili smo, da najboljše rezultate dosežete z rižem za preprosto kuhanje.
 - 17 Testenine se preveč zmehčajo, da bi jih lahko počasi kuhali. Če vaš recept zahteva testenine, jih vmešajte 30–40 minut pred koncem kuhanja.

juha

- 18 Okusno domačo juho lahko pustite, da se počasi kuha ves dan ali čez noč.
- 19 Meso in zelenjavo popecite v ponvi.
- 20 Če želite jed zgostiti, vmešajte pšenično ali koruzno moko in postopoma dodajte jušno osnovo.
- 21 Zavrite, začinite po okusu in dajte v lonec.
- 22 Mleka ne dodajajte do zadnje pol ure pred kuhanjem. Tik pred postrežbo lahko dodate smetano ali jajčni rumenjaki.

sladice

- 23 Uporabite ognjevarno posodo za sladice, ki se prilega loncu za kuhanje brez dotikanja stranic.
- 24 Lonec za kuhanje napolnite z dovolj vode, da pride do polovice posode.

pašteta

- 25 Pašteto pripravite po receptu, nato pa kuhalni lonec uporabite preprosto kot vodno kopel, ki zagotavlja enakomerno blago temperaturo, ki je potrebna za kuhanje te jedi.

PRIPRAVA

- 26 Odločite se, kdaj želite jesti in kdaj želite začeti kuhati.
- 27 Če želite jesti ob 18. uri in morate začeti kuhanje ob 8. uri, poiščite recept, ki traja približno 10 ur.
- 28 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.

PREDGREVANJE

- 29 Nastavitev temperature nastavite na 0.
- 30 Kuhalni lonec vstavite v napravo in namestite pokrov.
- 31 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 32 Nastavite 2. stopnjo temperature in pustite, da se naprava predgreva 20 minut.
- 33 Zasvetila bo lučka.

ZAPEČENOST

- 34 Ko se kuhalni lonec segreva:
- 35 Meso in zelenjavo popecite v ponvi.
- 36 Segrejte tekočino za kuhanje v ponvi.

DOLIVANJE

- 37 Ko se kuhalni lonec segreje:
- 38 Uporabite gumb na pokrovu, da odstranite pokrov.
- 39 Sestavine dajte v kuhalni lonec in dodajte vrelo tekočino za kuhanje.
- 40 Znova namestite pokrov.
- 41 Nastavite 1. stopnjo temperature za tradicionalno počasno kuhanje ali 2. stopnjo za uporabo kot električni kuhalni lonec.

KONČANO?

- 42 Nastavitev temperature nastavite na 0.
- 43 Lučka se izključi.
- 44 Napravo odklopite.
- 45 Uporabite gumb na pokrovu, da odstranite pokrov.
- 46 Odstranite vso hrano iz lonca za kuhanje.
- 47 Če kuhalnega lonca ne boste takoj očistili, ga napolnite s toplo vodo, da preprečite, da bi preostala toplota zapekla ostanke hrane na kuhalni lonec.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 48 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
- 49 Pokrov in lonec za kuhanje umijte v vroči milnici s krpo ali gobico, nato pa ju splaknite in temeljito posušite.
- 50 Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.
- 51 Zunanosti kuhalnega lonca ne namakajte v vodi. Osnova je porozna in vpija vodo, kar lahko povzroči pokanje ob segrevanju.
- 52 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
- 53 Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.
- 54 Čez določen čas uporabe se lahko pojavijo manjše razpoke na glazuri kuhalnega lonca. To so površinske sledi, ki ne vplivajo na delovanje počasnega kuhalnika. Naj vas to ne skrbi.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.




Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο. 
- 3 Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τη λαβή και το κουμπί του καπακιού.
- 4 Πρέπει να βράσετε τα ξερά φασόλια (π.χ. μαυρομάτικα) για τουλάχιστον 10 λεπτά προτού τα προσθέσετε στην κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος. Είναι δηλητηριώδη εάν καταναλωθούν ωμά ή μισοβρασμένα.
- 5 Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- 6 Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- 7 Μην τοποθετείτε τη ζεστή κατσαρόλα σε κρύα επιφάνεια και μην τη βυθίζετε σε κρύο νερό γιατί μπορεί να ραγίσει.
- 8 Μην χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα με καμία άλλη συσκευή.
- 9 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 10 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.
- 11 Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 12 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 13 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 14 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.


αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΟΥ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- | | |
|-----------|--|
| υγεία | Η ενέργεια του αργού μαγειρέματος διατηρεί τις ιδιότητες των βιταμινών, καθώς και περισσότερα θρεπτικά συστατικά και γεύσεις. |
| οικονομία | Το παρατεταμένο, αργό μαγείρεμα μπορεί να μαλακώσει τα φθηνότερα, πιο σκληρά κομμάτια κρέατος και χρησιμοποιεί περίπου ένα τέταρτο της ενέργειας του μικρού ματιού μιας τυπικής κουζίνας. |
| ευκολία | Προετοιμάστε τα συστατικά την προηγούμενη νύχτα, τοποθετήστε τα στην κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος προτού φύγετε για τη δουλειά σας και θα σας περιμένει ένα νόστιμο γεύμα όταν επιστρέψετε στο σπίτι σας. |

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- 0 απενεργοποίηση
 - 1 Για παραδοσιακό αργό μαγείρεμα.
 - 2 Για «γρήγορο μαγείρεμα», χρησιμοποιήστε τη συσκευή ως ηλεκτρική κατσαρόλα.
- }} Για διατήρησης της θερμοκρασίας του φαγητού μετά το μαγείρεμα.

σχέδια	3 λυχνία	8 χειρολαβή
0 απενεργοποίηση	4 διακόπτης θερμοκρασίας	
1 χαμηλή	5 χερούλι κατακλιού	
2 υψηλή	6 καπάκι	 προσοχή
}} διατήρηση θερμοκρασίας	7 κατσαρόλα	καυτή επιφάνεια

ΓΕΝΙΚΑ

- Ξεπαγώστε εντελώς τα κατεψυγμένα φαγητά προτού τα προσθέσετε στην κατσαρόλα.
- Τοποθετήστε τα συστατικά που έχετε προετοιμάσει εκ των προτέρων (π.χ. το προηγούμενο βράδυ) σε δοχεία στο ψυγείο. Μην τοποθετείτε την κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος ή την κατσαρόλα στο ψυγείο.

κρέας

- Κατά το ψήσιμο, οι χυμοί δεν εκκρίνονται ούτε εξατμίζονται, άρα διατηρείται η γεύση και η θρεπτικές αξίες τους. Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από πολλούς παράγοντες: το μέγεθος και το σχήμα του κομματιού, την ποιότητά του και την αναλογία άπαχου κρέατος, λίπους και οστών. Η εμπειρία θα σας βοηθήσει σύντομα στο να κρίνετε καλύτερα.
- Αποφύγετε κρέατα με υψηλή συγκέντρωση λίπους ή αφαιρέστε το επιπρόσθετο λίπος.

πουλερικά

- Πλύνετε και στεγνώστε τα πουλερικά και αλατοπιπερώστε τα.
- Τσιγαρίστε την πέτσα στο λίπος της ή με λίγο λάδι μαγειρέματος σε ένα μεγάλο τηγάνι.

ψάρι

- Για διατήρηση της γεύσης και της υφής, το ψάρι δεν πρέπει να μαγειρεύεται για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Λιπάνετε τη βάση της κατσαρόλας με βούτυρο ή μαργαρίνη.
- Καθαρίστε και πλύνετε το ψάρι. Στραγγίξτε και τοποθετήστε το στην κατσαρόλα.
- Αλατοπιπερώστε, ραντίστε με χυμό λεμονιού και προσθέστε ζεστό ζωμό, νερό ή κρασί.
- Μη βουτουρώσετε το ψάρι. Μαγειρέψτε το στη χαμηλή ένταση (1) για 2-3 ώρες.

λαχανικά

- Τα λαχανικά που μαγειρεύονται γρήγορα, όπως ο κατεψυγμένος αρακάς και το καλαμπόκι, πρέπει να έχουν ξεπαγώσει για να τα προσθέσετε μισή ώρα πριν από το τέλος του μαγειρέματος.
- Τα ριζώδη λαχανικά, οι κόνδυλοι και οι βολβοί (καρότα, πατάτες, κρεμμύδια) χρειάζονται αρκετά περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν σε σχέση με το κρέας, άρα κόψτε τα σε χοντρές φέτες, μπαστούνια ή κύβους (περίπου 5 χιλιοστών) και σοτάρετέ τα ελαφρά για 2-3 λεπτά προτού τα προσθέσετε στην κατσαρόλα.

όσπρια (φασόλια, αρακάς και φακές)

- * Πρέπει να βράσετε τα ξερά φασόλια (π.χ. μαυρομάτικα) για τουλάχιστον 10 λεπτά προτού τα προσθέσετε στην κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος. Είναι δηλητηριώδη εάν καταναλωθούν ωμά ή μισοβρασμένα.
- Μουλιάστε τον ξηρό αρακά και τα φασόλια για 8 ώρες (ή από το προηγούμενο βράδυ) προτού τα μαγειρέψετε, για να μαλακώσουν.
 - Δεν χρειάζεται να μουλιάσετε τις φακές από το προηγούμενο βράδυ.
 - Για συνταγές με ρύζι, χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 150 ml υγρό μαγειρέματος για κάθε 100 γρ. ρύζι. Οι δοκιμές μας έχουν δείξει ότι το «ελαφρύ μαγείρεμα» του ρυζιού δίνει τα καλύτερα αποτελέσματα.
 - Τα ζυμαρικά μαλακώνουν υπερβολικά πολύ με το αργό μαγείρεμα. Εάν η συνταγή σας περιέχει ζυμαρικά, προσθέστε και ανακατέψτε τα 30-40 λεπτά πριν τελειώσει το μαγείρεμα.

σούπα

- 18 Μπορείτε να σιγοβράζετε νόστιμες, σπιτικές σούπες όλη μέρα ή από το προηγούμενο βράδυ.
- 19 Σοτάρετε το κρέας και τα λαχανικά σε ένα τηγάνι.
- 20 Εάν υπάρχει σάλτσα που θέλετε να σφίξει, προσθέστε αλεύρι ή κορν-φλάουρ και ανακατέψτε και μετά προσθέστε σταδιακά ζωμό.
- 21 Αφήστε το φαγητό να πάρει μια βράση, προσθέστε αλατοπίπερο και μεταφέρετέ το στην κατσαρόλα.
- 22 Μην προσθέσετε γάλα μέχρι το τελευταίο μισάωρο του μαγειρέματος. Μπορείτε να προσθέσετε κρέμα γάλακτος ή κρόκο αυγού ακριβώς πριν από το σερβίρισμα.

πουτίγκες

- 23 Χρησιμοποιήστε μια πυρίμαχη λεκάνη που να χωράει στην κατσαρόλα χωρίς να αγγίζει τις πλευρές τις.
- 24 Προσθέστε νερό στην κατσαρόλα μέχρι τη μέση της λεκάνης.

πατέ

- 25 Προετοιμάστε το πατέ σύμφωνα με τη συνταγή και απλώς χρησιμοποιήστε την κατσαρόλα για παροχή της χαμηλής, ομοιόμορφης θερμοκρασίας που είναι απαραίτητη για το μαγείρεμα του πιάτου.

👁️ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 26 Αποφασίστε πότε θέλετε να γευματίσετε και πότε θέλετε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- 27 Εάν θέλετε να γευματίσετε στις 6 μ.μ. και πρέπει να ξεκινήσετε το μαγείρεμα στις 8 π.μ., βρείτε μια συνταγή που χρειάζεται περίπου 10 ώρες.
- 28 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.

👁️ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- 29 Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 0.
- 30 Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
- 31 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 32 Γυρίστε τον θερμοστάτη στο 2 και αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για 20 λεπτά.
- 33 Θα ανάψει η λυχνία.

👁️ ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ

- 34 Ενώ η κατσαρόλα ζεσταίνεται:
- 35 Σοτάρετε το κρέας και τα λαχανικά σε ένα τηγάνι.
- 36 Βράστε τον ζωμό μαγειρέματος σε ένα μαγειρικό σκεύος.

👁️ ΠΛΗΡΩΣΗ

- 37 Όταν η κατσαρόλα έχει ζεσταθεί:
- 38 Χρησιμοποιήστε το χερούλι του καπακιού για να αφαιρέσετε το καπάκι.
- 39 Τοποθετήστε τα συστατικά στην κατσαρόλα και προσθέστε τον βρασμένο ζωμό μαγειρέματος.
- 40 Τοποθετήστε πάλι το καπάκι.
- 41 Γυρίστε τον θερμοστάτη στο 1 για παραδοσιακό αργό μαγείρεμα ή στο 2 εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως ηλεκτρική κατσαρόλα.

👁️ ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

- 42 Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 0.
- 43 Η λυχνία θα σβήσει.
- 44 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 45 Χρησιμοποιήστε το χερούλι του καπακιού για να αφαιρέσετε το καπάκι.
- 46 Αφαιρέστε όλο το φαγητό από την κατσαρόλα.

47 Εάν δεν σκοπεύετε να καθαρίσετε αμέσως την κατασρόλα, γεμίστε την με χλιαρό νερό για να μην κολλήσουν τυχόν υπολείμματα φαγητού στην κατασρόλα λόγω της θερμότητας.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 48 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- 49 Πλύνετε το καπάκι και την κατασρόλα με ζεστό νερό και υγρό πιάτων χρησιμοποιώντας ένα πανί ή σφουγγάρι, ξεπλύνετε και στεγνώστε την πλήρως.
- 50 Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.
- 51 Μη βυθίζετε το εξωτερικό της κατασρόλας σε νερό. Η βάση είναι πορώδης και θα εμποτιστεί με νερό, κάτι που ενδέχεται να προκαλέσει ρωγμές κατά το ζέσταμα.
- 52 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
- 53 Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.
- 54 Μετά από αρκετό καιρό χρήσης, στην επίστρωση της κατασρόλας ενδέχεται να δημιουργηθεί «σκάσιμο», μια σειρά από μικρές ρωγμές. Κάτι τέτοιο είναι επιφανειακό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της κατασρόλας υγιεινού μαγειρέματος. Δεν αποτελεί λόγο ανησυχίας.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ


Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.



A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban. 
- 3 Ne érjen a forró felületekhez. Használja a fogantyút és a fedél gombját.
- 4 A szárított babot (pl. vörös babot) legalább 10 percre főznie kell, mielőtt beleteszi a lassú főzőedénybe. Az ilyen babok nyersen vagy főtlenül mérgezőek lehetnek.
- 5 Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- 6 Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- 7 Ne helyezze a forró főzőfazekat hideg felületre vagy hideg vízbe, mivel elrepedhet.
- 8 Ne használja együtt a főzőfazekat más készülékekkel.
- 9 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
- 10 Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgató és tisztítás előtt.
- 11 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 12 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 13 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 14 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

csak háztartási használatra

A LASSÚ FŐZÉS ELŐNYEI

egészséges	Az óvatos főzési eljárás csökkenti a vitaminok károsodását, és több tápanyagot és ízt őriz meg.
gazdaságos	A hosszú, lassú főzés puhítja a gyengébb minőségű, rágósabb húsokat, és egy átlagos főzőlap kisebb főzőzónája által felhasznált energiamentiség körülbelül negyedét használja.
kényelmes	Készítse elő a hozzávalókat előző este, indulás előtt helyezze azokat a lassú főzőedénybe, és fogyassza el a fenséges ételt, mely Önre vár hazaérkezéskor.

HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYOZÓ


- 0 ki
 - 1 A hagyományos lassú főzéshez.
 - 2 „Gyors főzéshez” használja a készüléket elektromos főzőedényként.
- }} Az étel melegen tartásához főzés után.

ÁLTALÁNOS

- 1 Teljesen olvassa fel a fagyasztott hozzávalót, mielőtt a főzőfazékba teszi.
- 2 Az előre elkészített hozzávalókat tartsa tároló dobozban a hűtőszekrényben. Ne tegye a lassú főzőedényt, vagy a főzőfazekat a hűtőszekrénybe,

húсок

- 3 Sütéskor a saft nem fröcsög és nem párolog el, így az ízek és a tápanyagok is megmaradnak. A pecsenye mérete és alakja, minősége, a sovány hús és zsír, valamint a csontok mennyisége mind hatással vannak a főzési időre. A megszerzett tapasztalata segít döntést hozni ezekről.
- 4 Kerülje a nagy mennyiségű zsírt tartalmazó húsokat, vagy vágja le a felesleges kövér részeket.

rajzok	3 fény	8 fogantyú
0 ki	4 hőmérséklet szabályozó	
1 alacsony	5 fedél gomb	
2 magas	6 fedél	
}} melegen tartás	7 főzőfazék	 vigyázat forró felület

szárnyasok

- 5 Mossa meg és szárítsa meg a szárnyas húsát, majd kívül-belül fűszerezze be.
- 6 Egy nagy serpenyőben a saját zsírjában vagy egy kis sütőolajban pirítsa meg a bőrét.

halak

- 7 Az íze és textúrája megőrzése érdekében a halakat nem ajánlott sok ideig főzni.
- 8 Vajjal vagy margarinnak kenje meg a főzőfazék alját.
- 9 Pucolja meg és mossa meg a halat. Száradás után helyezze a főzőfazékba.
- 10 Fűszerezze meg, locsoljon rá citromlevet, és adjon hozzá forró leveslevet, vizet vagy bort.
- 11 Ne használjon túl sok vajat; és főzze a halat alacsony fokozaton (1) 2-3 órán át.

zöldségek

- 12 Az előre főzött zöldségeket, mint a fagyasztott borsó vagy csemegekukorica, ki kell olvasztani, majd a főzés befejezése előtt fél órával kell az ételhez adni.
- 13 A gyökérszeletek, gumók és hagymák (pl. répa, krumpli, hagymafélék) sütése sokkal több időt vesz igénybe, mint a hús megsütése, így darabolja azokat körülbelül 5 mm vékony szeletekre, pálcikákra vagy kockára, és pirítsa 2-3 percig, mielőtt a főzőfazékba teszi őket.

hüvelyesek (bab, borsó és lencse)

- * A szárított babot (pl. vörös babot) legalább 10 percig főznie kell, mielőtt beleteszi a lassú főzőedénybe. Az ilyen babok nyersen vagy főtlenül mérgezőek lehetnek.
- 14 Főzés előtt 8 órán keresztül (akár egész éjszaka) áztassa a száraz babot vagy borsót, így azok megpuhulnak.
- 15 A lencsét nem szükséges egész éjszakán át áztatni.
- 16 Ha rizssel főz, legalább 150 ml főzőlevet használjon 100 gramm rizshez. Mi úgy találtuk, hogy a „gyorsrizssel” éri el a legjobb eredményt.
- 17 A tésztafélék túlzottan ellágyulnak a lassú főzés során. Ha a receptben tészta van szükség, azt 30-40 perccel a főzés befejezése előtt adja hozzá.

levesek

- 18 Az ízletes, otthon készült leveseket egész nap vagy éjszaka párolhatjuk.
- 19 Serpenyőben pirítsa meg a húst és a zöldségeket.
- 20 Ha sűrítésre is szükség van, keverjen bele lisztet vagy kukoricalisztet, majd fokozatosan adja hozzá az alapanyagokat.
- 21 Forralja fel, izesítse, majd tegye át a főzőfazékba.
- 22 Tejet csak a főzés utolsó fél órájában adjon hozzá. Tejszínt vagy tojás sárgáját pedig csak tálalás előtt tegyen hozzá.

felfújtak

- 23 Használjon hőálló tálat, melynek mérete illeszkedik a főzőfazékhoz, és oldalaik sehol nem érintkeznek.
- 24 A tál elhelyezése után töltsen fel a főzőfazekat vízzel, hogy legalább a tál feléig érjen.

pástétomok

- 25 A recept szerint készítse el a pástétomot, a főzőfazekat pedig egyszerűen vízfürdőként használja, hogy biztosítsa a fogás megfőzéséhez szükséges egyenletes hőmérsékletet.

ELŐKÉSZÍTÉS

- 26 Döntse el, mikor szeretné elfogyasztani az ételt, és mikor szeretné elkezdni a főzést.
- 27 Ha este 6-kor szeretné enni, és a főzést reggel 8-kor el kell kezdenie, keressen egy olyan receptet, ahol a főzés 10 órát vesz igénybe.
- 28 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.

ELŐMELEGÍTÉS

- 29 A hőmérséklet szabályozót állítsa 0 állásba.
- 30 Tegye a főzőfazekat a készülékbe, és helyezze rá a fedelet.
- 31 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 32 Állítsa a hőmérséklet szabályozót 2-es fokozatra, és hagyja, hogy a készülék 20 perc alatt felmelegedjen.
- 33 A lámpa kigyullad.

PIRÍTÁS

- 34 Míg a főzőfazék melegszik:
- 35 Serpenyőben pirítsa meg a húst és a zöldségeket.
- 36 Forralja fel a főzőfolyadékot egy serpenyőben.

MEGTÖLTÉS

- 37 Mikor a főzőfazék felmelegedett:
- 38 Használja a fedél gombot a fedél levételéhez.
- 39 Tegye az összetevőket a főzőfazékba, majd adja hozzá a forró főzőfolyadékot.
- 40 Tegye vissza a fedelet.
- 41 Állítsa a hőmérséklet szabályozót 1-es fokozatra a hagyományos főzéshez, és 2-es fokozatra, ha elektromos serpenyőként használja.

KÉSZ?

- 42 A hőmérséklet szabályozót állítsa 0 állásba.
- 43 A lámpa kialszik
- 44 Húzza ki a készüléket az aljzataból.
- 45 Használja a fedél gombot a fedél levételéhez.
- 46 Távolítsa el az összes ételt a főzőfazékból.
- 47 Ha nem szándékozik azonnal megtisztítani a főzőfazekat, töltsen fel meleg vízzel. Így megelőzi, hogy a maradék hő ráégesse az ételmaradványokat a főzőedény falára.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 48 Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
- 49 Szivacs vagy kendő használatával, forró, mosogatószeres vízben mossa el a főzőedényt és a fedelet, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg.
- 50 Súrolószert, fémszálal szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.
- 51 Ne mártsa vízbe a főzőfazék külső részét! Ennek az anyaga porózus, felszívja a vizet, ami hő hatására az edény felületének repedezéséhez vezethet.
- 52 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
- 53 Ne tegye a készülék egyetlen alkatrészét sem a mosogatógépbe.
- 54 Néhány használat után a főzőfazék mázára apró törések, kisebb repedések hálózata jelenhet meg. Ez a felületi jelölés nincs hatással a lassú főzőedény működésére. Ne aggódjon emiatt.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétként tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.



schite

0 oprit

1 mică

2 mare

}} păstrați mâncarea caldă

3 bec

4 control temperatură

5 mâner capac

6 capac

7 oală

8 mâner



atenție

suprafață fierbinte

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

**PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul și butonul capacului.
- 4 Trebuie să fierbeți fasolea uscată (spre ex. fasolea boabe roșie) timp de cel puțin 10 minute înainte de a o introduce în aparatul pentru gătire lentă. Aceasta este otrăvitoare dacă este consumată crudă sau nefiertă suficient.
- 5 Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- 6 Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- 7 Nu așezați oala fierbinte pe suprafețe reci sau nu o introduceți în apă rece; riscați să se crape.
- 8 Nu folosiți oala cu alte aparate.
- 9 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
- 10 Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.
- 11 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 12 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 13 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 14 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidente.

**exclusiv pentru uz casnic****👁️ BENEFICIILE GĂTIRII LENTE**

- sănătos Procesul delicat de gătire reduce daunele produse vitaminelor și reține mai bine nutrienții și aromele.
- economic Procedul de gătire îndelungată, lentă, poate frăgezi și bucăți de carne de o calitate inferioară, mai tari, utilizând un sfert din energia folosită de o oală cu diametru mic pe o plită medie.
- practic Pregătiți ingredientele cu o seară înainte, introduceți-le în aparatul pentru gătire lentă înainte de a pleca de acasă, iar când vă veți întoarce vă va aștepta o masă delicioasă.

👁️ CONTROL TEMPERATURĂ

0 oprit

1 Pentru gătitul lent tradițional.

2 Pentru „gătire rapidă”, folosind aparatul drept cratiță electrică.

}} Pentru menținerea mâncării calde după gătit.

👁️ GENERAL

- 1 Dezghețați complet alimentele congelate înainte de a le introduce în oală.

- 2 Păstrați ingredientele preparate în prealabil (spre ex. cu o seară înainte) în recipient, la frigider. Nu introduceți aparatul pentru gătire lentă sau oala în frigider.

carne

- 3 În timpul prăjirii, sucurile nu ies și nu se evaporază, reținându-se astfel aroma și valoarea nutritivă. Mărima și forma bucății de carne, calitatea acesteia și proporția de carne macră, grasă și os afectează toate durata de gătit. Veți învăța să apreciați aceste durate din experiență.
- 4 Evitați carnea cu o proporție mare de grăsime, sau îndepărtați grăsimea în exces.

pui

- 5 Spălați și uscați puiul și condimentați-l la interior și exterior.
- 6 Rumeniți pielea în propria grăsime sau în puțin ulei de gătit, într-o tigaie mare.

pește

- 7 Pentru a păstra aroma și textura peștelui, acesta nu trebuie gătit mult.
- 8 Ungeți fundul cratiței cu unt sau margarină.
- 9 Curățați, porționați și spălați peștele. Uscați-l și introduceți-l în cratiță.
- 10 Condimentați, presărați suc de lămâie, apoi adăugați supă fierbinte, apă sau vin.
- 11 Presărați unt peste pește și gătiți la viteză mică (1), timp de 2-3 ore.

legume

- 12 Legumele cu gătire rapidă precum mazărea și porumbul congelate trebuie dezghețate, apoi adăugate cu o jumătate de oră înainte de finalizarea procesului de gătit.
- 13 Rădăcinoasele, legumele cu tuberculi și bulbi (morcovi, cartofi, ceapă) se gătesc mult mai lent decât carnea; vă recomandăm să le tăiați în felii, batoane sau bucăți cu o grosime de 5 mm și să le prăjești ușor 2-3 minute înainte de a le introduce în cratiță.

leguminoase (fasole, mazăre și linte)

- * Trebuie să fierbeți fasolea uscată (spre ex. fasolea boabe roșie) timp de cel puțin 10 minute înainte de a o introduce în aparatul pentru gătire lentă. Aceasta este otrăvitoare dacă este consumată crudă sau nefiertă suficient.
- 14 Lăsați 8 ore în apă fasolea și mazărea (sau peste noapte) înainte de a le găti, pentru a le înmuia.
 - 15 Lintea nu trebuie înmuiată peste noapte.
 - 16 Dacă gătiți cu orez, folosiți cel puțin 150 ml de lichid de gătit pentru fiecare 100 g de orez. AM descoperit să orezul „ușor de gătit” dă cele mai bune rezultate.
 - 17 Pastele se înmoaie prea mult pentru a fi găsite lent. Dacă rețeta dvs. necesită parte, introduceți-le cu 30-40 minute înainte de finalizarea procesului de gătit.

supă

- 18 Supa de casă gustoasă poate fi lăsată la fiert toată ziua sau peste noapte.
- 19 Rumeniți carnea și legumele într-o tigaie.
- 20 Dacă sosul trebuie îngroșat, amestecați făină sau mălai, apoi adăugați treptat supă.
- 21 Lăsați să clocotească, condimentați după gust, apoi transferați conținutul în oală.
- 22 Nu adăugați laptele decât în ultima jumătate de oră a procesului de gătire. Smântâna sau gălbenușul de ou pot fi adăugate înainte de servire.

budincă

- 23 Folosiți o formă de budincă termorezistentă, care intră în oală fără a atinge laturile.
- 24 Umpleți oala cu suficientă apă pentru a acoperi forma pe jumătate.

pâté

- 25 Preparați pâté-ul conform rețetei și folosiți oala doar drept baie de apă, pentru a conferi temperatura uniformă, delicată, necesară pentru gătitul acestui fel de mâncare.

PREPARARE

26 Decideți când doriți să mâncați și când doriți să începeți să gătiți.

27 Dacă doriți să mâncați la 6 p.m. și va trebui să începeți să gătiți la 8 a.m., găsiți o rețetă care să dureze aproximativ 10 ore.

28 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.

PREÎNCĂLZIȚI

29 Setați temperatura la 0.

30 Introduceți oala în aparat și montați capacul.

31 Băgați întrerupătorul în priză.

32 Setați temperatura pe poziția 2 și lăsați aparatul să se preîncălzească timp de 20 minute.

33 Becul se va aprinde.

RUMENIRE

34 În timp ce oala se încălzește:

35 Rumeniți carnea și legumele într-o tigaie.

36 Fierbeți lichidul de gătit într-o tigaie.

UMPLERE

37 Când oala s-a încălzit:

38 Folosiți mânerul capului pentru a scoate capacul.

39 Introduceți ingredientele în oală, apoi adăugați lichidul clocotit pentru gătit.

40 Reașezați capacul.

41 Setați temperatura pe poziția 1 pentru gătire lentă tradițională; setați-o pe poziția 2 dacă folosiți aparatul drept cratiță electrică.

GATA?

42 Setați temperatura la 0. Setați vaporii la .

43 Becul se va stinge.

44 Scoateți aparatul din priză.

45 Folosiți mânerul capului pentru a scoate capacul.

46 Scoateți toate alimentele din oală.

47 Dacă nu intenționați să spălați imediat oala, umpleți-o cu apă caldă, pentru a preveni gătirea resturilor de alimente din oală cu căldura reziduală.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

48 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.

49 Spălați capacul oalei cu apă fierbinte și detergent, folosind o cârpă sau un burete, apoi clătiți-l și uscați-l bine.

50 Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.

51 Nu înmuiați în apă exteriorul oalei. Fundul este poros și va reține apa, putând cauza crăparea oalei la contactul cu căldura.

52 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.

53 Nu spălați nicio componentă a aparatului la mașina de spălat vase.

54 În timp, smalțul oalei poate prezenta "microfisuri", o rețea de fisuri mici. Acestea sunt superficiale și nu afectează funcționarea aparatului pentru gătire lentă. Nu vă îngrijorați.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el deęiřtirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Ařaęıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceęi konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kulpu ve kapak tutamaęını kullanın.
- 4 Kuru fasulyeleri (örn. barbunya) yavaş piřiriciye (slow cooker) eklemekten önce en az 10 dakika kaynatmalısınız. Bu tür yiyecekler, çię veya az piřirilmiş olarak yediklerinde toksik madde salgırlar.
- 5 Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- 6 Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleřtirmeyin.
- 7 Sıcak tencerenizi soęuk bir yüzeyin üzerine koymayın veya soęuk suya daldırmayın, çatlayabilir.
- 8 Tencerenizi başka bir cihazla birlikte kullanmayın.
- 9 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 10 Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fiřini prizden çekin.
- 11 Size saęladığımız aksesuar ve ek parçalar dıřındaki ürünleri kullanmayın.
- 12 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dıřında bir amaçla kullanmayın.
- 13 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 14 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından deęiřtirilmelidir.



sadece ev içi kullanım

YAVAŐ PIŐİRMENİN FAYDALARI

- | | |
|----------|---|
| saęlık | Hassas piřirme eylemi, vitamin hasarını azaltır ve besin deęerlerini ve tatların çoęunu muhafaza eder. |
| ekonomi | Uzun sürede ağır piřirme iřlemi, sert et parçalarını daha hesaplı piřirebilir ve ortalama bir küçük elektrikli ocaęın dörtte biri kadar güç harcar. |
| rahatlık | Malzemeleri bir gece önceden hazırlayın, evden çıkmadan önce yavaş piřiriciye yerleřtirin ve eve döndüğünüzde lezzetli bir yemekle karřılařın. |

ISI KUMANDASI

- 0 kapalı
- 1 Geleneksel ağır piřirme için.
- 2 "Hızlı piřirme" için, cihazın elektrikli bir güveç tenceresi olarak kullanımı.
- }} Piřirme sonrasında yiyeceęi sıcak tutmak için.

GENEL

- 1 Dondurulmuş yiyecekleri tencereye eklemekten önce tamamen çözdürün.
- 2 Önceden (örn. bir gece önce) hazırladığınız malzemeleri kapalı kaplar içinde buzdolabında saklayın. Yavaş piřiriciyi (slow cooker) veya tencereyi buzdolabına koymayın.

et

- 3 Piřirme sırasında, etin suyu kendi içinde kaldığından veya buharlařmadığından lezzet ve besin deęerleri muhafaza edilir. Kemiklerin boyut ve biçimi, kalitesi ve yaę, kemik ve et oranı, etin piřme süresini etkileyen faktörlerdir. Deneyimleriniz kısa sürede size bunları deęerlendirmenizde yardımcı olacaktır.
- 4 Yaę oranı yüksek etlerden kaçının veya fazla yağlarını keserek temizleyin.

çizimler

- 0 kapalı
- 1 düşük
- 2 yüksek
- }} sıcak tutma

- 3 lamba
- 4 ısı kumandası
- 5 kapak tutamağı
- 6 kapak
- 7 tencere

8 sap

dikkat
sıcak yüzey**kümes hayvanları**

- 5 Kümes hayvanlarını yıkayarak kurutun ve iç ve dışlarını çeşitli baharatlarla lezzetlendirin.
- 6 Büyük bir kızartma tavasında, az miktarda yağ ilave ederek veya kendi yağıyla derilerini kızartın.

balık

- 7 Balığı, lezzet ve dokusunu korumak için uzun süre pişirmeyin.
- 8 Tencerenin tabanını tereyağı veya margarinle yağlayın.
- 9 Balığı temizleyin, dilimleyin ve yıkayın. Kurulayın ve tencereye yerleştirin.
- 10 Limon suyu ve diğer malzemelerle tatlandırın ve ardından sıcak balık suyu, su veya şarap ekleyin.
- 11 Balığın üzerine çok az miktarda tereyağı ilave edin ve düşük (1) ayarda 2-3 saat pişirin.

sebzeler

- 12 Dondurulmuş bezelye veya mısır gibi hızlı pişen sebzeler, buzları çözdürüldükten sonra, pişirme süresinin son yarım saatinde yemeğe eklenmelidir.
- 13 Soğanlı, kök sebzeler (havuç, patates, soğan) etlerden çok daha uzun sürede piştiklerinden bunları yaklaşık 5 mm kalınlığında dilimler, çubuklar veya küpler halinde kesin ve tencereye eklemeyin önce yaklaşık 2-3 dakika hafifçe soteleyin.

baklagiller (kurufasulye, nohut ve mercimek)

- * Kuru fasulyeleri (örn. barbunya) yavaş pişiriciye (slow cooker) eklemeyin önce en az 10 dakika kaynatmalısınız. Bu tür yiyecekler, çiğ veya az pişirilmiş olarak yendiklerinde toksik madde salgırlarlar.
- 14 Kurufasulye ve nohut gibi yiyecekleri pişirmeden önce yumuşatmak için yaklaşık 8 saat önce (veya bir gece önceden) ıslatın.
- 15 Mercimekleri önceden suda bekletmeniz gerekmez.
- 16 Pirinci pişirirken, her 100 gr pirinç için en az 150 ml pişirme sıvısı kullanın. En iyi sonuçların "kolay pişen" pirinçlerle alındığını deneyimledik.
- 17 Makarna, yavaş pişirildiğinde aşırı yumuşak hale gelir. Yemeğinizde makarna kullanmanız gerekiyorsa, pişirme süresinin son 30-40 dakikasında ilave edin.

çorbalar

- 18 Lezzetli, ev yapımı çorbalar ağır ateşte tüm gün veya gece boyunca kaynatılabilir.
- 19 Eti ve sebzeleri bir tavada kahverengileştirin.
- 20 Çorbanın koyulaştırılması gerekiyorsa un veya mısır unu katın ve sonra yavaş yavaş et suyunu ilave edin.
- 21 Kaynama noktasına gelinceye kadar pişirin, tuz ve diğer baharatlarla tatlandırın ve tencereye aktarın.
- 22 Pişirme süresinin son yarım saatine gelinceye kadar süt eklemeyin. Krema veya yumurta sarısı, servis yapmadan hemen önce eklenebilir.

pudingler

- 23 Tencereye yan kısımlarına temas etmeyecek şekilde girebilen ısı geçirmez bir puding kabı kullanın.
- 24 Tencereyi, puding kaplarının yarısına gelecek şekilde, yeterince suyla doldurun.

pate

25 Pateyi tarife göre hazırlayın ve tencereyi, bu yemeğin pişmesi için gerekli hafif ve eşit dağılan ısıyı sağlayacak bir su küveti gibi kullanın.

HAZIRLAMA

26 Ne zaman yemeye ve ne zaman pişirmeye başlamak istediğinizde karar verin.

27 Saat 18:00'de yemek istiyorsanız ve pişirmeye sabah saat 08:00'de başlamanız gerekiyorsa, pişmesi yaklaşık 10 saat sürecek bir tarif bulun.

28 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.

ÖN ISITMA

29 Isı kumandasını 0 simgesine ayarlayın.

30 Tencereyi cihaza yerleştirin ve kapağını takın.

31 Fişi prize takın.

32 Isı kumandasını 2'ye ayarlayın ve cihazın 20 dakika ön ısınmasını bekleyin.

33 Lamba yanacaktır.

KAHVERENGİLEŞTİRME

34 Tencere ısınırken:

35 Eti ve sebzeleri bir tavada kahverengileştirin.

36 Ayrı bir kapta pişirme sıvısını kaynatın.

DOLDURMA

37 Tencere ısındığında:

38 Kapağı çıkarmak için kapak tutamağını kullanın.

39 Malzemeleri tencereye yerleştirin ve sonra kaynayan pişirme sıvısını ekleyin.

40 Kapağı tekrar yerleştirin.

41 Isı kumandasını, geleneksel yavaş pişirme için 1'e ve elektrikli tencere olarak kullanıyorsanız 2'ye ayarlayın.

BİTTİ Mİ?

42 Isı kumandasını 0 simgesine ayarlayın.

43 Lamba sönecektir.

44 Cihazın fişini prizden çekin.

45 Kapağı çıkarmak için kapak tutamağını kullanın.

46 Tüm yiyecekleri tencereden çıkarın.

47 Tencereyi hemen temizlemeyecekseniz, tencerenin sıcaklığının yiyecek kalıntılarını pişirmeye devam etmesini önlemek için ılık suyla doldurun.

TEMİZLİK VE BAKIM

48 Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.

49 Tencereyi ve kapağını, bir sünger veya bez kullanarak sıcak sabunlu suda yıkayın ve ardından durularak tamamen kurutun.

50 Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.

51 Tencerenin dış kısmını suya daldırmayın. Tencerenin tabanı gözenekli yapıdadır ve suyu, ısıtıldığında çatlamasına neden olabilecek şekilde emebilir.

52 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.

53 Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

54 Bir süre kullanıldıktan sonra, tencerenin üzerindeki sırda küçük çizikler şeklinde "çatlaklar" oluşabilir. Bu çizgiler yüzeyseldir ve yavaş pişiricinin (slow cooker) çalışmasını etkilemez. Bu konuda endişelenmeyin.



ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduđu çevre ve sađlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretilenen cihazlar, genel atık konteynerlerine deđil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.




Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.
Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито. 
- 3 Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката на каната или на капака.
- 4 Трябва да варите фасула (напр. червен фасул) поне 10 мин. преди да го сложите да ври на бавен огън. Той е отровен ако се яде суров или насварен.
- 5 Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.
- 6 Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- 7 Не поставяйте горещ съд за готвене върху студена повърхност или във студена вода, защото може да се пукне.
- 8 Не използвайте съда за готвене с други уреди.
- 9 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
- 10 Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.
- 11 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- 12 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 13 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 14 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

само за домашна употреба

ПОЛЗИТЕ ОТ БАВНОТО ГОТВЕНЕ

Здраве	Бавното готвене намалява загубата на витамини и запазва по-голяма част от хранителните съставки и вкус.
икономисване	Чрез дълго и бавно готвене, по-евтините и по-твърди парчета месо омекват и изразходват една четвърт от времето в малкия кръг върху средния котлон.
удобство	Пригответе съставките вечерта преди готвенето, сложете ги на бавния котлон преди да тръгнете и се насладете на вкусно ястие, когато се приберете къщи.

КОНТРОЛ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

- 0 изкл.
 - 1 За традиционно бавно готвене.
 - 2 За „бързо готвене“, като използвате уреда като електрическа тенджерата.
- }} За поддържане на храната топла след приготвянето ѝ.

ОБЩИ УКАЗАНИЯ

- 1 Размразете храната напълно преди да я сложите в съда за готвене.
- 2 Съхранявайте предварително пригответените съставки (напр. вечерта преди готвенето) в кутии в хладилника. Не слагайте тенджерата или съда за готвене в хладилника.

илюстрации

- 0 изкл.
1 ниска
2 висока
}} поддържа топло

- 3 лампичка
4 контрол на температурата
5 кръгла ръчка на капака
6 капак
7 съд за готвене

8 дръжка



внимание
гореща повърхност

месо

- 3 Когато печете, соковете не пръскат и не се изпаряват, като по този начин се запазват хранителните вещества и вкусът. Големината и размерът на парчето месо, качеството му, количеството жили, мазнина и кости, всичко това се отразява на времето за готвене. Вашият опит скоро ще Ви помогне да преценявате тези неща.
- 4 Избягвайте месо, което е прекалено мазно или отстранявайте излишното количество мазнина.

птиче месо

- 5 Измийте и подсушете птичето месо и го овкусете отвътре и отвън.
- 6 Запържете в собствена мазнина или с малко количество олио в голям тиган за пържене до придобиване на златист цвят.

риба

- 7 За да се запази вкуса и текстурата, рибата не трябва да се готви дълго.
- 8 Намазнете дъното на съда за готвене с масло или маргарин.
- 9 Изчистете, обезкостете и измийте рибата. Подсушете и поставете в съда за готвене.
- 10 Овкусете, напръскайте с лимонов сок и след това добавете горещ бульон, вода или вино.
- 11 Не намазнявайте рибата с масло и гответе на ниска степен (1) за 2-3 часа.

зеленчуци

- 12 Зеленчуците, които се приготвят бързо, като замразен грах и царевица, първо трябва да се размразят и след това да се добавят половин час преди края на готвенето.
- 13 Кореноплодните зеленчуци, грудки и луковици (моркови, картофи, лук) се готвят по-дълго време от месота, затова ги нарежете на парчета с дебелина от 5 мм – на резенчета, ленти или кубчета и ги задушете внимателно в продължение на 2 до 3 минути преди да ги добавите в съда за готвене.

бобови храни (фасул, грах и леща)

- ✳️ Трябва да варите фасула (напр. червен фасул) поне 10 мин. преди да го сложите да ври на бавен огън. Той е отровен ако се яде суров или насварен.
- 14 Накиснете граха и боба за 8 часа (за през нощта) преди да ги сготвите, за да омекнат.
- 15 Не е необходимо да накисвате лещата за през нощта.
- 16 Когато готвите с ориз, използвайте поне 150 мл. течност за готвене за всеки 100 г. ориз. Установили сме, че „полуготовият“ ориз дава най-добри резултати.
- 17 Макаронените изделия стават прекалено меки при бавно готвене. Ако рецептата Ви изисква макаронени изделия, го добавете 30-40 мин. преди края на готвенето.

супи

- 18 Вкусни, домашно-пригответени супи могат да се оставят да къкрят цял ден или през нощта.
- 19 Запържете месото или зеленчуците в тиган до получаването на златист цвят.
- 20 Ако е необходимо да ги сгъстите, добавете пшенично или царевично брашно, след това постепенно добавяйте бульон.
- 21 След като заври, овкусете по Ваш вкус и прехвърлете в съда за готвене.
- 22 Добавете мляко половин час преди да приключи готвенето. Можете да добавите сметана и жълтък преди да сервирате.

пудинг

- 23 Използвайте термоустойчив съд за пудинг, в който се побира съда за готвене без да се докосва до страните му.
- 24 Напълнете половината съд с вода.

пай с месо, риба и др.

- 25 Пригответе пая, както е посочено в рецептата и просто използвайте съда за готвене за водна баня, за да осигурите слаба, равномерна температура, необходима за приготвянето на това ястие.

👁 ПОДГОТОВКА

- 26 Решете кога искате да се храните и кога да започнете готвенето.
- 27 Ако искате да се храните в 18.00 ч. и трябва да започнете да готвите в 10.00 ч., намерете рецепта, която отнема 10 часа.
- 28 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.

👁 ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

- 29 Настройте контрола на температурата на 0.
- 30 Сложете съда за готвене върху уреда и поставете капака.
- 31 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 32 Нагласете копчето за температурата на 2 и оставете уреда да се нагрее за около 20 минути.
- 33 Лампичката ще светне.

👁 ЗАГОРЯВАНЕ

- 34 Докато съдът за готвене се нагрива:
- 35 Запържете месото или зеленчуците в тиган до получаването на златист цвят.
- 36 Оставете течността за готвене да заври в тигана.

👁 ПЪЛНЕНЕ

- 37 Когато съдът за готвене се нагрее:
- 38 Използвайте кръглата ръчка, за да отстраните капака.
- 39 Сложете съставките в съда за готвене и после добавете течността за готвене, след като тя заври.
- 40 Отстранете капака.
- 41 Нагласете копчето за контрол на температурата на 1 за традиционно бавно готвене, а ако използвате електрическа тенджерка, нагласете на 2.

👁 ГОТОВО?

- 42 Настройте контрола на температурата на 0.
- 43 Лампичката ще угасне.
- 44 Изключете уреда от захранването.
- 45 Използвайте кръглата ръчка, за да отстраните капака.
- 46 Премахнете храната от съда за готвене.
- 47 Ако няма да почистите съда за готвене веднага, напълнете го с топла вода, за да не могат остатъците от храната да загорят поради остатъчната топлина.

👁 ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 48 Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
- 49 Измийте капака и съда за готвене с гореща сапунена вода, като използвате парцал или гъба. След това изплакнете и подсушете.
- 50 Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.

- 51 Не накисвайте външната част на съда за готвене във вода. Основата е пропусклива и ще попие вода, което може да доведе до напукване при нагряване.
- 52 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
- 53 Не поставяйте която и да е част от уреда в миялна машина.
- 54 След известно време на употреба, по стъклото на съда за готвене могат да се образуват „пукнатини“, мрежа от малки пукнатини. Те са повърхностни и не влияят на работата на тенджерата за бавно готвене. Не се тревожете за тях.



ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.



50 لا تستخدم سداة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.

51 لا تتفح خارج حلة الطبخ في الماء. فالقاعدة مسامية وسوف تمتص الماء مما قد يؤدي لتشققها عند تسخينها.

52 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.

53 لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.

54 بعد بعض الوقت من الاستخدام، قد "تتشقق" الطبقة اللامعة على حلة الطبخ وهي شبكة من الشقوق الصغيرة. وهذه العلامة سطحية ولا تؤثر على عمل جهاز الطبخ البطيء. فلا تقلق.

رموز للتدوير / إعادة الاستخدام



من أجل تفادي مشاكل بيئية وخاصة بالصحة بالنظر للمواد المضرة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، فلإن الأجهزة التي تحمل هذا الرمز يجب ايداعها فقط في مستودعات التدوير وإعادة الاستخدام.

🔍 حلوى البودنج

- 23 استخدم حوض بودنج عازل للحرارة مناسب لحلة الطبخ دون لمس الجانبين.
24 املاً حلة الطبخ بماء يكفي لملء نصف الحوض.

🔍 الباتيه

- 25 قم باعداد الباتيه كما في الوصفة واستخدم حلة الطبخ كحمام مائي لتوفير درجة الحرارة المنتظمة الرقيقة اللازمة لطبخ هذا الطبق.

🔍 التحضير

- 26 قرر متى تريد أن تأكل ومتى تريد بدء الطهي.
27 إذا كنت ترغب في تناول الطعام في الساعة 6 مساءً، عليك أن تبدأ الطبخ في الساعة 8 صباحاً، واعثر على وصفة تستغرق حوالي 10 ساعات.
28 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.

🔍 التسخين المسبق

- 29 قم بضبط التحكم في درجة الحرارة على 0.
30 ضع حلة الطبخ في الجهاز وقم بتركيب الغطاء.
31 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
32 اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على 2 واترك الجهاز يسخن لمدة 20 دقيقة.
33 سوف يضيئ الضوء

🔍 التحمير

- 34 أثناء تسخين حلة الطبخ:
35 قم بتحمير اللحم والخضار في مقلاة.
36 قم بغلي سائل الطهي في مقلاة.

🔍 الممل

- 37 عند تسخين حلة الطبخ:
38 استخدم مقبض الغطاء لإخراج الغطاء.
39 ضع المكونات في حلة الطبخ ثم أضف سائل الطهي الذي يغلي.
40 استبدل الغطاء.
41 اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على 1 للطهي البطيء التقليدي واضبطها على 2 إذا كنت تستخدمه كقدر طهي بطيء كهربائي.

🔍 هل انتهيت؟

- 42 قم بضبط التحكم في درجة الحرارة على 0.
43 سوف تنطفئ اللبنة.
44 افصل الجهاز.
45 استخدم مقبض الغطاء لإخراج الغطاء.
46 أخرج جميع الأطعمة من حلة الطبخ.
47 إذا لم تكن تنوي تنظيف حلة الطبخ فوراً، املاها بماء دافئ لمنع أثار الخبز الساخن المتبقي أو أي بقايا الطعام في حلة الطبخ.

🔍 محاذير وصيانة

- 48 افصل الجهاز ودعه يبرد قبل تنظيفه أو تخزينه.
49 اغسل الغطاء وحلة الطبخ بماء صابوني ساخن باستخدام قطعة قماش أو إسفنج ثم اشطف وجفف تماماً.

⑤ عام

- 1 قم بإذابة الطعام المجمد تماما قبل إضافته إلى حلة الطبخ.
- 2 احفظ المكونات المعدة سلفا (على سبيل المثال في الليلة السابقة) في أوعية في الثلاجة. ولا تضع جهاز الطبخ البطنيء أو حلة الطبخ في الثلاجة.

⑤ اللحم

- 3 لا يتم طرد العصائر أو تبخيرها عند التخمير ولذلك يتم الاحتفاظ بالنكهة والقيمة الغذائية. ويؤثر حجم وشكل قطعة اللحم وجودتها ونسبة الدهون والعظام في كل أوقات الطهي. وسوف تساعدك الخبرة في الحكم على ذلك.
- 4 تجنب اللحوم عالية الدهون أو قم بقطع الدهون الزائدة.

⑤ الدواجن

- 5 قم بغسل وتجفيف الدواجن وتتبيلها في الداخل والخارج.
- 6 قم بتخمير الجلد بالدهن الخاص به، أو بقليل من زيت الطعام في مقلاة كبيرة.

⑤ السمك

- 7 للحفاظ على النكهة والملس، يجب عدم طهي الأسماك لفترات طويلة.
- 8 قم بدهن قاعدة حلة الطبخ بالزبد أو السمن.
- 9 قم بتنظيف وتشذيب وغسل السمك. وجففه وضعه في حلة الطبخ.
- 10 قم بالتتبيل والرش بعصير الليمون ثم أضف مرق ساخن أو ماء أو نبيذ.
- 11 ضع زبده فوق السمك وقم بالطهي على نار منخفضة (1) لمدة 2-3 ساعات.

⑤ الخضروات

- 12 يجب إذابة الخضروات المطبوخة بسرعة مثل البازلاء المجمدة والذرة الحلوة ثم إضافة نصف ساعة قبل نهاية الطهي.
- 13 تستغرق الخضروات الجذرية و الدرنات والبصلات (الجزر والبطاطس والبصل) وقتا أطول في الطهي أكثر من اللحوم ولذلك قطعها شرائح سميكة حوالي 5 ملم أو عصي أو قوالب وقم بقليلها برفق لمدة 2-3 دقائق قبل إضافتها إلى حلة الطبخ.

⑤ البقول (الفول والبازلاء والعدس)

- * يجب أن تقوم بغلي الفاصوليا المجففة (مثل الفاصوليا الحمراء) لمدة 10 دقائق على الأقل قبل إضافتها إلى جهاز الطبخ البطنيء. وهي سامة إذا تم أكلها نيئة أو مطبوخة أقل من اللازم.
- 14 انقع البازلاء المجففة والفاصوليا لمدة 8 ساعات (أو طوال الليل) قبل طهيها لتصبح طرية.
- 15 لا تحتاج لنقع العدس طوال الليل.
- 16 عند الطبخ بالأرز، استخدم 150 مللي لتر على الأقل من سائل الطبخ لكل 100 جرام من الأرز. وقد وجدنا أن الأرز "سهل الطبخ" يعطي أفضل النتائج.
- 17 تصبح المعكرونة لينتة جدا أثناء الطهي البطنيء. فإذا كانت وصفتك تتطلب معكرونة، فضعها لمدة 30-40 دقيقة قبل نهاية الطبخ.

⑤ الحساء

- 18 يمكن ترك الحساء اللذيذ المصنوع في المنزل يغلي طوال اليوم أو طوال الليل.
- 19 قم بتخمير اللحم والخضار في مقلاة.
- 20 إذا كان التغليف مطلوباً، قلبه في الدقيق أو دقيق الذرة ثم أضف المرق بالتدريج.
- 21 قم بالغلي والتتبيل حتى الطعم المطلوب وانقله إلى حلة الطبخ.
- 22 لا تقم بإضافة حليب حتى النصف ساعة الأخيرة من الطبخ. ويمكن إضافة كريم أو صفار بيض فقط قبل التقديم.

الرسومات	3 لمبة	8 مقبض
0 إطفاء	4 التحكم في درجة الحرارة	
1 منخفض	5 مقبض الغطاء	
2 مرتفع	6 غطاء	احترس
3 تدفئة	7 حلة الطبخ	سطح ساخن

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.



2 لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.

3 لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقبض وزر الغطاء.

4 يجب أن تقوم بغلي الفاصوليا المجففة (مثل الفاصوليا الحمراء) لمدة 10 دقائق على الأقل قبل إضافتها إلى جهاز الطبخ البطيء. وهي سامة إذا تم أكلها نيئة أو مطبوخة أقل من اللازم.

5 اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.

6 لا تقم بتغطية الجهاز ولا تضع أي شيء فوقه.

7 لا تضع حلة طبخ ساخنة على سطح بارد أو في ماء بارد فقد تتشقق.

8 لا تستخدم حلة الطبخ مع أي جهاز آخر.

9 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.

10 افصل الجهاز عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل نقله وقبل تنظيفه.

11 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.

12 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.

13 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

14 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

للاستعمال المنزلي فقط

👁 فوائد الطهي البطيء

الصحة يقلل الطبخ الرقيق الإضرار بالفيتامينات ويحافظ على الكثير من المواد الغذائية والنكهات.

الاقتصاد يمكن للطهي الطويل والبطيء ترقيق قطع اللحم الرخيصة والجمدة، ويستخدم نحو ربع طاقة الحلقة الصغيرة على المحور المتوسط.

الراحة قم بتحضير المكونات في الليلة السابقة وضعها في جهاز الطبخ البطيء قبل أن تغادر واستمتع بوجبة لذيذة في انتظارك عندما تصل إلى المنزل.

👁 التحكم في درجة الحرارة

0 إطفاء

1 للطبخ البطيء التقليدي.

2 "للطبخ السريع"، باستخدام الجهاز كقدر طهي بطيء كهربائي.

3 لحفظ الطعام دافئا بعد الطبخ.

