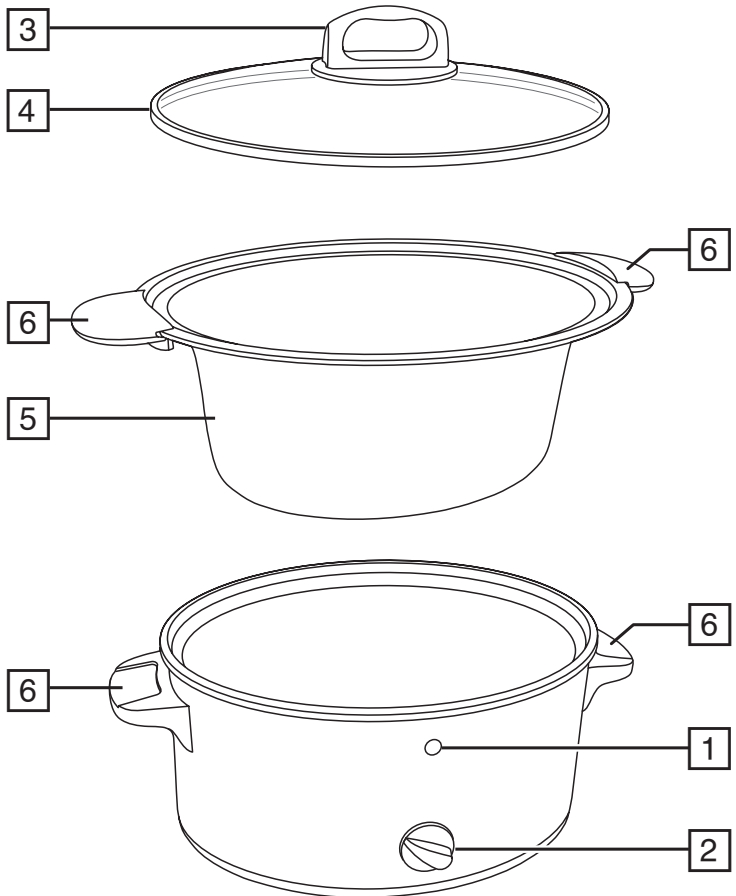




# Russell Hobbs



|                          |    |                        |    |
|--------------------------|----|------------------------|----|
| instructions             | 3  | pokyny (Čeština)       | 42 |
| Bedienungsanleitung      | 6  | pokyny (Slovenčina)    | 45 |
| mode d'emploi            | 10 | instrukcja             | 48 |
| instructies              | 14 | upute                  | 51 |
| istruzioni per l'uso     | 17 | navodila               | 54 |
| instrucciones            | 20 | οδηγίες                | 57 |
| instruções               | 23 | utasítások             | 61 |
| brugsanvisning           | 26 | talimatlar             | 64 |
| bruksanvisning (Svenska) | 29 | instrucțiuni           | 68 |
| bruksanvisning (Norsk)   | 32 | инструкции (Български) | 71 |
| käyttöohjeet             | 35 | تعليمات الاستخدام      | 75 |
| инструкции (Русский)     | 38 |                        |    |



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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years. If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

Don't immerse the appliance in liquid.

**⚠** The surfaces of the appliance will get hot.

- Leave a space of at least 50mm all round the appliance.
- Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- Unplug the appliance when not in use, before moving and before cleaning.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Cooking pot is only suitable for gas and electric hobs. Not suitable for induction hobs.
- Do not leave the cooking pot unattended when cooking on the hob

## HOUSEHOLD USE ONLY

### DIAGRAMS

- |                        |                |
|------------------------|----------------|
| 1. light               | 4. lid         |
| 2. temperature control | 5. cooking pot |
| 3. lid knob            | 6. handle      |

## 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.

## 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

- Thaw frozen food completely before adding it to the cookpot.
- Brown the meat and sauté the vegetables in a pan or the cooking pot.
- You can use the cooking pot for searing browning, sautéing or frying, suitable for gas and electric hobs only, prior to using the slow cooker.

## Meat

- 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.

- Avoid meat which has a high proportion of fat, or trim the excess fat.

### **Poultry**

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

### **Fish**

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

### **Vegetables**

- Quickly cooked vegetables, like frozen peas and sweetcorn, must be thawed, then added half an hour before the end of cooking.
- 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.
- Soak dried peas and beans for 8 hours (or overnight) before cooking, to soften them.
- You don't need to soak lentils overnight.
- 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.
- 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**

- Tasty, home-made soup can be left simmering all day or overnight.
- Brown the meat and vegetables in a pan.
- If thickening is required, stir in flour or cornflour, then gradually add stock.
- Bring to the boil, season to taste, and transfer to the cookpot.
- Don't add milk till the final half hour of cooking. Cream or egg yolk may be added just before serving.

### **Puddings**

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

### **Pâté**

- 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**

1. Decide when you want to eat and when you want to start cooking.
2. 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.
3. Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
4. Set the temperature control to 0.
5. For recipes without searing put the cookpot in the slow cooker, fit the lid.
6. Put the plug into the power socket.
7. Set the temperature control to 2, and let the appliance preheat for 20 minutes.
8. The light will come on.

## SEARING

**Important points when using the cooking pot for searing:**

**When searing on the hob, the cooking pot will become very hot. Handle with care using oven gloves!**

**On gas hobs, always use the correct sized burner. Do not use on a burner that is larger than the base area of the cooking pot.**

**Use an oven glove to hold the cooking pot during use and when stirring.**

- For recipes requiring ingredients to be seared, browned, sautéed or fried. Always use silicone, heatproof plastic or wood utensils to avoid scratching nonstick surface. Never use metal spoons, spatulas, tongs, forks or knives as these will damage the non-stick surface.
- If your recipe calls for searing, browning, sautéing or frying ingredients prior to slow cooking, remove the cooking pot from the slow cooker and place it directly on a hob to cook ingredients as per a normal frypan.
- Hob use is only suitable for gas and electric hobs. Not suitable for induction hobs.
- Do not leave the cooking pot unattended when cooking on the hob.
- Do not use the lid when searing on the stove top, otherwise ingredients will not sear or brown.
- Once food is seared or browned as required, add other ingredients and stir though.
- Using oven mitts grasp both handles and carefully place the cooking pot back into the slow cooker.

## FILLING

When the cookpot has heated up:

1. Use the lid knob to remove the lid.
2. Put the ingredients into the cookpot, then add the boiling cooking liquid.
3. Replace the lid.
4. Set the temperature control to 1 for traditional slow cooking, set it to 2, if you're using it as an electric stewpot.

## FINISHED?

1. Set the temperature control to 0. The light will go out.
2. Unplug the appliance.
3. Use the lid knob to remove the lid.
4. Remove all the food from the cookpot.

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

1. Unplug the appliance and let it cool.
2. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
3. Wash the lid and cookpot in hot soapy water, using a cloth or sponge, then rinse and dry thoroughly.



## 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:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

- Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.
- Netzstecker des Geräts vor Umräumen und Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Der Kochtopf ist nur für den Gebrauch auf Gas- oder Elektrokochfeldern geeignet. Nicht für den Gebrauch auf Induktionskochfeldern geeignet.
- Lassen Sie den Kochtopf nicht unbeaufsichtigt, solange dieser auf dem eingeschalteten Kochfeld steht.

## NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

### BEZEICHNUNGEN

- |                     |             |
|---------------------|-------------|
| 1. Kontroll-Lampe   | 4. Deckel   |
| 2. Temperaturregler | 5. Kochtopf |
| 3. Deckel Griff     | 6. Griff    |

### 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 wird 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.

### TEMPERATURREGLER

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

## ALLGEMEINES

- Lassen Sie tiefgefrorenes Essen vollständig auftauen, bevor Sie es in den Topf geben.
- Lassen Sie das Fleisch anbräunen und sautieren Sie das Gemüse. Verwenden Sie dafür eine Pfanne oder den Kochtopf.
- Sie können den Kochtopf, der nur für den Gebrauch auf Gas- oder Elektrokochfeldern geeignet ist, zum scharfen Anbraten, Anbräunen, Sautieren oder Braten verwenden, bevor Sie den Schongarer benutzen.

## Fleisch

- Beim Braten bleibt das Fleisch schön saftig und Geschmack und Nährstoffe gehen nicht verloren. Die Größe und Beschaffenheit des Fleisches, 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.
- Verwenden Sie möglichst kein Fleisch mit hohem Fettanteil, oder schneiden Sie das überschüssige Fett ab.

## Geflügel

- Waschen und trocknen Sie das Geflügel und würzen Sie es von beiden Seiten.
- Braten Sie das Geflügel im eigenen Fett oder mit ein wenig Speiseöl in einer großen Pfanne an, bis sie braun ist.

## Fisch

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

## Gemüse

- Gemüse, das schnell gar wird, wie tiefgefrorene Erbsen und Mais, muss aufgetaut werden und eine halbe Stunde, bevor das Essen fertig ist, hinzugegeben werden.
- Wurzel-, Knollen- und Zwiebelgemüse (Karotten, 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.
- Lassen Sie getrocknete Erbsen und Bohnen 8 Stunden (über Nacht) einweichen, bevor Sie sie zubereiten.
- Linsen müssen nicht über Nacht eingeweicht werden.
- Bei der Zubereitung von Reis sollten Sie mindestens 150ml Flüssigkeit auf 100g Reis verwenden. Minuten-Reis eignet sich unserer Erfahrung nach am Besten.
- 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

- Schmackhafte, selbstzubereitete Suppen können Sie den ganzen Tag lang oder über Nacht köcheln lassen.
- Lassen Sie das Fleisch und Gemüse in einer Pfanne anbräunen.
- Muss das Ganze angedickt werden, rühren Sie zuerst Mehl oder Speisestärke unter, anschließend nach und nach die Brühe.
- Lassen Sie es aufkochen, nach Belieben abschmecken und in den Topf geben.

- 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**

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

## **Pastete**

- 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**

1. Entscheiden Sie selbst, wann Sie essen möchten, und wann Sie anfangen möchten zu kochen.
2. 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.
3. Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
4. Drehen Sie den Temperaturregler auf 0.
5. Im Falle von Rezepten, die kein scharfes Anbraten erfordern, stellen Sie den Kochtopf in den Schongarer und setzen Sie den Deckel darauf.
6. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
7. Stellen Sie den Temperaturregler auf 2 ein und lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang vorwärmen.
8. Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.

## **SCHARFES ANBRATEN**

**Wichtige Punkte, die beim scharfen Anbraten mit dem Kochtopf zu beachten sind:**

**Der Kochtopf wird sehr heiß, wenn er zum scharfen Anbraten auf einem Kochfeld verwendet wird.**

**Seien Sie sehr vorsichtig und verwenden Sie Ofenhandschuhe!**

**Benutzen Sie bei Gaskochfeldern immer die richtige Feldgröße. Benutzen Sie kein Feld, das größer als die Bodenfläche des Kochtopfs ist.**

**Benutzen Sie einen Ofenhandschuh, um den Kochtopf beim Kochen und Umrühren festzuhalten.**

- Für Rezepte, bei denen die Zutaten scharf angebraten, angebräunt, sautiert oder gebraten werden. Verwenden Sie stets hitzebeständige Utensilien aus Silikon oder Holz, damit die Antihafbeschichtung nicht zerkratzt wird. Verwenden Sie auf keinen Fall Löffel, Pfannenwender, Zangen, Gabeln oder Messer aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Müssen die Zutaten laut Rezept vor dem Schongaren scharf angebraten, angebräunt, sautiert oder gebraten werden, nehmen Sie den Kochtopf aus dem Schongarer und stellen Sie ihn wie eine normale Bratpfanne direkt auf ein Kochfeld, um die Zutaten zuzubereiten.
- Nur für den Gebrauch auf Gas- und Elektrokochfeldern geeignet. Nicht geeignet für den Gebrauch auf Induktionskochfeldern.
- Lassen Sie den Kochtopf nicht unbeaufsichtigt, solange dieser auf dem eingeschalteten Kochfeld steht.
- Benutzen Sie den Topf ohne Deckel, wenn Sie ihn zum scharfen Anbraten auf dem Kochfeld verwenden. Andernfalls werden die Zutaten nicht scharf genug angebraten oder angebräunt.
- Sobald die Zutaten scharf genug angebraten sind, geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und rühren Sie alles gut um.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um beide Griffe gut festzuhalten, und stellen Sie den Kochtopf vorsichtig zurück in den Schongarer.

## **AUFFÜLLEN**

Wenn der Topf aufgewärmt ist:

1. Benutzen Sie den Deckelgriff, um den Deckel abzunehmen.
2. Geben Sie die Zutaten in den Topf und füllen Sie anschließend den kochenden Sud darüber.
3. Deckel wieder aufsetzen.
4. Für traditionelles Schongaren stellen Sie den Temperaturregler auf 1 ein, zur Verwendung als elektrischen Schmortopf stellen Sie ihn auf 2 ein.



## **FERTIG?**

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf 0. Die Kontroll-Lampe erlischt.
2. Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
3. Benutzen Sie den Deckelgriff, um den Deckel abzunehmen.
4. Nehmen Sie das Essen aus dem Topf.

Wenn Sie den Topf nicht sofort reinigen, füllen Sie etwas warmes Wasser ein, damit keine Essensreste aufgrund der Restwärme am Topf haften bleiben.

## **PFLEGE UND INSTANDHALTUNG**

1. Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
3. 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.



## **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:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. 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. Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

- Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Le cuiseur est uniquement approprié pour les plaques à gaz et les plaques électriques. Il ne convient pas pour être utilisé sur des plaques à induction.
- Veillez à ne pas laisser le cuiseur sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement sur la plaque de cuisson

## USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

### SCHEMAS

- |                         |              |
|-------------------------|--------------|
| 1. voyant               | 4. couvercle |
| 2. thermostat           | 5. Cuiseur   |
| 3. pommeau du couvercle | 6. poignée   |

### 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 attendrir 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

- Décongelez complètement les aliments surgelés avant de les introduire dans la marmite.
- Faire revenir la viande et les légumes dans une casserole ou dans le cuiseur.
- Vous pouvez utiliser le cuiseur pour saisir les aliments, les dorer, les faire revenir ou les frire,

exclusivement sur des plaques au gaz ou des plaques électriques, avant d'utiliser la mijoteuse.

## Viande

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

## Volaille

- Lavez et séchez la volaille et assaisonnez-la à l'intérieur et à l'extérieur.
- Dorez la peau dans sa propre graisse ou avec un peu d'huile de cuisson, dans une grande poêle à frire.

## Poisson

- Pour conserver la saveur et la texture, le poisson ne doit pas être cuit pendant des périodes prolongées.
- Graissez la base de la marmite avec du beurre ou de la margarine.
- Videz, découpez et lavez le poisson. Séchez-le et placez-le dans la marmite.
- Assaisonnez, arrosez avec du jus de citron, puis ajoutez du bouillon chaud, de l'eau ou du vin.
- Couvrez le poisson de morceaux de beurre et cuisez à feu doux (1) pendant 2-3 heures.

## Légumes

- 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.
- 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.
- Faites tremper les pois et haricots secs pendant 8 heures (ou pendant une nuit) avant la cuisson, afin de les ramollir.
- Il n'est pas nécessaire de tremper les lentilles pendant la nuit.
- 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.
- 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

- Les savoureux potages maison peuvent mijoter tout au long de la journée ou de la nuit.
- Faites revenir la viande et les légumes dans une casserole.
- S'il faut épaissir le mélange, ajoutez de la farine ou de la maïzena, puis versez du bouillon graduellement.
- Portez à ébullition, assaisonnez selon vos préférences et transférez le tout dans la marmite.
- 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

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

## Pâté

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

1. Décidez le moment où vous souhaitez manger et le moment où vous souhaitez commencer la cuisson.
2. 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.
3. Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
4. Réglez le thermostat sur 0
5. Pour les recettes ne nécessitant pas une saisie des aliments, placez le cuiseur dans la mijoteuse et installez le couvercle.
6. Mettez la fiche dans la prise de courant.
7. Réglez le contrôle de la température sur 2 et laissez l'appareil préchauffer pendant 20 minutes.
8. Le voyant s'allume.

## SAISIE

**Points importants à prendre en compte lors de l'utilisation du cuiseur pour saisir les aliments : Lorsque vous saisissez les aliments sur la plaque de cuisson, le cuiseur va devenir très chaud. Manipulez-le avec précaution en utilisant des gants de cuisine !**

**Sur les plaques au gaz, utilisez toujours le brûleur de la taille appropriée. N'utilisez pas un brûleur de taille supérieure à la surface de base du cuiseur.**

**Utilisez un gant de cuisine pour tenir le cuiseur pendant son utilisation et lorsque vous mélangez les aliments.**

- Pour les recettes dont les ingrédients doivent être saisis, dorés, sautés ou frits. Veillez à utiliser dans tous les cas des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour éviter de rayer la surface anti-adhérente. N'utilisez en aucun cas des cuillères, spatules, pinces, fourchettes ou couteaux métalliques qui risquent d'endommager la surface anti-adhérente.
- Si votre recette requiert que les aliments soient saisis, dorés, sautés ou frits avant d'être mijotés, retirez le cuiseur de la mijoteuse et placez-le directement sur une plaque de cuisson pour cuire les ingrédients comme dans une poêle ordinaire.
- L'utilisation des plaques de cuisson est uniquement appropriée pour les plaques au gaz et les plaques électriques. L'appareil ne convient pas pour être utilisé sur des plaques à induction.
- Veillez à ne pas laisser le cuiseur sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement sur la plaque de cuisson
- N'utilisez pas le couvercle lorsque vous saisissez les aliments sur la cuisinière, sinon les ingrédients ne seront pas saisis ni dorés.
- Une fois que les aliments sont saisis ou dorés selon les besoins, ajoutez les autres ingrédients et mélangez.
- Saisissez les deux poignées en utilisant des gants de cuisine et remplacez le cuiseur avec précaution dans la mijoteuse.

## REMPLISSAGE

Lorsque la marmite a chauffé :

1. Utilisez le pommeau du couvercle pour retirer le couvercle.
2. Placez les ingrédients dans la marmite, puis ajoutez le liquide de cuisson en ébullition.
3. Remplacez le couvercle.
4. 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 ?

1. Réglez le thermostat sur 0. Le voyant s'éteint.
2. Débranchez l'appareil.
3. Utilisez le pommeau du couvercle pour retirer le couvercle.
4. Retirez tous les aliments de la marmite.

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

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
3. 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.



### **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:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

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.

Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

- Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het apparaat.
- Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- De kookpan is uitsluitend geschikt voor gasfornuizen en elektrische platen. Niet geschikt voor inductie.
- Laat de kookpan niet zonder toezicht tijdens het gebruik op een fornuis.

## **UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

### **AFBEELDINGEN**

- |                        |            |
|------------------------|------------|
| 1. lampje              | 4. deksel  |
| 2. temperatuurregelaar | 5. kookpan |
| 3. dekselknop          | 6. handvat |

### **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 apparaat als een elektrische kookpan te gebruiken.

}} Voor het warm houden van eten na het koken.

### **ALGEMEEN**

- Ontdooi bevroren voedsel volledig, voordat u het aan de kookpan toegevoegd.
- Braad het vlees en de groente aan in een koekenpan of de kookpan.

- U kunt de kookpan gebruiken voor aanbraden, sauteren of bakken, uitsluitend geschikt voor gasfornuizen en elektische platen, voorafgaand aan het gebruik van de sudderpan.

### **Vlees**

- 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.
- Vermijd eten dat voor een groot gedeelte uit vet bestaat, of verwijder het overtollige vet.

### **Kip**

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

### **Vis**

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

### **Groenten**

- Snel gekookte groenten zoals bevroren doperwten en suikermaïs moeten ontdooid worden, en vervolgens een half uur voor het einde van het koken worden toegevoegd
- 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, doperwten 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.
- Week gedroogde doperwten en bonen voor 8 uur (of 's nachts) voor ze te koken, zodat ze eerst zachter worden.
- U hoeft linzen niet een nacht te laten weken.
- 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.
- 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**

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

### **Pudding**

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

### **Paté**

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

## **VOORBEREIDING**

1. Bepaal wanneer u wilt eten, en vervolgens wanneer u wilt beginnen met koken.
2. 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.

3. Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
4. Zet de temperatuurregelaar op 0.
5. Voor recepten zonder aanbraden, zet u de pan op de sudderpan en doet het deksel erop.
6. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Stel de temperatuurinstelling in op 2 en laat het apparaat 20 minuten voorverwarmen.
8. Het lampje zal oplichten.

## **AANBRADEN**

**Belangrijke punten wanneer u de kookpan voor aanbraden gebruikt:**

**Bij het aanbraden op een fornuis wordt de kookpot heet. Wees voorzichtig en gebruik overwanten!**

**Op een gasfornuis moet u altijd de juiste maat brander gebruiken. Gebruik geen brander die groter is dan de onderkant van de kookpot.**

**Gebruik een ovenwant om de kookpot vast te houden tijdens het gebruik en bij het roeren.**

- Voor recepten met ingrediënten die aangebraden, gesauteerd of gebakken moeten worden. Gebruik altijd keukengerei van silicone, plastic of hout om krassen van de antiaanbaklaag te voorkomen. Gebruik nooit metalen lepels, spatels, tangen, vorken of messen, deze zullen de antiaanbaklaag beschadigen.
- Als ingrediënten moeten worden aangebraden, gesauteerd of gebakken voorafgaand aan het sudderen, verwijdert u de kookpot van de slow cooker en plaatst hem rechtstreeks op het fornuis om de ingrediënten te bakken als in een gewone koekenpan.
- Uitsluitend gebruiken op een gasfornuis of elektrische plaat. Niet geschikt voor inductieplaten.
- Laat de kookpan niet zonder toezicht bij gebruik op een fornuis.
- Gebruik het deksel niet als u aanbraadt op het fornuis, anders braden of bruinen uw ingrediënten niet.
- Zodra het voedsel aangebraden of gebruid is naar wens, voegt u de andere ingrediënten toe en roert.
- Pak beide handvaten vast met overwanten en plaats de kookpan voorzichtig terug op de slow cooker.

## **VULLEN**

Wanneer de kookpot is opgewarmd:

1. Gebruik de knop om het deksel te verwijderen.
2. Plaats de ingrediënten in de kookpot en voeg vervolgens het kokende kookvocht toe.
3. Plaats het deksel terug.
4. Stel de temperatuurinstelling in op 1 voor traditioneel langzaam koken of stel in op 2, indien u het gebruikt als een elektrische kookpan.

## **KLAAR?**

1. Zet de temperatuurregelaar op 0. Het lampje zal uitgaan.
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
3. Gebruik de knop om het deksel te verwijderen.
4. Verwijder al het eten uit de kookpot.

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**

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
3. Was het deksel en de kookpot in heet water met zeep, gebruik een doek of een spons en spoel en droog hem grondig af.

## **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:

L'apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore agli otto anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali che abbiano ricevuto istruzioni appropriate e che abbiano compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. L'uso, la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio può essere effettuata solo da bambini di età superiore agli otto anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli. Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

- Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
- Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- La pentola è adatta solo a fornelli a gas ed elettrici. Non è adatta a fornelli a induzione.
- Non lasciare la pentola incustodita quando si cucina sul fornello

## **SOLO PER USO DOMESTICO**

### **IMMAGINI**

- |                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| 1. spia luminosa               | 4. coperchio |
| 2. controllo della temperatura | 5. pentola   |
| 3. pomello del coperchio       | 6. manico    |

### **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.

**Comodità:** 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**

- Scongelate completamente il cibo prima di aggiungerlo nel recipiente antiaderente.
- Abbrustolire la carne e saltare le verdure in una padella o nella pentola.
- E' possibile utilizzare la pentola per rosolare, abbrustolire, saltare o friggere, adatta solo a fornelli a gas o elettrici, prima di utilizzare la pentola per cottura lenta.

### **Carne**

- 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.
- Evitate la carne con elevato contenuto di grasso, o eliminate l'eccesso di grasso.

### **Pollame**

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

### **Pesce**

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

### **Verdure**

- 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.
- 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 antiaderente.

### **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.
- Mettete in ammollo i piselli e i fagioli per 8 ore (o tutta la notte) prima di cuocerli, in modo da ammorbidirli.
- Non c'è bisogno di mettere in ammollo le lenticchie tutta la notte.
- 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.
- La pasta si scuoce nelle cotture lente. Se la vostra ricetta richiede della pasta, aggiungetela negli ultimi 30-40 minuti di cottura.

### **Zuppa**

- Gustose zuppe casalinghe possono essere preparate a fuoco lento cuocendole per tutto il giorno o la notte.
- Rosolate la carne e le verdure in una padella.
- Se è necessario addensare, incorporate farina e amido di mais, poi aggiungete il brodo a poco a poco.
- Portate a ebollizione, condite a piacere e trasferite nel recipiente antiaderente.
- 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**

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

### **Paté**

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

### **PREPARAZIONE**

1. Decidete quando volete mangiare e quando volete iniziare a cucinare.
2. 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.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
4. Posizionare la temperatura su 0.
5. Per le ricette che non prevedono rosolatura mettere la pentola nella pentola per cottura lenta, inserire il coperchio.

6. Inserire la spina nella presa di corrente.
7. Impostate il controllo della temperatura sulla posizione 2, e lasciate l'apparecchio preriscaldare per 20 minuti.
8. La spia si accende.

## **ROSOLATURA**

**Raccomandazioni importanti quando si utilizza la pentola per rosolare:**

**Quando si rosola sul fornello, la pentola diventa molto calda. Maneggiare con cura utilizzando guanti da forno!**

**Sui fornelli a gas, utilizzare il fornello della dimensione corretta. Non utilizzare su un fornello più grande della base della pentola.**

**Utilizzare un guanto da forno per reggere la pentola durante l'uso e mentre si mescola.**

- Per le ricette che richiedono ingredienti da rosolare, abbrustolire, saltare o friggere. Utilizzare utensili in silicone, plastica termoresistente o legno per evitare di graffiare la superficie antiaderente. Non utilizzare cucchiai, spatole, pinze, forchette o coltelli in metallo poiché questi danneggerebbero la superficie antiaderente.
- Se la ricetta richiede che gli ingredienti vengano rosolati, abbrustoliti, saltati o fritti prima di effettuare una cottura lenta, rimuovere la pentola dalla pentola per cottura lenta e collocarla direttamente su un fornello per cuocere gli ingredienti come in una normale padella.
- L'utilizzo su fornello si intende soltanto per fornelli a gas ed elettrici. Non adatta a fornelli a induzione.
- Non lasciare la pentola incustodita quando si cucina sul fornello.
- Non utilizzare il coperchio quando si rosola su un piano cottura, altrimenti gli ingredienti non si rosoleranno o non si abbrustoliranno come si desidera.
- Quando il cibo è rosolato o abbrustolito come si desidera, aggiungere gli altri ingredienti e mescolare il tutto.
- Utilizzando dei guanti da forno afferrare entrambi i manici e posizionare la pentola con attenzione sulla pentola per cottura lenta.

## **RIEMPIMENTO**

Quando il recipiente antiaderente si è scaldato:

1. Utilizzare il pomello del coperchio per rimuoverlo.
2. Mettete gli ingredienti nel recipiente antiaderente, poi aggiungete il liquido di cottura in ebollizione.
3. Riposizionare il coperchio.
4. 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?**

1. Posizionare la temperatura su 0. La spia si spegne.
2. Staccare la spina dalla presa di corrente.
3. Utilizzare il pomello del coperchio per rimuoverlo.
4. Rimuovete tutto il cibo dal recipiente antiaderente.

Se non pulite il recipiente antiaderente subito, riempitelo con acqua tiepida per evitare che il calore residuo bruci ogni rimasuglio di cibo nel recipiente.

## **CURA E MANUTENZIONE**

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
3. Lavate il coperchio e il recipiente antiaderente in acqua calda e detersivo, usando un panno o una spugna, poi sciacquate e asciugate accuratamente.



## **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:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Si el cable está dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar riesgos.

No sumerja el aparato en líquidos.

 Las superficies del aparato se calentarán.

- Deje un espacio de en torno a 50 mm alrededor del aparato.
- No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- La cazuela se puede usar en placas de gas y eléctricas, pero no en placas de inducción.
- Cuando esté utilizando la cazuela en la placa, no la deje desatendida en ningún momento.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

### ILUSTRACIONES

- |                           |            |
|---------------------------|------------|
| 1. luz                    | 4. tapa    |
| 2. control de temperatura | 5. cazuela |
| 3. asa de la tapa         | 6. asa     |

### LOS BENEFICIOS DE LA COCCIÓN LENTA

**Salud:** la cocción lenta 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 quemador 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» utilizando el aparato como si fuese una olla eléctrica.
- }} Para mantener la comida caliente después de cocinarla.

### GENERAL

- Descongele los alimentos congelados completamente antes de añadirlos a la olla.
- Dore la carne y rehogue las verduras en una sartén o en la cazuela.
- Puede utilizar la cazuela para sellar, dorar, saltear o freír — solo en placas de gas y eléctricas — antes de usar la olla de cocción lenta.

### Carne

- 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.
- Evite emplear carne que tenga una alta proporción de grasa o retire el exceso de grasa.

**Aves**

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

**Pescado**

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

**Verduras**

- 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.
- 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)**

- Cueza las alubias secas (por ejemplo, las judías rojas) 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.
- Ponga a remojo las legumbres durante 8 horas (o la noche anterior) para que se ablanden antes de cocinarlas.
- No es necesario poner a remojo las lentejas la noche anterior.
- Cuando cocine con arroz utilice al menos 150 ml de líquido para cocinar por cada 100g de arroz. Hemos comprobado que el arroz «fácil de cocer» (vaporizado) da los mejores resultados.
- 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**

- Una sabrosa sopa casera puede dejarse hirviendo a fuego lento todo el día o la noche anterior.
- Dore la carne y las verduras en la sartén.
- Si es necesario espesar la sopa añada harina o maicena, a continuación, añada el caldo poco a poco.
- Póngalo a hervir, sazone al gusto y páselo a la cazuela.
- No añada leche hasta la última media hora de cocción. Justo antes de servir se puede añadir nata o una yema de huevo.

**Budín**

- Utilice un molde de budín resistente al calor que quepa en la cazuela sin tocar las superficies laterales.
- Llene la cazuela con suficiente agua hasta la mitad del molde.

**Paté**

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

**PREPARACIÓN**

1. Decida cuándo quiere comer y cuándo desea empezar a cocinar.
2. 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.
3. Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
4. Gire el control de temperatura hasta 0.
5. Para las recetas en las que no se necesita sellar, coloque la cazuela en la olla de cocción lenta. Ajuste la tapa.
6. Enchufe el aparato a la corriente.
7. Fije el control de temperatura en posición 2 y deje que el aparato se caliente durante 20 minutos.
8. Se encenderá la luz.

## SELLAR

**Instrucciones importantes antes de utilizar la cazuela para sellar:**

**Cuando sellar sobre una placa, la cazuela se calentará mucho. Manéjela con cuidado y utilice guantes de cocina. En las placas de gas, siempre utilice el quemador del tamaño correcto. No utilice un quemador más grande que la base de la cazuela. Use guantes de cocina para manejar la cazuela durante su uso y cuando remueva los ingredientes que se encuentran en su interior.**

- Cuando la receta requiera sellar, dorar, saltear o freír ingredientes, use siempre utensilios de silicona, de plástico resistente al calor o de madera, para evitar arañar la superficie antiadherente. Nunca utilice cucharas de metal, espátulas, pinzas, tenedores o cuchillos que puedan dañar la superficie antiadherente.
- Si quiere sellar, dorar, saltear o freír antes de meter los ingredientes en la olla de cocción lenta, quite la cazuela de la olla de cocción lenta y colóquela directamente en una placa para cocinar los ingredientes, como si se tratara de una sartén normal.
- La cazuela solo se puede utilizar en placas de gas o eléctricas. No se puede utilizar en placas de inducción.
- No deje la cazuela desatendida en ningún momento mientras la esté utilizando en una placa.
- No utilice la tapa cuando esté sellando en las placas, de lo contrario los ingredientes no se sellarán ni dorarán.
- Una vez la comida se haya sellado o dorado como desee, añada otros ingredientes y remueva todo con ayuda de algún utensilio.
- Con la ayuda de guantes de cocina, agarre ambas asas y vuelva a colocar con cuidado la cazuela en la olla de cocción lenta.

## LLENADO

Cuando la cazuela se haya calentado:

1. Use el asa de la tapa para quitarla.
2. Ponga los ingredientes en la cazuela y añada el líquido de cocción hirviendo.
3. Vuelva a colocar la tapa.
4. 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?

1. Gire el control de temperatura hasta 0. Se apagará la luz.
2. Desenchufe el aparato.
3. Use el asa de la tapa para quitarla.
4. Retire los alimentos de la cazuela.

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

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
3. Lave la tapa y la cazuela en agua jabonosa caliente con una bayeta o esponja, a continuación, aclare y seque completamente.



## 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-as 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:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes. Não coloque o aparelho em líquidos.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
- Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- O recipiente de cozedura é apenas adequado para bicos a gás e placas elétricas. Não é adequado para placas de indução.
- Não deixe o recipiente de cozedura desacompanhado quando cozinhar no bico do fogão.

## APENAS PARA USO DOMÉSTICO

### ESQUEMAS

- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. luz                     | 4. tampa                  |
| 2. controlo de temperatura | 5. recipiente de cozedura |
| 3. pomo da tampa           | 6. pega                   |

### VANTAGENS DA COZEDURA LENTA

**Saúde:** ação 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 elétrica.
- }} Para manter os alimentos quentes depois de cozinhados.

### GERAL

- Descongele os alimentos congelados na totalidade antes de os juntar ao recipiente de cozedura.
- Doure a carne e salteie os legumes numa panela ou recipiente de cozedura.
- Antes de usar a panela de cozedura lenta, pode usar o recipiente de cozedura para dourar, saltear ou fritar, sendo adequado apenas para bicos a gás e placas elétricas.

### Carne

- 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 afeta o tempo de cozedura. A experiência ajudá-lo-á a avaliar estes fatores em pouco tempo.

- Evite carne com uma grande proporção de gordura, ou apare a gordura em excesso.

### **Aves**

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

### **Peixe**

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

### **Legumes**

- Legumes pré-cozinhados, como ervilhas ou milho congelados, devem ser descongelados e adicionados meia hora antes do final da cozedura.
- Legumes de raiz, tubérculos e bolbos (cenouras, batatas, cebolas) levam muito mais tempo a cozinhar que a carne, por isso, corte-os em rodela, 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.
- Demolhe as ervilhas secas e os feijões durante 8 horas (ou durante a noite) antes de cozinhar, para os amaciar.
- As lentilhas não necessitam de ser demolhadas durante a noite.
- 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.
- 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**

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

### **Pudim**

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

### **Paté**

- 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**

1. Decida quando pretende comer e quando pretende começar a cozinhar.
2. Se deseja comer às 18h, e tem de começar a cozinhar às 8 da manhã, encontre uma receita que demore cerca de 10 horas.
3. Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
4. Gire o controlo de temperatura para 0.
5. Para receitas em que não é necessário dourar, coloque o recipiente de cozedura na panela de cozedura lenta e encaixe a tampa..
6. Ligue a ficha à tomada elétrica.
7. Coloque o controlo de temperatura na posição 2 e deixe o aparelho pré-aquecer durante 20 minutos.
8. A luz acende.



## **DOURAR**

**Pontos importantes ao usar o recipiente de cozedura para dourar:**

**Quando está a dourar num bico de fogão, o recipiente de cozedura aquece consideravelmente.**

**Manuseie-o com cuidado usando luvas de forno!**

**Em bicos a gás, utilize sempre o bico de tamanho correto. Não use um bico maior do que a base do recipiente de cozedura.**

**Use uma luva de forno para segurar o recipiente de cozedura durante a utilização e ao misturar.**

- Para receitas em que é necessário dourar, saltear ou fritar os ingredientes. Utilize sempre utensílios de silicone, plástico resistente ao calor ou madeira para evitar riscar a superfície antiaderente. Nunca use colheres, espátulas, pinças, garfos ou facas de metal, pois danificarão a superfície antiaderente.
- Se a receita necessitar que doure, salteie ou frite os ingredientes antes de os colocar em cozedura lenta, remova o recipiente de cozedura da panela de cozedura lenta e coloque-o diretamente num bico de fogão para cozinhar os ingredientes como o faria com uma frigideira normal.
- Adequado apenas para bicos a gás e placas elétricas. Não adequado a placas de indução.
- Não deixe o recipiente de cozedura desacompanhado quando cozinhar no bico do fogão.
- Não utilize a tampa quando dourar no bico do fogão, doutra forma os ingredientes não dourarão.
- Quando os alimentos estiverem suficientemente dourados, adicione os outros ingredientes e misture.
- Com luvas de forno, agarre ambas as pegas e, com cuidado, coloque o recipiente de cozedura novamente na panela de cozedura lenta.

## **ENCHER O DEPÓSITO**

Quando o recipiente de cozedura tiver aquecido:

1. Use o pomo da tampa para a retirar.
2. Coloque os ingredientes no recipiente de cozedura e, seguidamente, adicione o líquido a ferver.
3. Volte a colocar a tampa.
4. Coloque o controlo de temperatura na posição 1 para uma cozedura lenta tradicional, e na posição 2 caso utilize o aparelho como uma panela elétrica.

## **TERMINOU?**

1. Gire o controlo de temperatura para 0. O sinal luminoso desliga-se.
2. Desligue o aparelho da tomada elétrica.
3. Use o pomo da tampa para a retirar.
4. Remova todos os alimentos do recipiente de cozedura.

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**

1. Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde que arrefeça.
2. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
3. Lave a tampa e o recipiente de cozedura em água quente e detergente, com um pano ou uma esponja e, seguidamente, enxague e seque-os cuidadosamente.



## **PROTEÇÃO AMBIENTAL**

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrónicos, 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 emballage før brug.

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

Læg ikke apparatet i vand.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

- Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Stegegylden er kun egnet til gas- og elkomfurer. Ikke egnet til induktionskomfurer.
- Lad ikke stegegylden være uden opsyn, når den anvendes på komfuret

## KUN TIL PRIVAT BRUG

### TEGNINGER

- |                     |              |
|---------------------|--------------|
| 1. lampe            | 4. låg       |
| 2. temperaturvælger | 5. stegegyde |
| 3. lågknop          | 6. håndtag   |

### FORDELENE VED LANGTIDSKOGNING

**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 slow cooker madkøgen, 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 stuegyde.
- }} Hold maden varm efter tilberedning.

### GENERELLE TIPS

- Optø frosne ingredienser helt, inden de tilsættes kogegylden.
- Brun kødet og sauter grøntsagerne i en pande eller i stegegylden.
- Du kan bruge stegegylden til brunning for at opnå en tynd stegeskorpe eller til sautering og fritering. Den er kun egnet til elkomfurer, inden anvendelse af slow cooker madkøgen.

**Kød**

- Når du steger kød, sprutter og fordamper 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.
- Undgå kød med en stor fedtandel eller skær overskydende fedt væk.

**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 koge grydens bund med smør eller margarine.
- Rengør, klargør og skyl fisken. Dup tør og læg i koge gryden.
- Krydr, stæk 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 optøs 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, stave eller tern og sauter dem nænsomt i 2-3 minutter inden de tilsættes koge gryden.

**Bælgfrugter (bønner, ærter og linser)**

- Tørrede bønner (f.eks. kidney bønner) skal koges i mindst 10 minutter inden de lægges i slow cooker madkokeren. 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 koge væske for hver 100g ris. Kog let ris giver det bedste resultat.
- Pasta bliver for Blødt 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 grønnsager 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 koge gryden.
- 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 koge gryden uden at røre ved siderne.
- Fyld koge gryden med vand, så det når halvvejs op på formen.

**Paté**

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

**FORBEREDELSE**

1. Bestem, hvornår du ønsker at spise, og hvornår du ønsker at starte med at lave mad.
2. Hvis du vil spise kl. 18, og du kan lave mad kl. 8 om morgenen, så find en opskrift, som tager cirka 10 timer.
3. Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
4. Indstil temperaturen til 0.
5. Til opskrifter, som ikke kræver en tynd stegeskorpe stilles stege gryden ned i Slow cooker madkokeren og låget lægges på.
6. Tilslut apparatet til strøm.

7. Sæt temperaturvælgeren på 2 og lad apparatet forvarme i 20 minutter.
8. Lampen tænder.

## TYND STEGESKORPE

**Vigtige punkter når stegegryden anvendes til brunng for at opnå en tynd stegeskorpe**

**Ved brunng for at opnå en tynd stegeskorpe bliver stegegryden meget varm, når den står på komfuret. Håndter den forsigtigt og brug grillhandsker!**

**Brug altid den rigtige størrelse kogeplade, når stegegryden anvendes på et gaskomfur. Må ikke anvendes på en kogeplade, som er større end stegegrydens bund.**

**Hold ved stegegryden med en grillhandske, når du anvender eller rører i den.**

- Til opskrifter med ingredienser, som skal have en tynd stegeskorpe, sauteres eller friteres. Brug altid redskaber af silikone, varmeresistent plastik eller træ for at undgå at ridse nonstick-overfladen. Brug aldrig skeer, paletknive, pincetter eller knive af metal, da de vil beskadige nonstick-overfladen.
- Hvis ingredienserne i din opskrift skal have en tynd stegeskorpe, brunng, sautering eller fritering inden langsom tilberedning, skal du tage stegegryden op af slow cooker madkogerens og stille den direkte på komfuret for at tilberede ingredienserne som i en almindelig stegepande.
- Brug på komfur er kun egnet til gas- og elkomfurer. Ikke egnet til induktionskomfurer.
- Lad ikke gryden være uden opsyn, når den anvendes på komfuret.
- Brug ikke låget, når du steger en tynd stegeskorpe med stegegryden på komfuret, ellers får ingredienserne ikke den ønskede tynde stegeskorpe og bliver ikke brune.
- Når maden har fået en tynd stegeskorpe eller er blevet brunet tilsættes de resterende ingredienser, rør rundt.
- Brug grydelapper på begge håndtag og stil forsigtigt stegegryden tilbage i slow cooker madkogerens.

## OPFYLDNING

Når kogegryden er varmet op:

1. Benyt lågknoppen til at fjerne låget.
2. Lægges ingredienserne i kogegryden og dernæst tilsættes den kogende kogevæske.
3. Udskift låget.
4. Sæt temperaturvælgeren på 1 for almindelig langsomkogning, og sæt den på 2, hvis du bruger den som elektrisk stuvegryde.

## FÆRDIG?

1. Indstil temperaturen til 0. Lampen slukkes.
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Benyt lågknoppen til at fjerne låget.
4. Tag alt maden op af kogegryden.

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

1. Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
2. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
3. Vask låg og kogegryde af i varmt sæbevand med en klud eller svamp, og skyl og tør derefter omhyggeligt.



## 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.

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:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

 Apparatens utsida blir varm.

- Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Grytan är bara lämplig för gasspisar och elektriska kokplattor. Ej lämplig för induktionshällar.
- Lämna inte grytan utan tillsyn när mat tillagas på plattan

## ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

### BILDER

- |                      |            |
|----------------------|------------|
| 1. signallampa       | 4. lock    |
| 2. temperaturreglage | 5. gryta   |
| 3. lockknopp         | 6. handtag |

### 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.

### TEMPERATUREREGLAGE

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

### ALLMÄNT

- Tina djupfrysta varor fullständigt innan du lägger dem i kokkärlet.
- Bryn köttet och fräs grönsakerna i en stekpanna eller i grytan.
- Du kan använda grytan för att bryna, fräsa eller steka, endast lämplig för gasspisar och elektriska kokplattor, innan du använder slowcookern.

### Kött

- När du steker kött kommer inte köttsoften 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.

- Undvik kött med hög fetthalt eller skär bort överflödigt fett från köttbiten.

### **Fågel**

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

### **Fisk**

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

### **Grönsaker**

- Snabbkokta grönsaker, t.ex. djupfrysta ärtor och sockermajs, måste först tinas innan man tillsätter dem en halvtimme innan maträtten är färdig.
- 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.
- Blötlägg torkade ärtor och bönor i 8 timmar (eller över natten) före tillagning så att de mjuknar.
- Linser behöver inte blötläggas lika länge.
- Koka ris i minst 150 ml vätska för varje 100 ml ris. Någon form av snabbris har visat sig ge bästa resultat.
- 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**

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

### **Äggstanning, chokladpudding och liknande**

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

### **Paté/pastej**

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

### **FÖRBEREDELSE**

1. Börja tillaga maträtten med tanke på när du önskar äta.
2. 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.
3. Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
4. Vrid temperaturreglaget till 0.
5. För recept utan bryning, placera grytan i långkokaren och sätt på locket.
6. Sätt stickproppen i väggkontakten.
7. Ställ in temperaturreglaget på (2) och låt apparaten förvärmas i 20 minuter.
8. Signallampen lyser.

## **BRYNA**

**Viktigt att tänka på när man använder grytan för att bryna:**

**När man bryner på plattan kommer grytan att bli väldigt varm. Hantera den varsamt och använd ugnsvantar!**

**Använd alltid rätt storlek på gasbrännare. Använd inte en gasbrännare som är större än grytans underdel.**

**Använd en ugnsvante för att hålla i grytan när du använder den och när du rör i den.**

- För recept som kräver att ingredienserna bryns, fräses eller steks. Använd alltid redskap av silikon, värmetålig plast eller trä så att inte ytbeläggningen repas. Använd aldrig skedar, stekspadar, tänger, gafflar eller knivar av metall eftersom dessa kan skada ytbeläggningen.
- Om receptet anger att ingredienserna ska brynas, fräsas eller stekas innan de långkokas ska man ta ut grytan ur slowcookern och placera den direkt på kokplattan för att tillaga ingredienserna som i en vanlig stekpanna.
- Användning på spis är endast lämplig för gasspisar och elektriska kokplattor. Ej lämplig för induktionshällar.
- Lämna inte grytan utan tillsyn när du tillagar mat på spisen.
- Använd inte locket när du bryner på spisen, då bryns inte ingredienserna.
- När maten har brynts enligt önskemål ska du tillsätta övriga ingredienser och röra om.
- Använd ugnsvantar och ta tag i båda handtagen för att försiktigt placera grytan i slowcookern på nytt.

## **FYLLA PÅ VATTEN**

När kokkärlet är förvämt:

1. Använd lockknoppen för att ta bort locket.
2. Lägg ned ingredienserna i kokkärlet och tillsätt sedan den kokande tillagningsvätskan.
3. Sätt tillbaka locket.
4. Ställ in temperaturreglaget på (1) för vanlig långkokning och på (2) för användning som elektrisk stekgryta.

## **FÄRDIG?**


1. Vrid temperaturreglaget till 0. Signallampan slocknar.
2. Dra ur sladden på apparaten.
3. Använd lockknoppen för att ta bort locket.
4. Ta upp maten från kokkärlet.

Häll varmt vatten i kokkärlet om du inte diskar det med en gång så att inga matrester bränns vid av restvärmen.

## **SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL**

1. Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
2. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
3. Diska lock och kokkärl med diskmedel i varmt vatten och använd en disktrasa eller svamp. Skölj och torka sedan noggrant.

## **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 tillvaratagas, 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

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år. Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

Ikke senk apparatet ned i væske.

 **Apparatets overflater vil bli varme.**

- La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
- Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Gryten egner seg bare for bruk på gasskokeplater og elektriske kokeplater, ikke på induksjonskokeplater.
- Ikke la gryten stå uten tilsyn når den står på varm kokeplate

## **KUN FOR BRUK I HJEMMET**

### **FIGURER**

- |                       |            |
|-----------------------|------------|
| 1. lys                | 4. deksel  |
| 2. temperaturkontroll | 5. gryte   |
| 3. dekselknott        | 6. håndtak |

### **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**

- Tin frossen mat før den går i kjelen.
- Brun kjøttet og sauter grønnsakene i en panne eller i gryten.
- Du kan bruke gryten til brenning, bruning, sautering eller steking før tilberedning i saktekokeren. Bare egnet for gasskokeplater og elektriske kokeplater.

### **Kjøtt**

- 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.



- Unngå kjøtt som har en stor andel av fett, eller skjær eventuelt bort fett du ikke vil ha.

### Høns

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

### Fisk

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

### Grønnsaker

- Grønnsaker som skal kokes i kort tid, som frosne erter og mais, må tines og deretter tilsettes den siste halvtimen av koketiden.
- 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.
- Væt tørkede erter og bønner i åtte timer (eller over natten) før du koker dem, slik at de blir myke.
- Du trenger ikke væte linser over natten.
- 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.
- 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

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

### Puddinger

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

### Pâté

- Tilbered pâtéen 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

1. Bestem deg for når du vil spise og når du vil begynne tilberedningen.
2. 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.
3. Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
4. Still inn temperaturkontrollen til 0.
5. For oppskrifter uten brenning setter du gryten i saktekokeren og setter på lokket.
6. Ha kontakten i støpselet.
7. Sett temperaturkontrollen på 2, og la apparatet varme seg opp i 20 minutter først.
8. Lyset vil komme på.

## **BRENNING**

### **Viktig ved brekking i gryten:**

**Når du brenner mat på kokeplaten, blir gryten svært varm. Vær forsiktig, og bruk kjøkkenvotter!**

**På gasskokeplater må du alltid bruke brenneren med riktig størrelse. Ikke bruk en brenner som er større enn grytens flate.**

### **Bruk ovenvotter når du skal holde i gryten under bruk og ved røring.**

- For oppskrifter som krever at ingrediensene brennes, brunes, sautes eller stekes. Bruk alltid redskaper av silikon, varmebestandig plast eller tre for å unngå riper i den klebefrie overflaten. Bruk aldri metallskjeer, spatler, tenger, gafler eller kniver, da disse redskapene vil skade den klebefrie overflaten.
- Hvis oppskriften sier at ingrediensene skal brennes, brunes, sautes eller stekes før saktekokingen, må du ta gryten av saktekokeren og plassere den rett på en kokeplate for å tilberede ingrediensene som i en vanlig stekepanne.
- Gryten er bare egnet for bruk på gasskokeplater og elektriske kokeplater. Ikke egnet for induksjonskokeplater.
- Ikke la gryten stå uten tilsyn på varm kokeplate.
- Ikke bruk lokket når du brenner på komfyren; ingrediensene vil da verken brennes eller brunes.
- Når maten er brent eller brunet som nødvendig, tilsetter du de andre ingrediensene og rører om.
- Bruk ovenvotter til å ta tak i begge håndtakene, og plasser gryten forsiktig tilbake på saktekokeren.

## **FYLING**

Når kjelen er varm:

1. Bruk dekselknotten til å ta av dekselet.
2. Legg ingrediensene i kjelen og tilsett så den kokende kokevæsken.
3. Sett dekselet tilbake.
4. Sett temperaturkontrollen til 1 for vanlig langsom koking. Sett den til 2 hvis du bruker den som en elektrisk gryte.

## **FERDIG?**

1. Still inn temperaturkontrollen til 0. Lyset vil slås av.
2. Koble fra apparatet
3. Bruk dekselknotten til å ta av dekselet.
4. Ta all maten ut av kjelen.

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**

1. Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
2. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
3. Vask lokket og kjelen i varmt såpevann med klut eller svamp, før du skyller og tørker det godt.



## **MILJØBESKYTTELSE**

For å unngå miljømessige og helse relaterte 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.

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:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa. Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Älä upota laitetta nesteeseen.

### Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

- Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Valmistuspata soveltuu vain kaasu- ja sähköliesille. Ei sovellu induktioliesille.
- Älä jätä valmistuspataa ilman valvontaa, kun valmistat ruokaa liedellä

## VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

### PIIRROKSET

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 1. valo            | 4. kansi         |
| 2. lämpötilansäätö | 5. valmistuspata |
| 3. kannen kahva    | 6. kahva         |

### HITAAN HAUDUTTAMISEN EDUT

**Terveys:** Pehmeä haudutustoiminto 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

- Sulata pakastetut ainekset ennen niiden lisäämistä pataan.
- Ruskista liha ja kuullota vihannekset paistinpannussa tai valmistuspadassa.
- Voit käyttää valmistuspataa pitaruskistamiseen, ruskistamiseen, kuullottamiseen tai paistamiseen, soveltuu vain kaasu- ja sähköliesille, ennen haudutuspadan käyttämistä.

### Liha

- 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.

- Vältä lihaa, jossa on paljon rasvaa tai poista ylimääräinen rasva.

### **Siipikarja**

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

### **Kala**

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

### **Vihannekset**

- Nopeasti kypsyvät vihannekset, kuten pakastetut pavut ja maissi, sulatetaan ja lisätään puoli tuntia ennen ruoan valmistumista.
- 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 lisäät 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 puoliksi kypsänä.
- Liota kuivattuja papuja ja herneitä 8 tuntia (tai yön yli) ennen valmistusta, jotta ne pehmenevät.
- Linssejä ei tarvitse liottaa yön yli.
- Jos valmistat riisiä, käytä vähintään 150 ml nestettä 100 g:lle riisiä. Olemme huomanneet, että "pikariisit" antavat parhaan tuloksen.
- Pastasta tulee liian pehmeää hauduttamalla. Jos reseptisi vaatii pastaa, sekoita se joukkoon 30–40 minuuttia ennen ruoan valmistumista.

### **Keitot**

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

### **Hyytelöt**

- Käytä lämpöä kestävästä hyytelövuokasta, joka mahtuu pataan koskettamatta padan reunoja.
- Täytä pata vedellä siten, että hyytelövuoka peittyy puoleen väliin.

### **Pâté**

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

### **VALMISTELU**

1. Päätä milloin haluat syödä ja milloin haluat aloittaa valmistuksen.
2. Jos haluat syödä klo 18, ja sinun täytyy aloittaa valmistus klo 8, etsi resepti, jossa valmistusaika on noin 10 tuntia.
3. Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
4. Aseta lämpötilansäädin asentoon 0.
5. Jos resepti ei vaadi pintaruskistamista, aseta valmistuspata haudutinosaan, aseta kansi päälle.
6. Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
7. Aseta lämpötilan säädin asentoon 2 ja jätä laite lämpenemään 20 minuutiksi.
8. Valo syttyy.

## PINTARUSKISTUS

**Tärkeitä asioita, kun valmistuspataa käytetään pintaruskistukseen:**

**Kun pintaruskistaminen tehdään liedellä, valmistuspadasta tulee erittäin kuuma. Käsittele sitä varoen patakintaita käyttäen!**

**Käytä kaasuliedellä aina oikean kokoista poltinta. Älä käytä poltinta, joka on isompi kuin valmistuspadan pohja-alue.**

**Käytä patakinnasta pitäessäsi valmistuspataa käytön ja sekoittamisen aikana.**

- Reseptit, jotka vaativat aineksien pintaruskistamista, ruskistamista, kuullottamista tai paistamista. Käytä aina silikonista, lämpöä kestävästä muovista tai puusta valmistettuja välineitä, jotta vältät tarttumattoman pinnan naarmuuntumisen. Älä käytä koskaan metallisia lusikoita, lastoja, pihtejä, haarukoita tai veitsiä, koska ne vaurioittavat tarttumaton pintaa.
- Jos reseptissä vaaditaan ainesten pintaruskistamista, ruskistamista, kuullottamista tai paistamista ennen hauduttamista, poista valmistuspata haudutinosasta ja aseta se suoraan liedelle, jolloin voit valmistaa ainekset kuin normaalissa paistinpannussa.
- Pata soveltuu vain kaasu- ja sähköliesille. Ei sovellu induktioliesille.
- Älä jätä valmistuspataa ilman valvontaa, kun valmistat ruokaa liedellä.
- Älä käytä kantta, kun pintaruskistat liedellä, muutoin ainekset eivät pintaruskistu tai ruskistu.
- Kun ruoka on pintaruskistettu tai ruskistettu tarpeen mukaan, lisää muut ainekset ja sekoita kunnolla.
- Käytä patakintaita, tartu kumpaankin kahvaan ja aseta valmistuspata varovasti takaisin haudutusosaan.

## TÄYTTÖ

Kun pata on lämmennyt:

1. Käytä kannen kahvaa ottaaksesi kannen pois.
2. Laita ainekset pataa ja lisää kiehuva keittoneste.
3. Laita kansi takaisin paikoilleen.
4. Aseta lämpötilan säädin asentoon 1, jos käytät perinteistä haudutusta ja asentoon 2, jos haluat käyttää sähköpataa.

## VALMISTA?

1. Aseta lämpötilansäädin asentoon 0. Valo sammuu.
2. Irrota laite sähköverkosta.
3. Käytä kannen kahvaa ottaaksesi kannen pois.
4. Poista kaikki ruoka padasta.

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

## HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
2. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
3. Pese kansi ja pata lämpimällä saippuavedellä, käytä liinaa tai sientä, huuhtelee ja kuivaa kunnolla.

## 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:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

Не погружайте прибор в жидкость.

 Поверхности прибора нагреваются.

- Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Кастрюля предназначена только для газовых и электрических конфорок. Не предназначена для использования на индукционных конфорках.
- При готовке на конфорке не оставляйте кастрюлю без присмотра.

## **ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

### **ИЛЛЮСТРАЦИИ**

- |                          |             |
|--------------------------|-------------|
| 1. подсветка             | 4. крышка   |
| 2. регулятор температуры | 5. кастрюля |
| 3. кнопка крышки         | 6. ручка    |

### **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 сотейник.
- }} Чтобы сохранить пищу теплой после приготовления.

### **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- Полностью разморозьте замороженные продукты перед тем, как помещать их в котелок.
- Обжаривайте мясо или пассеруйте овощи на сковороде или в кастрюле.
- Кастрюлю можно использовать для предварительного подрумянивания, обжаривания, пассерования или жарки на газовых или электрических конфорках перед готовкой в медленноварке.

## Мясо

- 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.
- Не используйте мясо с высоким содержанием жира или срежьте излишний жир.

## Птица

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

## Рыба

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

## Овощи

- Полуфабрикаты из овощей, такие как замороженный горох и кукуруза необходимо разморозить, добавляйте их за полчаса до окончания приготовления.
- Корнеплоды, клубнеплоды, морковь, картофель и луковичи 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.
- Поставьте сухой горох и бобы замачиваться на 8 часов (или на ночь) для того, чтобы размягчить их перед приготовлением.
- Нет необходимости замачивать чечевицу на ночь.
- При приготовлении риса, используйте минимум 150 мл жидкости на 100 г риса. Мы обнаружили, что рис быстрого приготовления дает наилучшие результаты.
- Паста становится слишком мягкой при медленном приготовлении. Если в рецепте есть паста, добавьте ее за 30-40 минут до окончания приготовления пищи.

## Суп

- Вкусный, домашний суп можно оставить медленно кипящим в течение всего дня или ночи.
- Подрумяньте мясо и овощи на сковороде.
- Если необходимо загустевание, подмешайте муку или кукурузную муку, затем постепенно добавьте бульон.
- Доведите до кипения, приправьте по вкусу и переместите в котелок.
- Молоко можно добавлять только в последние полчаса приготовления. Сливки или яичный желток можно добавлять только перед подачей.

## Пудинг

- Используйте жаропрочную форму для пудингов, которая помещается в котелке и не касается его сторон.
- Наполните котелок наполовину водой.

## Паштет

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Примите решение, о времени начала приема пищи и времени начала ее приготовления.
2. Если Вы хотите поесть в 18.00, а начать готовить в 8.00, найдите рецепт, приготовление которого занимает 10 часов.
3. Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
4. Установите регулятор температуры на 0.
5. Если рецепт не предусматривает подрумянивание, вставьте кастрюлю в медленноварку и накройте крышкой.
6. Вставьте вилку в розетку.
7. Установите регулятор температуры на 2, и дайте прибору прогреться в течение 20 минут.
8. Включится подсветка.

## ПОДРУМЯНИВАНИЕ

**Важные замечания при использовании кастрюли для подрумянивания.**

**При подрумянивании пищи на конфорке кастрюля становится очень горячей. Будьте осторожны и используйте кухонные рукавицы!**

**На газовых плитах выбирайте конфорки правильного размера. Не используйте конфорки, размер которых больше дна кастрюли.**

**Во время готовки и помешивания пищи придерживайте кастрюлю, используя кухонную рукавицу.**

- Для рецептов, предусматривающих подрумянивание, обжаривание, пассерование или жарку ингредиентов. Используйте кухонные принадлежности из силикона, термостойкой пластмассы или дерева, чтобы не повредить антипригарную поверхность. Не используйте металлические ложки, лопатки, щипцы, вилки и ножи, поскольку они могут повредить антипригарную поверхность.
- Если рецепт предусматривает подрумянивание, обжаривание, пассерование или жарку ингредиентов перед медленным приготовлением, снимите кастрюлю с медленноварки и поставьте ее непосредственно на конфорку, чтобы готовить ингредиенты, как на обычной сковороде.
- Кастрюля предназначена только для газовых и электрических конфорок. Не предназначена для использования на индукционных конфорках.
- При готовке на конфорке не оставляйте кастрюлю без присмотра.
- Подрумянивая пищу на плите, не накрывайте кастрюлю крышкой, иначе ингредиенты не подрумянятся и не обжарятся.
- Когда пища подрумянится или обжарится до нужного состояния, добавьте другие ингредиенты и перемешайте.
- Надев кухонные рукавицы, возьмите кастрюлю за обе ручки и осторожно поставьте ее обратно в медленноварку.

## НАПОЛНЕНИЕ

Когда котелок прогреется:

1. Используйте кнопку снятия крышки для снятия крышки.
2. Поместите ингредиенты в котелок, затем добавьте кипящий бульон.
3. Установите крышку на место.
4. Установите регулятор температуры на 1 для традиционного медленного приготовления пищи, установите его на 2, если вы используете его как электрический сотейник.

## ЗАКОНЧИЛИ?

1. Установите регулятор температуры на 0. Подсветка погаснет.
2. Отключите прибор от электросети.
3. Используйте кнопку снятия крышки для снятия крышки.
4. Уберите все продукты из котелка.

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**

1. Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
3. Вымойте крышку и котелок теплой мыльной водой, используя ткань или губку, а затем ополосните и тщательно просушите их.



### **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:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

Neponořujte přístroj do kapaliny.

 Povrchy přístroje budou pálit.

- Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Tento hrnec je vhodný jen k vaření na plynové či elektrické plotně. Není vhodný k vaření na indukční plotně.
- Nenechávejte hrnec bez dozoru, když v něm na plotně vaříte.

## **JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**

### **NÁKRESY**

- |                      |            |
|----------------------|------------|
| 1. kontrolka         | 4. víčko   |
| 2. regulátor teploty | 5. hrnec   |
| 3. držátko víčka     | 6. držadlo |

### **VÝHODY POMALÉHO VAŘENÍ**

**Zdraví:** Jemný způsob vaření neničí tolik vitamíny a zachovává více živin a chutí.

**Úspora:** Při dlouhém pomalém vaření změknou 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 vaříče 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**

- Napřed zmražené potraviny úplně rozmrazte a teprve potom je dejte do nádoby na vaření.
- Maso osmahněte do hněda a zeleninu orestujte na pánvi nebo v tomto hrnci.
- Předtím, než začnete vařit v pomalém hrnci, můžete tento hrnec použít k prudkému osmahnutí, osmahnutí do hněda, orestování či smažení, ale je vhodný pouze k vaření na plynové či elektrické plotně.

### **Maso**

- Při pečení masa šťáva 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.

- Snažte se nepoužívat maso, které má velký podíl tuku, anebo přebytečný tuk odřízněte.

### **Drůbež**

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

### **Ryba**

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

### **Zelenina**

- Zeleninu, která se vaří krátce, jako je zmrzlý hrášek a kukuřice, je třeba napřed rozmrazit a přidat až půl hodiny před koncem vaření.
- 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 .

### **Luštěniny (fazole, hrášek a čočka)**

- Než dáte sušené fazole (např. červené fazole) do pomalého vařiče, musíte je nechat alespoň 10 minut povařit. Za syrova či nedovařené jsou jedovaté.
- Sušený hrášek a fazole dejte před vařením namočit asi na 8 hodin (nebo přes noc), aby změkli.
- Čočku není třeba namáčet přes noc.
- Pokud vaříte rýži, použijte alespoň 150 ml vody na každých 100 g rýže. Zjistili jsme, že nejlepších výsledků lze dosáhnout s předpařenou rýží.
- 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**

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

### **Pudinky**

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

### **Paštiky**

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

### **PŘÍPRAVA**

1. Rozhodněte se, kdy chcete začít jíst a kdy chcete začít s vařením.
2. Pokud chcete jíst v 18.00 a potřebujete začít vařit v 8.00, najděte si recept, který trvá asi 10 hodin.
3. Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.
4. Regulátor teploty nastavte na symbol 0.
5. U receptů, kde není vyžadováno prudké osmahnutí, vložte hrnec do pomalého hrnce a zadělejte pokličku.
6. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
7. Regulátor teploty nastavte na 2 a nechte přístroj 20 minut zahřát.
8. Rozsvítí se kontrolka.

## PRUDKÉ OSMAHNUTÍ

**Důležité rady při používání hrnce k prudkému osmahnutí:**

**Při prudkém osmahnutí na plotně se hrnec velmi zahřeje. Manipulujte s ním opatrně a používejte rukavice na vaření! Při používání na plynové plotně vždy zvolte správnou velikost hořáku.**

**Nepoužívejte na hořáku, který je větší než spodní část hrnce.**

**Při držení hrnce během vaření a při míchání používejte rukavice na vaření.**

- U receptů, které obsahují ingredience, které je třeba prudce osmahnout, osmahnout do hněda, orestovat či smažit, používejte vždy silikonové, žáruvzdorné, plastové či dřevěné nádoby, abyste nepoškrábali antiadhezní povlak. Nikdy nepoužívejte kovové lžice, obracečky, kleště, vidličky či nože – došlo by k poškození antiadhezního povlaku.
- Pokud je v receptu napsáno, že máte ingredience prudce osmahnout, osmahnout do hněda, orestovat či smažit předtím, než začnete jídlo vařit v pomalém hrnci, vyjměte hrnec z pomalého hrnce a umístěte jej přímo na plotnu, čímž získá funkci běžné pánve na smažení.
- Tento hrnec je vhodný jen k vaření na plynové či elektrické plotně. Není vhodný k vaření na indukční plotně.
- Nenechávejte hrnec bez dozoru, když v něm na plotně vaříte.
- Když chcete na plotně ingredience prudce osmahnout, nepoužívejte poklici – ingredience by se neosmahly ani nezhnědly.
- Až budou ingredience dobře osmahnuté a zbarvené do hněda, přidejte další ingredience a promíchejte.
- Hrnec uchopte za obě rukojeti pomocí rukavic na vaření a opatrně jej vložte zpět do pomalého hrnce.

## PLNĚNÍ

Když je nádoba na vaření zahřátá:

1. Držátkem víčka otevřete víko.
2. Dejte do nádoby na vaření ingredience a potom jídlo podlijte.
3. Vraťte zpět víko.
4. Regulátor teploty nastavte na 1 pro tradiční pomalé vaření. Pokud přístroj používáte jako elektrický hrnec na dušení, použijte polohu 2.

## HOTOVO?

1. Regulátor teploty nastavte na symbol 0. Kontrolka zhasne.
2. Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
3. Držátkem víčka otevřete víko.
4. Všechno jídlo z nádoby na vaření vyjměte.

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

1. Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
2. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
3. Umyjte poklici a nádobu na vaření v teplé mýdlové vodě a použijte hadřík nebo houbu. Pak nádobu vypláchněte a dobře osušte.



## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Abyste se vyhnuli ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

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

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrický kábel uchovávajúte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

Neponárajte spotrebič do tekutiny.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

- Okolo celého spotrebiča nechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- Spotrebič neprikrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
- Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Varná nádoba je vhodná iba pre elektrické a plynové sporáky. Nie je vhodná pre indukčné varné dosky.
- Nenechávajte varnú nádobu pri varení na sporáku bez dozoru.

## LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

### NÁKRESY

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| 1. svetelná kontrolka | 4. veko         |
| 2. regulátor teploty  | 5. varná nádoba |
| 3. uško veka          | 6. rukoväť      |

### 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:** Suroviny si pripravte deň pred plánovaným varením, vložte ich do pomalého hrncu 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" - prístroj sa používa ako elektrický hrniec na varenie.
- }} Na udržiavanie teploty uvareného jedla.

### VŠEOBECNE

- Mrazené potraviny pred vložením do varnej nádoby úplne rozmrazte.
- Mäso opražte a zeleninu orestujte na panvici alebo vo varnej nádobe.
- Predtým ako začnete variť v pomalom hrnci, môžete použiť varnú nádobu na prudké opečenie, osmaženie do hnedá, orestovanie alebo smaženie. Je však vhodný iba pre plynové a elektrické sporáky.

## **Mäso**

- Pri pečení šťava 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.
- Vyhýbajte sa mäsu s veľkým podielom tuku, alebo prebytočný tuk odstráňte.

## **Hydina**

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

## **Ryby**

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

## **Zelenina**

- Rýchlo uvarená zelenina, ako mrazený hrášok a kukurica, musí byť rozmrazená a pridáva sa pol hodinu pred koncom varenia.
- 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 škodlivá.
- Sušený hrach a fazuľu dajte pred varením namočiť na 8 hodín (alebo cez noc), aby zmäkli.
- Šošovicu nie je potrebné namáčať cez noc.
- Pri varení s ryžou pridajte aspoň 150 ml varenej tekutiny na každých 100 g ryže. Zistili sme, že najvhodnejšia je predparená "rýchlovárna" ryža.
- Cestoviny sa pri pomalom varení rozvaria. Ak máte v recepte cestoviny, zamiešajte ich do variaceho sa jedla 30 – 40 minút pred ukončením varenia.

## **Polievka**

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

## **Nákyp**

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

## **Paštéta**

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

## **PRÍPRAVA**

1. Rozhodnite sa, kedy chcete jesť a kedy chcete začať s varením.
2. Ak chcete jesť o 6 večer a potrebujete začať variť o 8 hodine ráno, vyhľadajte si recept, ktorý trvá približne 10 hodín.
3. Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplotzdorný povrch.
4. Regulátor teploty nastavte na 0.
5. Pri receptoch bez opekania vložte varnú nádobu do pomalého hrnca, založte pokrievku/veko.
6. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.

7. Nastavte regulátor teploty na 2 a nechajte prístroj predhriať 20 minút.
8. Zsvietí svetelná kontrolka.

## OPEKANIE

**Dôležité poznámky pri používaní varnej nádoby na opekanie:**

**Pri opekaní na sporáku sa varná nádoba stane veľmi horúcou. Narábajte s ňou opatrne pomocou kuchynských chňapiek!**

**Na plynových sporákoch používajte vždy horák správnej veľkosti. Nepoužívajte horák, ktorý je väčší ako základňa varnej nádoby.**

**Na držanie varnej nádoby počas používania a pri miešaní používajte kuchynskú chňapku.**

- Pri receptoch, ktoré si vyžadujú, aby bolo jedlo opečené, opražené, orestované alebo vypražené používajte vždy silikónové, tepelne odolné plastové alebo drevené náčinie, aby ste predišli poškriabaniu nelepivého povrchu. Nikdy nepoužívajte kovové lyžice, varešky, kliešte, vidličky alebo nožičky, keďže tieto poškodia nelepivý povrch.
- Ak váš recept vyžaduje opečenie, opraženie, orestovanie alebo vyprážanie jedla pred pomalým varením, vyberte varnú nádobu z pomalého hrnca a položte ju priamo na platničku, aby ste prísady tepelne upravili ako v obyčajnej panvici.
- Používanie na sporáku je vhodné iba pre elektrické a plynové sporáky. Nie je vhodné pre indukčné sporáky.
- Pri varení na sporáku nenechávajte varnú nádobu bez dozoru.
- Pri opekaní na sporáku nepoužívajte pokrievku, inak sa prísady neopečú alebo neopražia.
- Keď je jedlo opečené alebo opražené podľa potreby, pridajte ďalšie prísady a premiešajte.
- Pomocou kuchynských chňapiek uchopte obe rukoväte a opatrne vložte varnú nádobu späť do pomalého hrnca.

## PLNENIE

Po zohriatí varnej nádoby:

1. Na zdvihnutie veka použijete uško veka
2. Vložte do varnej nádoby všetky suroviny a potom jedlo podlejte.
3. Veko vráťte na svoje miesto.
4. Nastavte regulátor teploty na 1 pri tradičnom pomalom varení, na 2 ak ho používate ako elektrický hrniec na dusenie.

## HOTOVO?

1. Regulátor teploty nastavte na 0. Svetelná kontrolka zhasne.
2. Odpojte prístroj z elektrickej siete.
3. Na zdvihnutie veka použijete uško veka
4. Vyberte z varnej nádoby všetok pokrm.

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

1. Spotrebič vyťahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
3. Vrchnák a varnú nádobu umývajte v teplej vode so saponátom pomocou utierky alebo špongie, potom ich opláchnite a dobre vysušte.



## 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:

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.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

- Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Garnek do gotowania przeznaczony jest wyłącznie na kuchenki gazowe lub elektryczne. Nie nadaje się do kuchenek indukcyjnych
- W czasie gotowania nie pozostawiaj garnka do gotowania bez nadzoru

## **TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO**

### **RYСУNKI**

- |                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| 1. lampka                | 4. pokrywa             |
| 2. regulator temperatury | 5. garnek do gotowania |
| 3. gałka pokrywy         | 6. uchyt               |

### **ZALETY WOLNEGO GOTOWANIA**

**Zdrowie:** proces wolnego gotowania zmniejsza utratę witamin i zachowuje więcej składników odżywczych i smakowych.

**Oszczędność:** długie powolne gotowanie umożliwia zmiękczenie i skruszenie 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 będzie czekał, 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**

- Przed włożeniem do wolnowaru, mrożonki muszą być całkowicie rozmrożone.
- Mięso podsmaż, a warzywa zeszklij na patelni lub w garnku do gotowania.
- Garnek do gotowania można stosować do podsmażania, szklenia lub smażenia w tłuszczu; tylko na kuchenkach gazowych i elektrycznych, przed użyciem wolnowaru.



## Mięso

- 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 będziesz potrafił dokonać oceny surowca.
- Unikaj mięsa o wysokiej zawartości tłuszczu albo wycinaj nadmiar tłuszczu.

## Drób

- Drób trzeba umyć, osuszyć i natrzeć przyprawami z zewnątrz i w środku.
- Przyrumień skórkę na dużej patelni, we własnym sosie lub z dodatkiem niewielkiej ilości oliwy.

## Ryby

- Aby zachować smak i konsystencję ryb, nie powinno się ich gotować nadmiernie długo.
- Posmaruj dno garnka masłem lub margaryną.
- Oczyszcz, spraw i umyj rybę. Osusz i włóż do garnka.
- Dodaj przyprawy, skrop sokiem z cytryny, a następnie zalej gorącym bulionem, wodą lub winem.
- Na rybice połóż trochę masła i gotuj na małym ogniu (1) przez 2-3 godziny.

## Warzywa

- Podgotowane warzywa, jak mrożony groszek i kukurydza cukrowa, trzeba rozmrozić i dodać na pół godziny przed końcem gotowania.
- 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) przed włożeniem do wolnowaru należy gotować, przez co najmniej 10 minut. Fasola spożywana na surowo lub niedogotowana, ma właściwości toksyczne.
- Suszony groch i fasolę przed gotowaniem, aby zmiękły, namoczyć w wodzie przez 8 godzin (albo przez noc).
- Soczewica nie wymaga wcześniejszego namoczenia.
- Przy gotowaniu ryżu, na każde 100g ryżu należy użyć co najmniej 150 ml płynu. Sprawdziliśmy, że ryż gotuje się najlepiej w trybie "easy-cook".
- 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

- Smaczna, domowa zupa może pozostać na wolnym ogniu przez cały dzień lub noc.
- Mięso i warzywa przyrumieniamy na patelni.
- Jeśli trzeba zagęścić zupę, weź trochę mąki lub mąki kukurydzianej stopniowo dodając bulion.
- Doprowadź do wrzenia, dopraw do smaku i przelóż do garnka.
- Nie należy dodawać mleka w trakcie gotowania. Śmietana lub żółtko można dodać tuż przed podaniem.

## Budynie

- Stosuj żaroodporną miskę do budyniu, dopasowaną do garnka i niedotykającą jego ścian.
- Napełnij garnek wodą do poziomu połowy wysokości garnka.

## Pasztet

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

## PRYGOTOWANIE

1. Ustal, kiedy potrawa ma być jedzona i kiedy ma się rozpocząć gotowanie.
2. 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.
3. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
4. Ustaw regulator temperatury na 0.
5. W przepisach nie wymagających smażenia, umieść garnek do gotowania w wolnowarze i przykryj pokrywą.

6. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
7. Ustaw regulator temperatury na 2, niech urządzenie podgrzewa się przez 20 minut.
8. Zaświeci się lampka.

## **SMAŻENIE**

**Ważne wskazówki, jeśli garnek do gotowania jest użyty do smażenia:**

**W trakcie smażenia na kuchenke, garnek do gotowania może być bardzo gorący. Zachowaj ostrożność stosując rękawice kuchenne! W kuchenke gazowej zawsze używaj palnika odpowiedniej wielkości. Nie używaj palnika większego od podstawy garnka do gotowania.**

**Stosuj rękawice kuchenne, gdy trzymasz garnek do gotowania i w nim mieszasz.**

- W przepisach wymagających smażenia, podsmażania, szklenia lub smażenia w tłuszczu. Zawsze używaj przyborów silikonowych, plastikowych albo drewnianych, aby nie uszkodzić powierzchni zapobiegającej przywieraniu. Nie używaj metalowych łyżek, łopatek, szczypic, widelców i noży, gdyż mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Jeśli przed gotowaniem w wolnowarze przepis wymaga smażenia, podsmażania, szklenia, smażenia w tłuszczu, wyjmij garnek do gotowania z wolnowaru, ustaw na kuchenke i użyj jak zwyczajnej patelni.
- Stosować wyłącznie na kuchenkach gazowych lub elektrycznych. Nie nadaje się do kuchenek indukcyjnych
- W czasie gotowania nie pozostawiaj garnka do gotowania bez nadzoru
- Przy smażeniu na kuchenke nie przykrywaj garnka do gotowania pokrywą, bo składniki nie przysmażą się i nie zrumienią.
- Gdy jedzenie jest usmażone lub przyrumienione, dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
- Chwyając przez rękawice kuchenne za obydwie uchwyty ostrożnie wstaw garnek do gotowania w wolnowar.

## **NAPEŁNIANIE**

Kiedy garnek nagrzej się:

1. Użyj gałki do zdjęcia pokrywy.
2. Włóż składniki do garnka, a następnie zalej je wrzącym płynem z patelni.
3. Ponownie załóż pokrywę.
4. Nastaw regulację temperatury na 1 do zwykłego powolnego gotowania, ustaw 2, jeśli stosujesz garnek jako elektryczny garnek do duszenia potraw.

## **SKOŃCZONE?**

1. Ustaw regulator temperatury na 0. Światelko zgaśnie.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
3. Użyj gałki do zdjęcia pokrywy.
4. Wyjmij z garnka całą zawartość.

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

## **KONSERWACJA I OBSŁUGA**

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
2. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
3. Umyj pokrywę i wnętrze garnka gorącą wodą z mydłem za pomocą ściereczki lub gąbki, następnie spłucz i wysusz.



## **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.

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

## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

 Površine uređaja će postati vruće.

- Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Lonac za kuhanje je prikladan samo za plinske i električne ploče. Nije prikladan za indukcijske ploče za kuhanje.
- Nemojte ostavljati lonac za kuhanje bez nadzora dok kuhate na ploči.

## ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

### CRTEŽI

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| 1. svjetlo               | 4. poklopac         |
| 2. kontrolna temperature | 5. lonac za kuhanje |
| 3. okrugla ručica        | 6. ručka            |

### 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 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

- Odmrznite hranu do kraja prije dodavanja u lonac za kuhanje.
- Zarumenite meso i pirjajte povrće u tavi ili loncu za kuhanje.
- Možete koristiti lonac za kuhanje za poprživanje, rumenjenje, pirjanje ili prženje, prikladan samo za plinske i električne ploče, prije korištenja kuhala za sporo kuhanje.

### Meso

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

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

### **Piletina**

- Operite i osušite piletinu i dodajte začine iznutra i izvana.
- Popržite kožu u njenoj masnoći ili na malo ulja za kuhanje u velikoj tavi za pečenje.

### **Riba**

- Da bi zadržala okus i teksturu, riba se ne smije dugo kuhati.
- Namastite dno lonca za kuhanje maslacem ili margarinom.
- Očistite, obrežite i operite ribu. Osušite i stavite u lonac za kuhanje.
- Začinite, pospite limunovim sokom, zatim dodajte vrući temeljac, vodu ili vino.
- Nemojte stavljati maslac na ribu i kuhajte na laganom (1) 2-3 sata.

### **Povrće**

- Povrće za lagano kuhanje, kao što su smrznuti grašak i slatki kukuruz, mora se odlediti a zatim dodati pola sata prije kraja kuhanja.
- Povrću s korijenjem, gomoljima i lukovicama (mrkva, krumpir, luk) treba puno više da se skuha nego mesu, stoga ih narežite na reznjeve, štapiće ili kockice debele oko 5 mm, i lagano ih dinstajte 2-3 minute prije dodavanja u lonac za kuhanje.

### **Grahovice (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.
- Namočite suhi grašak i grah 8 sati (ili preko noći) prije kuhanja, tako da ih omekšate.
- Nemojte leću natapati preko noći.
- Kad kuhate rižu, koristite najmanje 150 ml tekućine za kuhanje za svakih 100g riže. Otkrili smo da riža za lako kuhanje daje najbolje rezultate.
- Tjestenina previše omekša za sporo kuhanje. Ako je za vaš recept potrebna tjestenina, umiješajte je 30-40 minuta prije kraja kuhanja.

### **Juha**

- Ukusna domaća juha se može ostaviti da lagano kuha cijeli dan ili preko noći.
- Popržite meso i povrće u tavi.
- Ako je potrebno zgušnjavanje, umiješajte obično ili kukuruzno brašno, zatim postupno dodajte temeljac.
- Ostavite da zakuha, začinite po želji i prebacite u lonac za kuhanje.
- Nemojte dodavati mlijeko do pola sata prije kraja kuhanja. Vrhnje ili žumanjak jajeta se mogu dodati neposredno prije serviranja.

### **Puding**

- Koristite podlogu za puding otpornu na toplinu koja odgovara loncu za kuhanje bez dodirivanja stranica.
- Napunite lonac za kuhanje s dovoljno vode da dođe do polovice od dna.

### **Pašteta**

- 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:**

1. Odlučite kada želite jesti i kada želite početi s kuhanjem.
2. Ako želite jesti u 6 popodne, a trebate početi kuhati u 8 navečer, pronađite recept za koji je potrebno 10 sati.
3. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
4. Postavite kontrolnu temperature na 0.
5. Za recepte bez poprživanja stavite lonac za kuhanje u kuhalo za sporo kuhanje i stavite poklopac.
6. Stavite utikač u utičnicu.
7. Postavite kontrolu temperature na 2 i pustite da se uređaj zagrijava 20 minuta.
8. Svjetlo će se upaliti.

## POPŽIVANJE

**Važne točke kad koristite lonac za kuhanje za poprživanje:**

**Kad vršite poprživanje na ploči, lonac za kuhanje će postati vrlo vruć. Pažljivo rukujte njime koristeći se rukavicama za pećnicu!**

**Na plinskim pločama uvijek koristite plamenik ispravne veličine. Nemojte koristiti plamenik koje je širi od osnovice lonca za kuhanje.**

**Tijekom uporabe i miješanja držite lonac za kuhanje rukavicama za pećnicu.**

- Za recepte za koje je potrebno popržiti, zarumeniti, pirjati ili pržiti sastojke. Uvijek koristite silikonska, plastična, otporna na toplinu ili drvena kuhinjska pomagala kako bi se izbjeglo grebanje neprijanjajuće površine. Nikad nemojte koristiti metalne žlice, špatule, hvataljke, vilice ili noževe jer će oni oštetiti neprijanjajuću površinu.
- Ako je prema vašem receptu potrebno popržiti, zarumeniti, pirjati ili pržiti sastojke prije sporog kuhanja, skinite lonac za kuhanje s kuhala za sporo kuhanje i postavite ga izravno na ploču kako biste kuhali sastojke kao u običnoj tavi za prženje.
- Uporaba lonca na pločama prikladna je samo ako se radi o plinskim i električnim pločama. Nije prikladan za indukcijske ploče za kuhanje.
- Nemojte ostavljati lonac za kuhanje bez nadzora dok kuhate na ploči.
- Nemojte koristiti poklopac kad popržavate na štednjaku jer se sastojci neće popržiti ili zarumeniti.
- Nakon što je hrana popržena ili se zarumenila kako treba, dodajte druge sastojke i promiješajte ih.
- Koristeći se rukavicama za pećnicu uhvatite obje ručke i pažljivo postavite lonac za kuhanje natrag na kuhalo za sporo kuhanje.

## PUNJENJE

Kad se zagrije lonac za kuhanje:

1. Da biste otvorili poklopac, koristite se okruglom ručicom.
2. Stavite sastojke u lonac za kuhanje i zatim dodajte kipuću tekućinu za kuhanje.
3. Zatvorite poklopac.
4. Postavite kontrolnu temperature na 1 za tradicionalno sporo kuhanje, postavite na 2 ukoliko želite koristiti kao električni lonac za kuhanje.

## JESTE LI ZAVRŠILI?

1. Postavite kontrolnu temperature na 0. Svjetlo će se ugasiti.
2. Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.
3. Da biste otvorili poklopac, koristite se okruglom ručicom.
4. Izvadite svu hranu iz lonca za kuhanje.

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

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
3. Operite poklopac i lonac za sporo kuhanje u toploj vodi sa sapunicom, zatim isperite i dobro osušite.



## 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.

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 otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

Naprave ne potaplajte v tekočino.

 Površine naprave se segrejejo.

- Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- 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.
- Lonec je primeren samo za plinske in kuhalne plošče. Ni primeren za indukcijska kuhališča.
- Pri kuhanju na štedilniku ne pustite lonca brez nadzora

## **SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO**

### **RISBE**

- |                           |           |
|---------------------------|-----------|
| 1. lučka                  | 4. pokrov |
| 2. nastavitev temperature | 5. lonec  |
| 3. gumb pokrova           | 6. ročaj  |

### **PREDNOSTI POČASNEGA KUHANJA**

**Zdravje:** Nežno kuhanje uniči manj vitaminov in ohranja več hranilnih snovi ter okusov.

**Varčnost:** Dolgo, počasno kuhanje lahko zmešča cenejše, bolj žilave kose mesa, pri tem pa porabi približno četrtnino 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.
- Zapecite meso in prepražite zelenjavo v ponvi ali loncu.
- Lonec lahko uporabite za peko pri visoki temperaturi, praženje ali cvrtje, primeren je samo za plinske in kuhalne plošče, pred uporabo počasnega kuhalnika.

### **Meso**

- 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.
- Izogibajte se mesu, ki ima velik delež maščob, ali obrežite odvečne maščobe.

## Perutnina

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

## Ribe

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

## Zelenjava

- Hitro kuhano zelenjavo, na primer zmrznjen grah in sladko koruzo, morate odtajati ter dodati pol ure pred koncem kuhanja.
- 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.
- Suh grah in fižol pred kuhanjem namočite za 8 ur (ali čez noč), da ju zmehčate.
- Leče vam ni treba namakati čez noč.
- 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.
- Testenine se preveč zmehčajo, da bi jih lahko počasi kuhali. Če vaš recept zahteva testenine, jih vmešajte 30–40 minut pred koncem kuhanja.

## Juha

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

## Sladice

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

## Pašteta

- 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.

## PRIJAVA

1. Odločite se, kdaj želite jesti in kdaj želite začeti kuhati.
2. Če želite jesti ob 18. uri in morate začeti kuhanje ob 8. uri, poiščite recept, ki traja približno 10 ur.
3. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
4. Nastavitev temperature nastavite na 0.
5. Za recepte brez peke pri visoki temperaturi vstavite lonec v počasni kuhalnik, namestite pokrov.
6. Vtič vstavite v električno vtičnico.
7. Nastavite 2. stopnjo temperature in pustite, da se naprava predgreva 20 minut.
8. Zasvetila bo lučka.

## PEKA PRI VISOKI TEMPERATURI

**Pomembne točke pri uporabi lonca za peko pri visoki temperaturi:**

**Pri peki pri visoki temperaturi na kuhalni plošči, se lonec zelo segreje. Ravnajte previdno s pomočjo kuhinjskih rokavic!**

**Na plinskih kuhlališč vedno uporabite pravilne velikosti gorilnika. Ne uporabljajte na gorilniku, ki je večji od dna lonca.**

### **Uporabite kuhinjske rokavice za prijemanje lonca med uporabo in pri mešanju.**

- Za recepte, pri katerih morate sestavine peči pri visoki temperaturi, peči, dušiti ali cvreti. Vedno uporabljajte silikonske plastične ali lesene pripomočke odporne na vročino, da preprečite praskanje površine proti prijemanju. Nikoli ne uporabljajte kovinskih žlic, lopatic, klešč, vilic ali nožev, saj bodo poškodovali površino proti prijemanju.
- Če vaš recept zahteva peko pri visoki temperaturi, peko, dušenje ali cvrtje sestavin pred počasnim kuhanjem, odstranite lonec s počasnega kuhalnika in ga postavite neposredno na kuhalno ploščo za kuhanje sestavin, kot v običajni ponvi.
- Kuhalna plošča je primerna samo za plinsko in kuhalno ploščo. Ni primeren za indukcijska kuhališča.
- Pri kuhanju na štedilniku ne pustite lonca brez nadzora.
- Ne uporabljajte pokrova, ko pečete pri visoki temperaturi na štedilniku, saj se sestavine ne bodo pekle.
- Ko je hrana pečena ali porjavela, dodajte ostale sestavine in premešajte.
- S kuhinjskimi rokavicami primite oba ročaja in pazljivo postavite lonec za kuhanje nazaj v počasni kuhalnik.

### **DOLIVANJE**

Ko se kuhalni lonec segreje:

1. Uporabite gumb na pokrovu, da odstranite pokrov.
2. Sestavine dajte v kuhalni lonec in dodajte vrelo tekočino za kuhanje.
3. Znova namestite pokrov.
4. Nastavite 1. stopnjo temperature za tradicionalno počasno kuhanje ali 2. stopnjo za uporabo kot električni kuhalni lonec.

### **KONČANO?**

1. Nastavitev temperature nastavite na 0. Lučka se izključi.
2. Napravo odklopite.
3. Uporabite gumb na pokrovu, da odstranite pokrov.
4. Odstranite vso hrano iz lonca za kuhanje.

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**

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
2. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
3. Pokrov in lonec za kuhanje umijte v vroči milnici s krpo ali gobico, nato pa ju splaknite in temeljito posušite.



### **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:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

- Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Το σκεύος μαγειρέματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε εστίες αερίου και ηλεκτρικές εστίες. Δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε επαγωγικές εστίες.
- Μην αφήνετε το σκεύος μαγειρέματος χωρίς επίτηρηση, ενώ μαγειρεύετε στην εστία

### ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

#### ΣΧΕΔΙΑ

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 1. λυχνία                 | 4. καπάκι              |
| 2. διακόπτης θερμοκρασίας | 5. σκεύος μαγειρέματος |
| 3. χερούλι καπακιού       | 6. χειρολαβή           |

### 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.

## ΓΕΝΙΚΑ

- Ξεπαγώστε εντελώς τα κατεψυγμένα φαγητά προτού τα προσθέσετε στην κατσαρόλα.
- Σοτάρετε το κρέας και τα λαχανικά σε τηγάνι ή στο σκεύος μαγειρέματος.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκεύος μαγειρέματος για τσιγάρισμα, σοτάρισμα ή τηγάνισμα, είναι κατάλληλο μόνο για εστίες αερίου και ηλεκτρικές εστίες, πριν χρησιμοποιήσετε το slow cooker.

## Κρέας

- Κατά το ψήσιμο, οι χυμοί δεν εκκρίνονται ούτε εξατμίζονται, άρα διατηρείται οι 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 βουτυρώσετε 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, μπαστουνάκια 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

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

## Πουτίγκες

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

## Πατέ

- 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

1. Αποφασίστε πότε θέλετε να γευματίσετε και πότε θέλετε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
2. 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.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
4. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 0.
5. Για συνταγές χωρίς τσιγάρισμα, βάλτε το σκεύος μαγειρέματος στο slow cooker και μετά τοποθετήστε το καπάκι.
6. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
7. Γυρίστε τον θερμοστάτη στο 2 και αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για 20 λεπτά.
8. Θα ανάψει η λυχνία.

## ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ

**Σημαντικές οδηγίες όταν χρησιμοποιείτε το σκεύος μαγειρέματος για τσιγάρισμα:**

**Όταν τσιγαρίζετε στην εστία, το σκεύος μαγειρέματος θα ζεσταθεί πάρα πολύ. Να είστε προσεκτικοί και να φοράτε γάντια φούρνου!**

**Σε εστίες αερίου, χρησιμοποιείτε πάντα το σωστό μέγεθος εστίας. Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερη εστία από τη βάση του σκεύους μαγειρέματος.**

**Χρησιμοποιείτε γάντι φούρνου για να κρατάτε το σκεύος μαγειρέματος, όταν το χρησιμοποιείτε και όταν ανακατεύετε το φαγητό.**

- Για τις συνταγές που απαιτούν τσιγάρισμα, σοτάρισμα ή τηγάνισμα των υλικών. Χρησιμοποιείτε πάντα εργαλεία μαγειρέματος από σιλικόνη, πυράντοχο πλαστικό ή ξύλο για να μην δημιουργούνται γρατσουνιές στην αντικολλητική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά κουτάλια, σπάτουλες, λαβίδες, πιρούνια ή μαχαίρια, επειδή θα προκληθούν ζημιές στην αντικολλητική επιφάνεια.
- Αν η συνταγή απαιτεί τσιγάρισμα, σοτάρισμα ή τηγάνισμα των υλικών πριν από το αργό μαγείρεμα, τότε αφαιρέστε το σκεύος μαγειρέματος από το slow cooker και τοποθετήστε το απευθείας στην εστία για να μαγειρέψετε τα υλικά, όπως θα κάνατε και με ένα τηγάνι.
- Είναι κατάλληλο μόνο για χρήση σε εστίες αερίου και ηλεκτρικές εστίες. Δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες.
- Μην αφήνετε το σκεύος μαγειρέματος χωρίς επιτήρηση, ενώ μαγειρεύετε στην εστία.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι όταν τσιγαρίζετε στο μάτι της κουζίνας, διαφορετικά τα υλικά ούτε θα τσιγαριστούν ούτε θα σωταριστούν.
- Αφού τσιγαριστούν ή σοταριστούν όσο θέλετε, τότε προσθέστε τα άλλα υλικά και ανακατέψτε.
- Πιάστε και τα δύο χερούλια με γάντια φούρνου και τοποθετήστε προσεκτικά το σκεύος μαγειρέματος ξανά στο slow cooker.

## ΠΛΗΡΩΣΗ

Όταν η κατσαρόλα έχει ζεσταθεί:

1. Χρησιμοποιήστε το χερούλι του καπακιού για να αφαιρέσετε το καπάκι.
2. Τοποθετήστε τα συστατικά στην κατσαρόλα και προσθέστε τον βρασμένο ζωμό μαγειρέματος.
3. Τοποθετήστε πάλι το καπάκι.
4. Γυρίστε τον θερμοστάτη στο 1 για παραδοσιακό αργό μαγείρεμα ή στο 2 εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως ηλεκτρική κατσαρόλα.

## ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

1. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 0. Η λυχνία θα σβήσει.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
3. Χρησιμοποιήστε το χερούλι του καπακιού για να αφαιρέσετε το καπάκι.
4. Αφαιρέστε όλο το φαγητό από την κατσαρόλα.

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

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
3. Πλύνετε το καπάκι και την κατσαρόλα με ζεστό νερό και υγρό πιάτων χρησιμοποιώντας ένα πανί ή σφουγγάρι, ξεπλύνετε και στεγνώστε την πλήρως.



### 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 ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal.

Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

Ne merítse a készüléket folyadékba.

**⚠ A készülék felületei felforrósodnak.**

- Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgatás és tisztítás előtt.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- A főzőedény csak a gáz és az elektromos főzőlapokhoz alkalmas. Nem használható indukciós főzőlapon.
- Ne hagyja az edényt felügyelet nélkül, ha főz benne a tűzhelyen

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

### RAJZOK

- |                           |              |
|---------------------------|--------------|
| 1. hőmérséklet szabályozó | 4. fedő      |
| 2. fény                   | 5. főzőedény |
| 3. fedő fogantyú          | 6. fogantyú  |

### 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 energia mennyiség 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

- Teljesen olvassa fel a fagyasztott hozzávalót, mielőtt a főzőfazékba teszi.
- Süssön húst és pirítson zöldségeket egy serpenyőben vagy a főzőedényben.
- A főzőedényt sütésre vagy pirításra használhatja, kizárólag gáz és elektromos főzőlapokhoz megfelelő a lassú kuktafazék használatát megelőzően.

## Húások

- 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.
- Kerülje a nagy mennyiségű zsírt tartalmazó húsokat, vagy vágja le a felesleges kövér részeket.

## Szárnyasok

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

## Halak

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

## Zöldségek

- Az előre főzött zöldségeket, mint a fagyasztott borsó vagy csemegekukorica, ki kell olvasztani, majd a főzés befejezése előtt fél órával kell az ételhez adni.
- A gyökérezöldségek, 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.
- Főzés előtt 8 órán keresztül (akár egész éjszaka) áztassa a száraz babot vagy borsót, így azok megpuhulnak.
- A lencsét nem szükséges egész éjszakán át áztatni.
- Ha rizssel főz, legalább 150 ml főzőlevet használjon 100 gramm rizshez. Mi úgy találtuk, hogy a „gyorsrizssel” éri el a legjobb eredményt.
- 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

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

## Felfújtak

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

## Pástétomok

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

## ELŐKÉSZÍTÉS

1. Döntse el, mikor szeretné elfogyasztani az ételt, és mikor szeretné elkezdni a főzést.
2. 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.
3. Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
4. A hőmérséklet szabályozót állítsa 0 állásba.

5. Ha a recept nem kéri az étel piritását, helyezze a főzőedényt a lassú kuktafazékre, majd tegye rá a fedelet.
6. Helyezze be a dugót a csatlakozó aljzatba.
7. Állítsa a hőmérséklet szabályozót 2-es fokozatra, és hagyja, hogy a készülék 20 perc alatt felmelegedjen.
8. A lámpa kigyullad.

## **PIRÍTÁS**

**Fontos tudnivalók, ha piritásra használja a főzőedényt:**

**Ha piritást végez a főzőlapon, a főzőedény forró lesz. Óvatosan bánjon vele, használjon edényfogó kesztyűt!**

**Gáztűzhelyen mindig a megfelelő méretű gázégőt használja. Ne használjon nagyobb gázégőt, mint az főzőedény alja.**

**Használjon edényfogó kesztyűt, hogy megtartsa a főzőedényt a használat közben és amikor keverést végez.**

- Az olyan receptek esetében, amikor a hozzávalókat meg kell piritani vagy sütni, mindig szilikon, hőálló műanyag vagy fa eszközöket használjon, hogy nehegy megsértse a teflon felületet. Soha ne használjon fém kanalat, spatulát, fogót, villát, vagy kést, mivel ezek károsíthatják a tapadásmentes felületet.
- Ha a recept kéri a hozzávalók piritását vagy sütését a főzés előtt, akkor vegye le a főzőedényt a lassú kuktafazékról és helyezze azt közvetlenül egy főzőlapra, hogy megfőzze a hozzávalókat, mint egy hagyományos serpenyőben.
- A főzőlapot kizárólag gáz és elektromos főzőlapok esetében lehet használni. Nem használható indukciós főzőlapon.
- Ne hagyja az edényt felügyelet nélkül, ha főz benne.
- Ne használja a fedelet, amikor a tűzhely tetején végez piritást, különben a hozzávalók nem fognak megpirulni.
- Ha a kellő mértékben megpirította az ételt, adjon hozzá további összetevőket, majd keverje át.
- Sütőkesztyűt használva fogja meg óvatosan mindkét fogantyút, majd óvatosan helyezze a főzőedényt vissza a lassú kuktafazékre.

## **MEGTÖLTÉS**

Mikor a főzőfazék felmelegedett:

1. Használja a fedő fogantyút a fedő levételéhez.
2. Tegye az összetevőket a főzőfazékba, majd adja hozzá a forró főzőfolyadékot.
3. Tegye vissza a fedelet.
4. Állítsa a hőmérséklet szabályozót 1-es fokozatra a hagyományos főzéshez, és 2-es fokozatra, ha elektromos serpenyőként használja.

## **KÉSZ?**

1. A hőmérséklet szabályozót állítsa 0 állásba. A lámpa kialszik.
2. Húzza ki a készüléket az aljzatból.
3. Használja a fedő fogantyút a fedő levételéhez.
4. Távolítsa el az összes ételt a főzőfazékból.

Ha nem szándékozik azonnal megtisztítani a főzőfazekat, tölts fel meleg vízzel. Így megelőzi, hogy a maradék hő ráégesse az ételmaradványokat a főzőedény falára.

## **ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS**

1. Húzza ki a készüléket a konnectorból és hagyja kihűlni.
2. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
3. Szivacs vagy kendő használatával, forró, mosogatószeres vízben mossa el a főzőedényt és a fedelet, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg.



## **KÖRNYEZETVÉDELME**

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 szemétkébe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

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

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Cihazı sıvıya batırmayın.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

- Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Tencere sadece gazlı ve elektrikli ocaklarda kullanıma uygundur. Endüksiyon ocaklar için uygun değildir.
- Ocakta pişirme sırasında tencereyi gözetimsiz bırakmayın.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

### ÇİZİMLER

- |                   |            |
|-------------------|------------|
| 1. lamba          | 4. kapak   |
| 2. ısı kumandası  | 5. tencere |
| 3. kapak tutamağı | 6. sap     |

## YAVAŞ PIŞİRMENİN FAYDALARI

**Sağlık:** Hassas pişirme eylemi, vitamin hasarını azaltır ve besin değerlerini ve tatların çoğunu muhafaza eder.

**Ekonomi:** Uzun sürede ağır pişirme işlemi, sert et parçalarını daha hesaplı pişirebilir ve ortalama bir küçük elektrikli ocağın dörtte biri kadar güç harcar.

**Rahatlık:** Malzemeleri bir gece önceden hazırlayın, evden çıkmadan önce yavaş pişiriciye yerleştirin ve eve döndüğünüzde lezzetli bir yemekle karşılaşın.

## ISI KUMANDASI

- 0 kapalı
- 1 Geleneksel ağır pişirme için.
- 2 "Hızlı pişirme" için, cihazın elektrikli bir güveç tenceresi olarak kullanımı.
- }} Pişirme sonrasında yiyeceğı sıcak tutmak için.

## GENEL

- Dondurulmuş yiyecekleri tencereye eklemeyen önce tamamen çözdürün.
- Bir tavada veya tencerede eti kahverengileştirin ve sebzeleri sote edin.
- Tencereyi, elektrikli yavaş pişiriciyi kullanmadan önce yiyeceğı kahverengileştirerek mühürlemek, sote etmek veya kızartmak için kullanabilirsiniz; gazlı ve elektrikli ocaklar için uygundur.



**Et**

- Pişirme sırasında, etin suyu kendi içinde kaldığından veya buharlaşmadığından lezzet ve besin değerleri muhafaza edilir. Kemiklerin boyut ve biçimi, kalitesi ve yağ, kemik ve et oranı, etin pişme süresini etkileyen faktörlerdir. Deneyimleriniz kısa sürede size bunları değerlendirmenizde yardımcı olacaktır.
- Yağ oranı yüksek etlerden kaçınin veya fazla yağlarını keserek temizleyin.

**Kümes hayvanları**

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

**Balık**

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

**Sebzeler**

- Dondurulmuş bezelye veya mısır gibi hızla pişen sebzeler, buzları çözdürüldükten sonra, pişirme süresinin son yarım saatinde yemeğe eklenmelidir.
- 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 eklemekten önce yaklaşık 2-3 dakika hafifçe soteleyin.

**Baklagiller (kurufasulye, nohut ve mercimek)**

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

**Çorbalar**

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

**Pudingler**

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

**Pate**

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

**HAZIRLAMA**

1. Ne zaman yemeye ve ne zaman pişirmeye başlamak istediğinize karar verin.
2. Saat 18:00'de yemek istiyorsanız ve pişirmeye sabah saat 08:00'de başlamanız gerekiyorsa, pişmesi yaklaşık 10 saat sürecek bir tarif bulun.
3. Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.

4. Isı kumandasını 0 simgesine ayarlayın.
5. Mühürleme gerektirmeyen tariflerde, tencereyi elektrikli yavaş pişiriciye yerleştirin, kapağı kapatın.
6. Fişi prize takın.
7. Isı kumandasını 2'ye ayarlayın ve cihazın 20 dakika ön ısınmasını bekleyin.
8. Lamba yanacaktır.

## **MÜHÜRLEME**

**Tencereyi yiyeceği mühürlemek için kullanırken önemli noktalar:**

**Ocak üzerinde mühürleme yaparken tencere çok ısınacaktır. Fırın eldivenleri kullanarak dikkatle tutun!**

**Gazlı ocaklarda her zaman doğru alev boyutunu seçin. Tencerenin taban alanından daha geniş bir ateş kullanmayın.**

**Kullanım ve karıştırma sırasında tencereyi tutmak için fırın eldiveninden yararlanın.**

- Malzemelerinin mühürlenmesi, kahverengileştirilmesi, sote edilmesi veya kızartılması gereken tarifler için uygundur. Yapışmaz yüzeyin çizilmesini önlemek için her zaman ısıya dayanıklı, silikon plastik veya ahşap mutfak aletleri kullanın. Yapışmaz yüzeye hasar vereceğinden kesinlikle metal kaşık, spatula, maşa, çatal veya bıçak kullanmayın.
- Tarifinizde malzemelerin ağır ateşte pişirilmeden önce mühürlenmesi, kahverengileştirilmesi, sote edilmesi veya kızartılması gerektiriyorsa, tencereyi elektrikli yavaş pişiriciden çıkarın ve malzemeleri normal bir kızartma tavasındaki gibi kızartmak için doğrudan ocağın üzerine yerleştirin.
- Sadece gazlı ve elektrikli ocaklarda kullanılmalıdır. Endüksiyon ocaklar için uygun değildir.
- Ocakta pişirme sırasında tencereyi gözetimsiz bırakmayın.
- Ocak üzerinde mühürleme yaparken kapağı kullanmayın; aksi takdirde malzemeler mühürlenmeyecek veya kahverengileşmeyecektir.
- Yiyecek gereken şekilde mühürlendiğinde veya kahverengi olduğunda, diğer malzemeleri ekleyin ve karıştırın.
- Tencerenin saplarını tutmak için fırın eldivenleri kullanın ve tencereyi elektrikli yavaş pişiriciye dikkatle geri yerleştirin.

## **DOLDURMA**

Tencere ısındığında:

1. Kapağı çıkarmak için kapak tutamağını kullanın.
2. Malzemeleri tencereye yerleştirin ve sonra kaynayan pişirme sıvısını ekleyin.
3. Kapağı tekrar yerleştirin.
4. Isı kumandasını, geleneksel yavaş pişirme için 1'e ve elektrikli tencere olarak kullanıyorsanız 2'ye ayarlayın.

## **BİTTİ Mİ?**

1. Isı kumandasını 0 simgesine ayarlayın. Lamba sönecektir.
2. Cihazın fişini prizden çekin.
3. Kapağı çıkarmak için kapak tutamağını kullanın.
4. Tüm yiyecekleri tencereden çıkarın.

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

## **TEMİZLİK VE BAKIM**

1. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
3. Tencereyi ve kapağını, bir sünger veya bez kullanarak sıcak sabunlu suda yıkayın ve ardından durularak tamamen kurutun.



## **ÇEVRE KORUMA**

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduđu çevre ve sađlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen 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.

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:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

Nu introduceți aparatul în lichid.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

- Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Oala de gătit este destinată doar folosirii pe plite pe gaz și electrice. Nu este destinată folosirii pe plite cu inducție.
- Nu lăsați oala nesupravegheată atunci când gătiți pe plită

## EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

### SCHIȚE

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 1. bec                 | 4. capac         |
| 2. control temperatură | 5. oală de gătit |
| 3. mâner capac         | 6. mâner         |

### 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 gătit lent tradițional.
- 2 Pentru „gătire rapidă”, folosind aparatul drept cratiță electrică.
- }} Pentru menținerea mâncării calde după gătit.

### GENERAL

- Dezghețați complet alimentele congelate înainte de a le introduce în oală.
- Rumeniți carnea și prăjiți repede în grăsimi legumele, într-o cratiță sau în oala de gătit.
- Puteți folosi oala de gătit pentru pârlit, rumenit, prăjit repede în grăsimi sau prăjit, doar pe plite pe gaz și electrice, înainte de a folosi aparatul pentru gătit lent.

### Carne

- În timpul prăjirii, sucurile nu ies și nu se evaporază, reținându-se astfel aroma și valoarea nutritivă. Mărimea și forma bucății de carne, calitatea acesteia și proporția de carne macră, grasă și os afectează toate durată de gătit. Veți învăța să apreciați aceste durate din experiență.

- Evitați carnea cu o proporție mare de grăsime, sau îndepărtați grăsimea în exces.

### **Pui**

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

### **Pește**

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

### **Legume**

- Legumele cu gătire rapidă precum mazărea și porumbul congelate trebuie dezghețate, apoi adăugate cu o jumătate de oră înainte de finalizarea procesului de gătit.
- 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.
- Lăsați 8 ore în apă fasolea și mazărea (sau peste noapte) înainte de a le găti, pentru a le înmuia.
- Lintea nu trebuie înmuiată peste noapte.
- 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” da cele mai bune rezultate.
- Pastele se înmoaie prea mult pentru a fi gătite lent. Dacă rețeta dvs. necesită parte, introduceți-le cu 30-40 minute înainte de finalizarea procesului de gătit.

### **Supă**

- Supa de casă gustoasă poate fi lăsată la fiert toată ziua sau peste noapte.
- Rumeniți carnea și legumele într-o tigaie.
- Dacă sosul trebuie îngroșat, amestecați făină sau mălai, apoi adăugați treptat supă.
- Lăsați să clocotească, condimentați după gust, apoi transferați conținutul în oală.
- 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**

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

### **Pâté**

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

### **PREPARARE**

1. Decideți când doriți să mâncați și când doriți să începeți să gătiți.
2. 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.
3. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
4. Setați temperatura la 0.
5. Pentru rețete fără pârlire, puneți oala de gătit în aparatul pentru gătire lentă și fixați capacul.
6. Băgați întrerupătorul în priză.
7. Setați temperatura pe poziția 2 și lăsați aparatul să se preîncălzească timp de 20 minute.
8. Becul se va aprinde.

## PÂRLIRE

**Aspecte importante atunci când folosiți oala de gătit pentru pârlire:**

**Atunci când pârliti alimente pe plită, oala de gătit va deveni fierbinte. Manevrați cu grijă, folosind mănuși de bucătărie!**

**Pe plitele cu gaz, folosiți întotdeauna arzătorul de mărime corectă. Nu folosiți pe un arzător care este mai mare decât aria de bază a oalei de gătit.**

**Folosiți o mănușă de bucătărie pentru a ține oala de gătit în timpul utilizării și atunci când amestecați.**

- Pentru rețetele care necesită pârlirea, rumenirea, prăjirea repede în grăsimi sau prăjirea ingredientelor. Folosiți întotdeauna ustensile din silikon, plastic termorezistent sau lemn pentru a evita zgârierea suprafeței non-aderente. Nu folosiți niciodată linguri, spatule, clești, furculițe sau cuțite, deoarece acestea vor deteriora suprafețele non-aderente.
- Dacă rețeta dvs. necesită pârlirea, rumenirea, prăjirea repede în grăsimi sau prăjirea ingredientelor înainte de a le găti, scoateți oala de gătit din aparatul pentru gătit lentă și așezați-l direct pe o plită, pentru a găti ingredientele ca într-o tigaie normală.
- Este destinată doar folosirii pe plite pe gaz și electrice. Nu este destinată folosirii pe plite cu inducție.
- Nu lăsați oala de gătit nesupravegheată atunci când gătiți pe plită.
- Nu folosiți capacul atunci când pârliti ingrediente pe plită, în caz contrar ingredientele nu se vor pârli sau rumeni.
- După ce alimentele sunt pârlite sau rumenite după cum trebuie, adăugați celelalte ingrediente și amestecați.
- Folosind mănuși de bucătărie, prindeți ambele mânere și introduceți cu atenție oala de gătit în aparatul pentru gătit lentă.

## UMPLERE

Când oala s-a încălzit:

1. Folosiți mânerul capului pentru a scoate capacul.
2. Introduceți ingredientele în oală, apoi adăugați lichidul clocotit pentru gătit.
3. Reașezați capacul.
4. Setati temperatura pe poziția 1 pentru gătit lentă tradițională; setati-o pe poziția 2 dacă folosiți aparatul drept cratiță electrică.

## GATA?

1. Setati temperatura la 0. Becul se va stinge.
2. Scoateți aparatul din priză.
3. Folosiți mânerul capului pentru a scoate capacul.
4. Scoateți toate alimentele din oală.

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

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
3. Spălați capacul oalei cu apă fierbinte și detergent, folosind o cârpă sau un burete, apoi clătiți-l și uscați-l bine.



## 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.

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:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст. Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

Не потапяйте уреда в течност.

**⚠** Повърхностите на уреда ще се нагорещат.

- Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.
- Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Тенджерата е предназначена единствено за газови и електрически котлони. Не е подходяща за индукционни котлони.
- Не оставяйте тенджерата без наблюдение, докато готвите върху котлона

### САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

#### ИЛЮСТРАЦИИ

- |                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| 1. лампичка                   | 4. капак      |
| 2. регулатор на температурата | 5. тенджерата |
| 3. кръгла ръчка на капака     | 6. дръжка     |

#### 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 изразходвате една четвърт от времето в малкия кръг върху средния котлон.

**Удобство:** Пригответе съставките вечерта преди готвенето, сложете ги уреда за бавно готвене преди да тръгнете и се насладете на вкусно ястие, когато се приберете вкъщи.

#### РЕГУЛАТОР 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

- Размразете замразената храна напълно преди да я сложите в съда за готвене.
- Запържете месото и сотирайте зеленчуците в отделен тиган или в тенджерата.
- Тенджерата може да се използва за запичане, препичане, сотиране или пържене, и то единствено върху газови и електрически котлони, преди да пристъпите към използване на уреда за бавно готвене.

## **Месо**

- 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.
- Избягвайте месо, което е прекалено мазно или отстранявайте излишното количество мазнина.

## **Птиче месо**

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

## **Риба**

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

## **Зеленчуци**

- 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.
- Кореноплодните зеленчуци, грудки и луковичи (моркови, картофи, лук) се готвят по-дълго време от месото, 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 боба (напр. червен боб) поне 10 мин. преди да го сложите да ври в уреда за бавно готвене. Той е отровен ако се яде суров или несварен.
- Накиснете граха и боба за 8 часа (или за през нощта) преди да ги сготвите, за да омекнат.
- Не е необходимо да накисвате лещата за през нощта.
- 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.
- Макаронените изделия стават прекалено меки при бавно готвене. Ако рецептата Ви изисква макаронени изделия, ги добавете 30-40 мин. преди края на готвенето.

## **Супи**

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

## **Пудинг**

- Използвайте термоустойчив съд за пудинг, в който се побира съда за готвене без да се докосва до страните му.
- Напълнете уреда за готвене с достатъчно вода, която да стигне до половината на съда за пудинг.

## **Пай с месо, риба и др.**

- 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**

1. Решете кога искате да се храните и кога да започнете готвенето.
2. Ако искате да се храните в 18.00 ч. и трябва да започнете да готвите в 08.00 ч., намерете рецепта, която отнема 10 часа.



3. Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
4. Настройте контрола на температурата на 0.
5. За изпълнение на рецепти без запичане на продуктите, поставете тенджерата в уреда за бавно готвене и затворете плътно капака.
6. Включете щепсела в захранващия контакт.
7. Нагласете копчето за температурата на 2 и оставете уреда да се нагрее за около 20 минути.
8. Лампичката ще светне.

## **ЗАПИЧАНЕ**

**Важни съвети при използване на тенджерата за запичане:**

**Когато извършвате запичане върху котлона, тенджерата се нагорещява изключително много. Хващайте уреда внимателно като използвате кухненски ръкавици!**

**Използвайте горелка с подходящ размер при готвене на газов котлон. Не използвайте горелка, по-голяма от основната зона на тенджерата.**

**Използвайте ръкавици за фурна за придържане на тенджерата по време на готвене и при разбъркване.**

- За рецепти, които изискват запичане, сотиране или пържене. Използвайте силиконови, топлоустойчиви пластмасови или дървени прибори, за да избегнете надраскване на незалепващата повърхност. Не използвайте метални лъжици, шпатули, щипки, вилици или ножове, тъй като те повреждат незалепващото покритие.
- Ако рецептата изисква запичане, препичане, сотиране или пържене на продукти преди преминаване към бавно готвене, извадете тенджерата от уреда за бавно готвене и я поставете направо върху котлона, за да пригответе продуктите като с обикновен тиган.
- Предназначено единствено за газови и електрически котлони. Не е подходящо за индукционни котлони.
- Не оставяйте тенджерата без наблюдение, докато готвите върху котлона.
- Не използвайте капака при запичане върху горната част на фурната, в противен случай продуктите няма да се запекат или препекат.
- След достатъчно запичане или препичане на храната, добавете останалите продукти и разбъркайте.
- Хванете двете дръжки с ръкавици за фурна и внимателно върнете тенджерата обратно в уреда за бавно готвене.

## **ПЪЛНЕНЕ**

Когато съдът за готвене се нагрее:

1. Използвайте кръглата ръчка, за да отстраните капака.
2. Сложете съставките в съда за готвене и после добавете течността за готвене, след като тя заври.
3. Поставете обратно капака.
4. Нагласете копчето за регулиране на температурата на 1 за традиционно бавно готвене, а ако използвате като електрическа тенджера, нагласете на 2.

## **ГОТОВО?**

1. Настройте контрола на температурата на 0. Лампичката ще угасне.
2. Изключете уреда от захранването.
3. Използвайте кръглата ръчка, за да отстраните капака.
4. Премахнете храната от съда за готвене.

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**

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
  2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
  3. Измийте капака и съда за готвене с гореща сапунена вода, като използвате парцал или гъба.
- След това изплакнете и подсушете.

## **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.

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

## اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسمية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب إلا يعيب الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم. اجعل الجهاز والكمالات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن. لا تغمر الجهاز في سائل.

سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

- اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
- لا تقم بتغطية الجهاز ولا تضع أي شيء فوقه.
- افصل الجهاز عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل نقله وقبل تنظيفه.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- لا يصلح وعاء الطهي إلا لمواقد الغاز والمواقد الكهربائية فقط. ولا يصلح لمواقد الحث.
- لا تترك وعاء الطهي دون مراقبة عند الطهي على الموقد.

## للاستعمال المنزلي فقط

### الرسومات

1. لمبة
2. التحكم في درجة الحرارة
3. مقبض الغطاء
4. غطاء
5. وعاء الطهي
6. مقبض

### 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 والجمادة، 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 بضيء كهربائي.

}} لحفظ الطعام دافئا بعد الطبخ.

### عام

- قم بإذابة الطعام المجمد تماما قبل إضافته إلى حلة الطبخ.
- قم بطهي اللحم والخضار في مقلاة أو في وعاء الطهي.
- يمكنك استخدام وعاء الطهي للتحمير الشديد أو القلي المناسب لمواقد الغاز والمواقد الكهربائية فقط قبل استخدام جهاز الطهي البطيء.

### اللحم

- لا يتم طرد العصائر أو تبخيرها عند التحمير 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.

- تجنب اللحم عالية الدهون أو قم بقطع الدهون الزائدة.

#### الدواجن

- قم بغسل وتجنيف الدواجن وتتبيلها في الداخل والخارج.
- قم بتحمير الجلد بالدهن الخاص به، أو بقليل من زيت الطعام في مقلاة كبيرة.

#### السمك

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

#### الخضروات

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

#### البقول (الفول والبيازلاء والعدس)

- يجب أن تقوم بغلي الفاصوليا المحففة (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.
- انقع البازلاء المحففة والفاصوليا لمدة 8 ساعات (أو طوال الليل) قبل طهيها لتصبح طرية.
- لا تحتاج لنقع العدس طوال الليل.
- 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.
- تصبح المعكرونة لينة جداً أثناء الطهي البطيء. فإذا كانت وصفتك تتطلب معكرونة، فضعها لمدة 30-40 دقيقة قبل نهاية الطبخ.

#### الحساء

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

#### حلولى البودنج

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

#### الباتيه

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

#### التحضير

1. قرر متى تريد أن تأكل ومتى تريد بدء الطهي.
2. إذا كنت ترغب في تناول الطعام في الساعة 6 مساءً، عليك أن تبدأ الطبخ في الساعة 8 صباحاً، واعرث على وصفة تستغرق حوالي 10 ساعات.
3. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
4. قم بضبط التحكم في درجة الحرارة على 0.
5. للوصفات التي لا تستلزم التحمير، ضع وعاء الطهي في جهاز الطهي البطيء وركب الغطاء.
6. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
7. اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على 2 واترك الجهاز يسخن لمدة 20 دقيقة.
8. سوف يضى الضوء

## التحمير

نقاط هامة يجب مراعاتها عند استخدام وعاء الطهي للتحمير:

سيصبح وعاء الطهي ساخناً للغاية عند التحمير على الموقد. تعامل بحذر باستخدام قفازات فرن! في موائد الغاز، استخدم دائماً الشعلة بالحجم الصحيح. لا تستخدمه على شعلة تسخين أكبر من مساحة قاعدة وعاء الطهي. استخدم قفاز فرن لمسك وعاء الطهي أثناء الاستخدام وعند التقليب.

للوصفات التي تتطلب مكونات سيتم تحميرها أو قليها. استخدم دائماً أواني سيليكون أو بلاستيك أو خشب عازلة للحرارة لتجنب خدش السطح غير اللاصق. لا تستخدم مطلقاً ملاعق أو أدوات تقليب أو ملاقط أو شوكة أو سكاكين معدنية لأنها ستنتفخ السطح غير اللاصق.

- إذا تطلبت وصفاتك تحمير أو قلي المكونات قبل إبطاء الطهي، أخرج وعاء الطهي من جهاز الطهي البطيء وضعه مباشرة على موقد لتهيئة المكونات مثل المقلاة العادية.
- لا يستخدم إلا لموائد الغاز والموائد الكهربائية فقط. ولا يصلح لموائد الحث.
- لا تترك وعاء الطهي دون مراقبة عند الطهي على الموقد.
- لا تستخدم الغطاء عند التحمير فوق الموقد، وإلا لن يتم تحمير أو قلي المكونات.
- بمجرد طهي أو تحمير الطعام كما هو مطلوب، أضف المكونات الأخرى وقلب.
- استخدم قفازات الفرن لمسك المقبضين وضع وعاء الطهي بعناية مرة أخرى في جهاز الطهي البطيء.

## المل

عند تسخين حلة الطبخ:

1. استخدم مقبض الغطاء لإخراج الغطاء.
2. ضع المكونات في حلة الطبخ ثم أضف سائل الطهي الذي يغلي.
3. استبدل الغطاء.
4. اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على 1 للطهي البطيء التقليدي واضبطها على 2 إذا كنت تستخدمه كقدر طهي بطيء كهربائي.

## هل انتهيت؟

1. قم بضبط التحكم في درجة الحرارة على 0. سوف تنطفئ اللبنة.
  2. افصل الجهاز.
  3. استخدم مقبض الغطاء لإخراج الغطاء.
  4. أخرج جميع الأطعمة من حلة الطبخ.
- إذا لم تكن تنوي تنظيف حلة الطبخ فوراً، املاها بماء دافئ لمنع آثار الخبز الساخن المتبقي أو أي بقايا الطعام في حلة الطبخ.

## العناية والصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
3. اغسل الغطاء وحلة الطبخ بماء صابوني ساخن باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة ثم اشطف وجفف تماماً.

## رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.