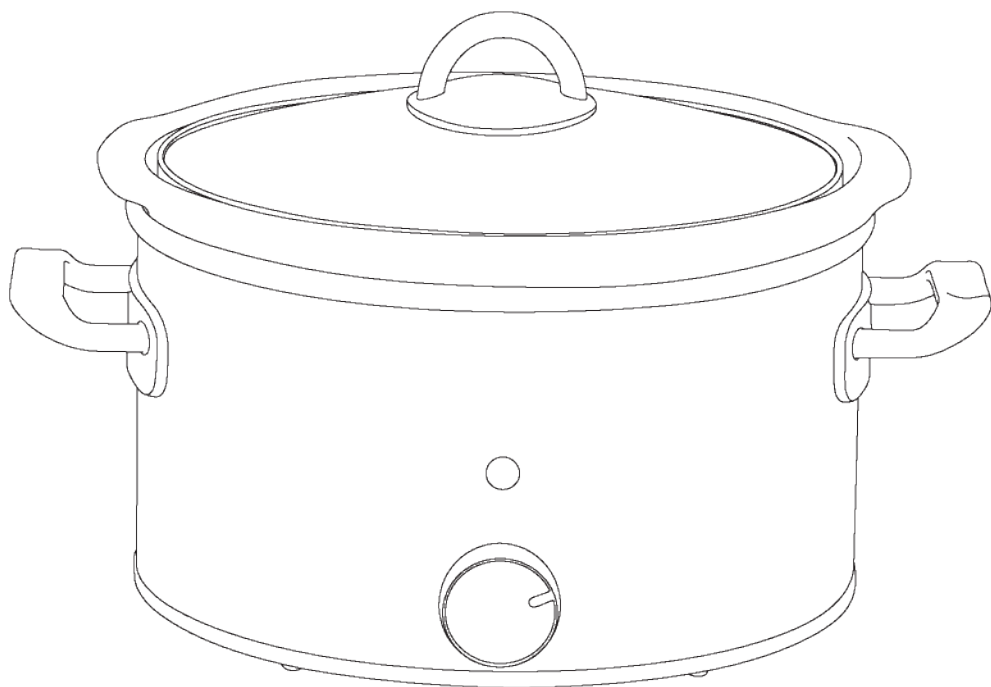


IKOHS

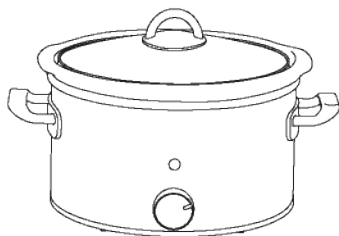


SLOWPOT

OLLA DE COCCIÓN LENTA - SLOW COOKER

USER MANUAL





SLOWPOT

OLLA DE COCCIÓN LENTA - SLOW COOKER

EN

ENGLISH

4 - 7

ES

ESPAÑOL

8 - 11

PT

PORTUGUÊS

12 - 15

FR

FRANÇAIS

16 - 19

IT

ITALIANO

20 - 23

DE

DEUTSCH

24 - 27

ENGLISH

WELCOME

Thank you for choosing our slow cooker. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident-prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

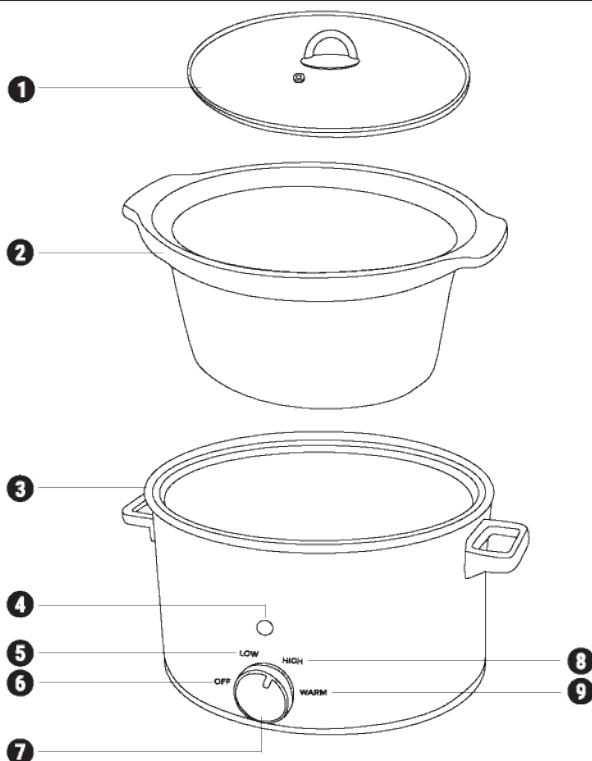
SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

- To reduce the risk of electric shock, do not remove cover. No user serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.
- Before you connect the appliance, ensure the voltage rating on the type plate corresponds to your mains voltage (type plate is located on the bottom of the unit).
- Repairs to electrical appliances should only be performed by qualified personnel. Improper repairs may place the user and/or equipment at serious risk.
- Do not operate this appliance with a damaged plug or cord, after a malfunction or after being dropped or damaged in any way.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard.
- Do not push objects into any openings as damage to the equipment and/or electric shock may occur.
- If abnormal noise, smell, smoke or any other failure is discovered during operation, turn off the product and unplug the power plug. Then contact the service center for repair.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; pull the plug.
- This equipment is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge. They should be given appropriate supervision and instructions to use the equipment by a person responsible for their safety.
- This product is not a toy. Never leave the equipment within reach of children. Close supervision is required when using this equipment near children.
- This equipment is intended for household use only and should not be used for industrial or commercial purposes.
- Do not use this equipment for anything other than its intended use.
- Do not immerse the product in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before any cleaning or user maintenance.
- Ensure the equipment is not too close to heat emitting appliances or placed in direct sunlight.
- Do not use this appliance outdoors.

PARTS LIST

1. Glass Lid
2. Pot
3. Slow Cooker
4. Indicator
5. Low Temperature mode
6. OFF
7. Control knob
8. High Temperature mode
9. Keep warm



HOW TO USE

Before first use

- Wash the Pot and the Glass Lid in hot water with soap and a sponge.
- Dry the Pot and the Glass Lid with a towel.
- There may be a slight smoke smell when the Slow Cooker is turned on the first time, this is normal and is not a concern. The smell will disappear after the first use.
- We recommend that you let the Slow Cooker cook some water for 30 minutes in the heat mode "High", before cooking any food with the Slow Cooker for the first time.

Getting started

- Place the Pot in the Slow Cooker and plug the power plug of the Slow Cooker into a wall outlet.
- Turn the control switch to Low/High temperature mode, the indicator will light in orange.
- Fill the Pot at least half full with the food you want to cook and place the Glass Lid on the Pot.

Note: Remember to always cover the food with liquid. You may need to cut down on the amount of liquid if you are using an ordinary recipe with the slow cooker. Follow the steps in the paragraph "Food Preparation" on how to prepare and cook the food to achieve the best cooking result.

- When the cooking time is done, turn the switch to 0 to turn off the slow cooker.

Note: Turn the switch to Keep warm mode to keep the food warm in the Pot during serving.

FOOD PREPARATION

Pasta and rice

- For best results, use long grain rice unless the recipe states otherwise. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, add the pasta to the slow cooker during the last 30–60 minutes of cook time.

Beans

- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

Vegetables

- Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavour. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your hob.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables into the slow cooker before meat. Vegetables usually cook more slowly than meat in the slow cooker and benefit from being partially immersed in the cooking liquid.
- Place vegetables near the sides or bottom of the cooking bowl to help cooking.

Milk

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during the last 15 to 30 minutes of cooking.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

Soups

- Some recipes call for large amounts of water/stock. Add the soup ingredients to the slow cooker first then add water/stock only to cover. If a thinner soup is desired, add more liquid when serving.

Meats

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat in a separate frying pan or grill pan allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour.
- Meat should be positioned so that it rests in the cooking bowl without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the cooking bowl is always ½ to ¾ full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as brisket or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.

Fish

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle during the last fifteen minutes to one hour of cooking.

Liquid

- It might appear that slow cooker recipes only have a small quantity of liquid in them but the slow cooking process differs from other cooking methods in that the added liquid in the recipe will almost double during the cooking time. If you are adapting a recipe for your slow cooker from a conventional recipe, please reduce the amount of liquid before cooking.

Cooking tip

- If you wish to reduce the liquid in the Slow Cooker, remove the Glass Lid after cooking and turn the switch to the High mode.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Make sure that the Switch is set to the "Off" mode, then unplug the power cable of the Slow Cooker from the wall outlet.
- Let the Slow Cooker cool down completely if it has been used recently.
- Wipe the exterior with a damp towel.
- Wash the Pot and the Glass Lid in warm water with soap and a sponge. Rinse with water and then dry them with a towel.

Note: Do not use any abrasive cleaning products or scouring pads to clean any part of the Slow Cooker. This may damage the surfaces of the Slow Cooker.

- If there is food stuck on the inside of the Pot, soak it in water with soap for a few hours.

Note: The Pot is dishwasher safe and can be safely washed in a dishwasher. However, the Glass Lid is not dishwasher safe and may only be washed by hand.

Storage

- Store the Slow Cooker in an environment where it is not exposed to moisture, dust, direct sunlight or extremely high or low temperatures.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

EN	Characteristics
Power	200W
Voltage	AC 230V
Frequency	50Hz
Capacity	3.5L
Dimensions	330x260x230 mm
Weight	3.7 kg



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestra olla de cocción lenta. Antes de usar el aparato, y para garantizar el mejor uso, lea atentamente estas instrucciones.

Las precauciones de seguridad incluidas en este documento reducen el riesgo de muerte, lesiones y descargas eléctricas si se cumplen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para referencia futura, junto con la tarjeta de garantía completa, el recibo de compra y el paquete. Si corresponde, pase estas instrucciones al próximo propietario del electrodoméstico. Siga siempre las precauciones de seguridad básicas y las medidas de prevención de accidentes cuando utilice un aparato eléctrico. No asumimos ninguna responsabilidad por el incumplimiento del cliente de estos requisitos.

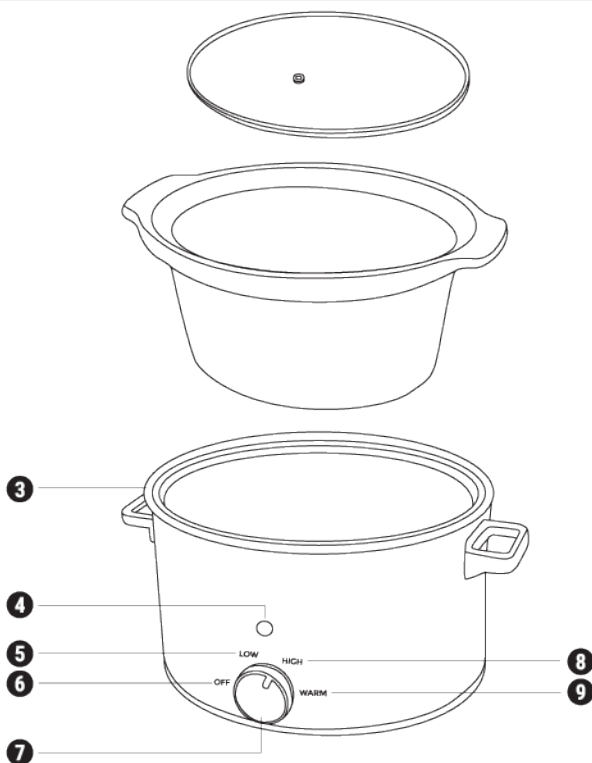
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al usar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben observar precauciones básicas de seguridad.

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no retire la cubierta. No hay piezas reparables por el usuario en el interior. Remita el aparato al personal de servicio cualificado.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la clasificación de voltaje en la placa de clasificación corresponde a la tensión de la red (la placa de clasificación se encuentra en la parte inferior de la unidad).
- Las reparaciones de aparatos eléctricos solo deben ser realizadas por personal cualificado. Las reparaciones inadecuadas pueden poner al usuario y al equipo en grave riesgo.
- No utilice este aparato con un enchufe o cable dañado, después de un mal funcionamiento o después de que se haya caído o dañado de alguna manera.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de manera similar para evitar riesgos.
- No empuje objetos dentro de ninguna abertura, ya que puede dañar el equipo y sufrir descargas eléctricas.
- Si se descubren ruidos anormales, olores, humo o cualquier otro fallo durante el uso, apague el producto y desenchufe el cable de alimentación. Luego, póngase en contacto con el centro de servicio para su reparación.
- No desenchufe el aparato tirando directamente del cable; tire del enchufe.
- Este equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento. Una persona responsable de su seguridad debe darles la supervisión adecuada y las instrucciones para usar el equipo.
- Este producto no es un juguete. Nunca deje el equipo al alcance de los niños. Se requiere supervisión cercana cuando se usa este equipo cerca de niños.
- Este equipo está destinado solo para uso doméstico y no debe usarse con fines industriales o comerciales.
- No use este equipo para otra cosa que no sea su uso previsto.
- No sumerja el producto en agua u otro líquido.
- Desenchufe siempre el aparato después de su uso y antes de cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.
- Asegúrese de que el equipo no esté demasiado cerca de los electrodomésticos que emiten calor o que no esté expuesto a la luz solar directa.
- No use este aparato al aire libre.

LISTADO DE PARTES

1. Tapa de vidrio
2. Recipiente de cocción
3. Olla de cocción lenta
4. Indicador
5. Modo de baja temperatura
6. Apagado
7. Selector
8. Modo de alta temperatura
9. Mantener caliente



INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso

- Lave la olla y la tapa de vidrio en agua caliente con jabón y una esponja.
- Seque la olla y la tapa de vidrio con una toalla.
- Puede haber un ligero olor a humo cuando la olla de cocción lenta se enciende por primera vez, esto es normal y no debe preocuparse. El olor desaparecerá después del primer uso.
- Le recomendamos que deje que la olla de cocción lenta cocine un poco de agua durante 30 minutos en el modo de alta temperatura antes de cocinar cualquier alimento con la olla de cocción lenta por primera vez.

Inicio

- Coloque el recipiente de cocción dentro de la olla de cocción lenta y conecte el enchufe de la olla de cocción lenta a una toma de corriente.
- Ponga el selector en modo de temperatura baja / alta y el indicador se iluminará en naranja.
- Llene el recipiente de cocción al menos hasta la mitad con la comida que desea cocinar y coloque la tapa de vidrio en la olla.

Nota: Recuerde cubrir siempre la comida con líquido. Es posible que deba reducir la cantidad de líquido si está utilizando una receta común con la olla de cocción lenta. Siga los pasos en el párrafo "Preparación de alimentos" sobre cómo preparar y cocinar los alimentos para lograr el mejor resultado de cocción.

- Cuando termine el tiempo de cocción, gire el selector a 0 para apagar la olla de cocción lenta.

Nota: Gire el selector hasta el modo Mantener caliente para mantener la comida caliente en la olla durante el uso.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Pasta y arroz

- Para mejores resultados, use arroz de grano largo a menos que la receta indique lo contrario. Si el arroz no se cocina completamente después del tiempo sugerido, agregue de 1 a 1 ½ tazas extra de líquido por taza de arroz cocido y continúe cocinando de 20 a 30 minutos.
- Para obtener los mejores resultados de pasta, agregue la pasta a la olla de cocción lenta durante los últimos 30 a 60 minutos de tiempo de cocción.

Legumbres

- Las legumbres secas, especialmente las alubias rojas, deben hervirse antes de agregarlas a una receta.
- Las legumbres enlatadas completamente cocidas se pueden usar como sustitutas de las secas.

Verduras

- Muchas verduras se benefician de la cocción lenta y pueden desarrollar todo su sabor. Tienden a no cocinarse demasiado en la olla de cocción lenta como lo harían en el horno o en la placa.
- Cuando cocine recetas con verduras y carne, coloque las verduras en la olla de cocción lenta antes de la carne. Las verduras generalmente se cocinan más lentamente que la carne en la olla de cocción lenta y se benefician de estar parcialmente sumergidas en líquido de cocción.
- Coloque las verduras cerca de los lados o el fondo para ayudar a que se cocinen adecuadamente.

Leche

- La leche, la nata y la crema agria se descomponen durante una cocción prolongada. Cuando sea posible, agréguelos durante los últimos 15 o 30 minutos de cocción.
- Las sopas condensadas pueden ser sustituidas por leche y pueden cocinarse durante largos períodos.

Sopas

- Algunas recetas requieren grandes cantidades de agua/caldo. Primero agregue los ingredientes de la sopa al recipiente de cocción y luego agregue agua/caldo solo para cubrir. Si desea una sopa más ligera, agregue más líquido al servir.

Carnes

- Retire la grasa, enjuague bien y seque la carne con papel de cocina.
- Dorar la carne en una sartén o parrilla aparte permite que la grasa se drene antes de la cocción lenta y también agrega una mayor profundidad de sabor.
- La carne debe colocarse en el recipiente de cocción sin tocar la tapa.
- Para cortes de carne más pequeños o más grandes, modifique la cantidad de verduras o patatas para que el recipiente de cocción siempre esté lleno hasta la mitad o hasta tres cuartos de su capacidad.
- El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son solo estimaciones y pueden variar según el corte, el tipo y la estructura ósea específicos. Las carnes magras como el lomo de cerdo tienden a cocinarse más rápido que las carnes con más tejido conectivo y grasa como la pechuga o la paletilla de cerdo. Cocinar carne con hueso en lugar de deshuesada aumentará los tiempos de cocción requeridos.
- Corte la carne en trozos más pequeños cuando cocine con alimentos precocinados como alubias o vegetales ligeros como champiñones, cebolla picada, berenjena o vegetales finamente picados. Esto permite que todos los alimentos se cocinen a la misma velocidad.

Pescado

- El pescado se cocina rápidamente y debe agregarse al final del ciclo de cocción durante los últimos 15 minutos aproximadamente.

Líquido

- Puede parecer que las recetas de cocción lenta solo tienen una pequeña cantidad de líquido, pero el proceso de cocción lenta difiere de otros métodos de cocción en que el líquido agregado en la receta casi se duplicará durante el tiempo de cocción. Si está adaptando una receta para su olla de cocción lenta de una receta convencional, reduzca la cantidad de líquido antes de cocinar.

Consejos de cocinado

- Si desea reducir el líquido en la olla de cocción lenta, retire la tapa de vidrio después de cocinar y gire el selector al modo de temperatura alta.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Asegúrese de que el selector esté en el modo "Apagado", luego desconecte el cable de alimentación de la olla de cocción lenta de la toma de corriente.
- Deje que la olla de cocción lenta se enfríe por completo si se ha utilizado recientemente.
- Limpie el exterior con una gamuza húmeda.
- Lave la olla y la tapa de vidrio en agua tibia con jabón y una esponja. Enjuague con agua y luego séquelos con una toalla.

Nota: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos para limpiar ninguna parte de la olla de cocción lenta. Esto puede dañar las superficies.

- Si hay comida atascada en el interior de la olla, sumérjala en agua con jabón durante unas horas.

Nota: La olla es apta para lavavajillas. Sin embargo, la tapa de vidrio no es apta para lavavajillas y solo se puede lavar a mano.

Almacenamiento

- Guarde la olla de cocción lenta en un entorno donde no esté expuesta a la humedad, el polvo, la luz solar directa o temperaturas extremadamente altas o bajas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	200W
Voltaje	AC 230V
Frecuencia	50Hz
Capacidad	3.5L
Dimensiones	330x260x230 mm
Peso	3.7 kg



Según las Directrices Europeas 2012/19/EU y 2015/863/EU, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el packaging indica la obligación de que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electro técnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para los sucesivos procesos ambientalmente compatibles de reciclaje, tratamiento y desecho, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

BEM-VINDO

Obrigado por escolher o nosso fogão lento. Antes de usar o aparelho, e para garantir o melhor uso, leia estas instruções cuidadosamente.

As precauções de segurança incluídas neste documento reduzem o risco de morte, ferimentos e choque elétrico se forem seguidas adequadamente. Mantenha o manual em um local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia completo, o recibo da compra e o pacote. Se aplicável, passe estas instruções para o próximo proprietário do dispositivo. Sempre siga as precauções básicas de segurança e medidas de prevenção de acidentes ao usar um aparelho elétrico. Não assumimos nenhuma responsabilidade pela falha do cliente em cumprir esses requisitos.

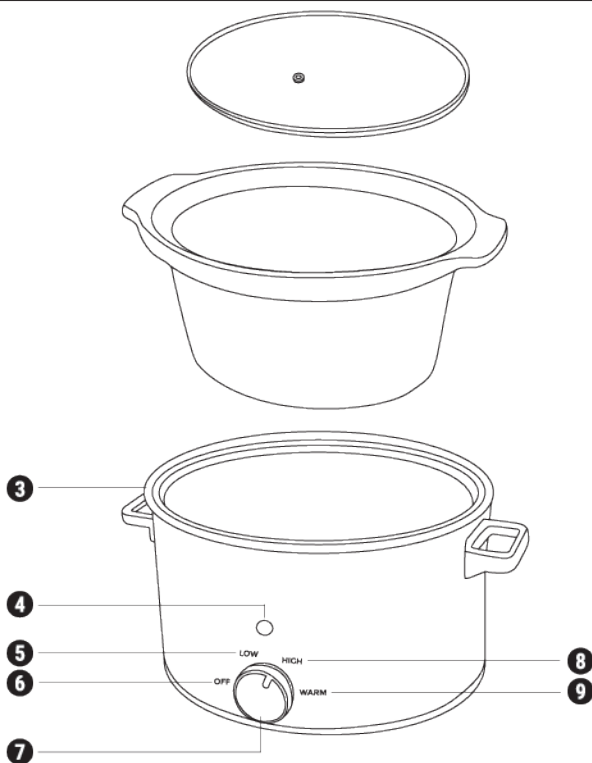
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar qualquer aparelho elétrico, sempre devem ser observadas precauções básicas de segurança.

- Para reduzir o risco de choque elétrico, não remova a tampa. Não há peças que possam ser reparadas pelo usuário dentro. Encaminhe o dispositivo a pessoal de serviço qualificado.
- Antes de conectar o aparelho, verifique se a tensão nominal na placa de características corresponde à tensão da rede elétrica (a placa de características está localizada na parte inferior da unidade).
- Reparos em aparelhos elétricos devem ser realizados apenas por pessoal qualificado. Reparos inadequados podem colocar o usuário e o equipamento em sério risco.
- Não use este aparelho com um plugue ou cabo danificado, após um mau funcionamento ou depois de cair ou danificar de alguma forma.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma para evitar riscos.
- Não empurre objetos para nenhuma abertura, pois isso pode danificar o equipamento e sofrer choque elétrico.
- Se ruídos anormais, odores, fumaça ou qualquer outra falha forem detectados durante o uso, desligue o produto e desconecte o cabo de alimentação. Em seguida, entre em contato com o centro de serviço para reparo.
- Não desconecte o aparelho puxando diretamente o cabo; puxe o plugue.
- Este equipamento não foi projetado para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência ou conhecimento. Uma pessoa responsável por sua segurança deve dar-lhes supervisão e instruções adequadas para usar o equipamento.
- Este produto não é um brinquedo. Nunca deixe o equipamento ao alcance de crianças. É necessária uma supervisão cuidadosa ao usar este equipamento perto de crianças.
- Este equipamento destina-se apenas a uso doméstico e não deve ser utilizado para fins industriais ou comerciais.
- Não use este equipamento para outra finalidade que não a pretendida.
- Não mergulhe o produto em água ou outro líquido.
- Sempre desconecte o aparelho após o uso e antes de qualquer limpeza ou manutenção pelo usuário.
- Verifique se o equipamento não está muito próximo dos aparelhos que emitem calor ou não está exposto à luz solar direta.
- Não use este aparelho ao ar livre.

LISTA DE PEÇAS

1. Tapa de vidro
2. Navio de cozinha
3. Fogão lento
4. Indicador
5. Modo de baixa temperatura
6. Desligado
7. Seletor
8. Modo de alta temperatura
9. Mantenha aquecido



INSTRUÇÕES DE USO

Antes da primeira utilização

- Lave a tampa da panela e do copo em água quente com sabão e uma esponja.
- Seque a panela e a tampa de vidro com uma toalha.
- Pode haver um leve cheiro de fumaça quando o fogão lento é ligado pela primeira vez, isso é normal e você não deve se preocupar. O cheiro desaparecerá após o primeiro uso.
- Recomendamos que você deixe o fogão lento cozinhar água por 30 minutos no modo de alta temperatura antes de cozinhar qualquer alimento com o fogão lento pela primeira vez.

Página inicial

- Coloque a panela dentro da panela lenta e ligue a ficha do fogão lento a uma tomada.
- Coloque o seletor no modo de temperatura baixa / alta e o indicador acenderá em laranja.
- Encha o recipiente de cozimento pelo menos até a metade com os alimentos que deseja cozinhar e coloque a tampa de vidro na panela.

Nota: Lembre-se de sempre cobrir os alimentos com líquidos. Pode ser necessário reduzir a quantidade de líquido se você estiver usando uma receita comum com o fogão lento. Siga as etapas no parágrafo "Preparação de alimentos" sobre como preparar e cozinhar os alimentos para obter o melhor resultado de cozimento.

- Quando o tempo de cozimento terminar, gire o botão para 0 para desligar a panela lenta.

Nota: Gire o botão para o modo Manter quente para manter os alimentos quentes na panela durante o uso.

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Macarrão e arroz

- Para obter melhores resultados, use arroz de grão longo, a menos que a receita indique o contrário. Se o arroz não estiver totalmente cozido após o tempo sugerido, adicione 1 a 1 ½ xícaras extras de líquido por xícara de arroz cozido e continue cozinhando por 20 a 30 minutos.
- Para obter melhores resultados de macarrão, adicione macarrão à panela lenta nos últimos 30 a 60 minutos de tempo de cozimento.

Feijões

- Feijão seco, especialmente feijão vermelho, deve ser fervido antes de adicioná-lo a uma receita.
- O feijão enlatado totalmente cozido pode ser usado como substituto do feijão seco.

Legumes

- Muitos vegetais se beneficiam do cozimento lento e podem desenvolver todo o seu sabor. Eles tendem a não cozinhar muito na panela lenta como fariam no forno ou no prato.
- Ao cozinhar receitas com legumes e carne, coloque os legumes na panela lenta antes da carne. Os legumes geralmente cozinham mais lentamente que a carne na panela lenta e se beneficiam de estarem parcialmente submersos no líquido de cozimento.
- Coloque os legumes nas laterais ou no fundo para ajudá-los a cozinhar corretamente.

Leite

- Leite, creme e creme de leite se decompõem durante o cozimento prolongado. Quando possível, adicione-os durante os últimos 15 ou 30 minutos de cozimento.
- As sopas condensadas podem ser substituídas por leite e podem ser cozidas por longos períodos.

Sopas

- Algumas receitas requerem grandes quantidades de água / caldo. Primeiro adicione os ingredientes da sopa ao recipiente de cozimento e adicione água / caldo apenas para cobrir. Se você quiser uma sopa mais leve, adicione mais líquido ao servir.

Carnes

- Retire a graxa, enxágüe bem e seque a carne com papel toalha.
- Brown a carne em uma panela ou grelha separada permite que a gordura escorra antes do cozimento lento e também adiciona uma maior profundidade de sabor.
- A carne deve ser colocada no recipiente de cozimento sem tocar na tampa.
- Para cortes de carne maiores ou menores, modifique a quantidade de vegetais ou batatas para que o recipiente de cozimento esteja sempre cheio até a metade ou até três quartos de sua capacidade.
- O tamanho da carne e os tempos de cozimento recomendados são apenas estimativas e podem variar dependendo do corte, tipo e estrutura óssea específicos. Carnes magras, como filé mignon de porco, tendem a cozinhar mais rápido do que carnes com mais tecido conjuntivo e gordura, como peito ou ombro de porco. Cozinhar carne com osso em vez de desossada aumentará o tempo de cozimento necessário.
- Corte a carne em pedaços menores ao cozinhar com alimentos pré-cozidos, como feijão ou legumes leves, como cogumelos, cebola picada, berinjela ou legumes picados. Isso permite que todos os alimentos sejam cozidos na mesma velocidade.

Peixe

- O peixe é cozido rapidamente e deve ser adicionado no final do ciclo de cozimento nos últimos 15 minutos.

Líquido

- Pode parecer que as receitas de cozimento lento tenham apenas uma pequena quantidade de líquido, mas o processo de cozimento lento difere de outros métodos de cozimento, pois o líquido adicionado à receita quase dobrará durante o tempo de cozimento. Se você estiver adaptando uma receita para o seu fogão lento a partir de uma receita convencional, reduza a quantidade de líquido antes de cozinhar.

Dicas de culinária

- Se você quiser reduzir o líquido na panela lenta, remova a tampa de vidro após o cozimento e gire o seletor para o modo de alta temperatura.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Verifique se o seletor está no modo "Desligado" e desconecte o cabo de alimentação do fogão lento da tomada.
- Deixe o fogão lento esfriar completamente se tiver sido usado recentemente.
- Limpe a parte externa com uma camurça úmida.
- Lave a tampa da panela e do copo em água morna com sabão e uma esponja. Enxágüe com água e seque-os com uma toalha.

Nota: Não use produtos de limpeza abrasivos ou esfregões para limpar qualquer parte da panela lenta. Isso pode danificar as superfícies.

- Se houver comida presa dentro da panela, deixe de molho em água com sabão por algumas horas.

Nota: O pote é lavável na máquina de lavar louça. No entanto, a tampa de vidro não pode ser lavada na máquina de lavar louça e só pode ser lavada à mão.

Armazenamento

- Armazene o fogão lento em um ambiente onde não esteja exposto à umidade, poeira, luz solar direta ou temperaturas extremamente altas ou baixas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PT	Características
Potência	200W
Tensão	AC 230V
Frequência	50Hz
Capacidade	3.5L
Dimensões	330x260x230 mm
Peso	3.7 kg



De acordo com as Directrizes Europeias 2012/19/EU e 2015/863/EU, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos, além dos resíduos. O símbolo riscado do contentor que está no packaging indica a obrigação de que o producto, ao final da sua vida útil, deverá depositar-se num lugar separado aos demais resíduos. Por tanto o usuário deverá entregar o aparelho, quando deixe de usar-se, aos adequados centros de recolha diferenciada de resíduos electrónicos e electro-técnicos, ou deverá devolvê-lo ao vendedor no momento de compra de um novo aparelho de tipo equivalente, um a troca de outro. A adequada recolha diferenciada do aparelho inutilizado para os sucessivos processos ambientalmente compatíveis de reciclagem, tratamento e resíduos, contribui a evitar possíveis efeitos negativos no meio-ambiente e na saúde, e favorece a reciclagem dos materiais dos que se compõe o aparelho. O descarte abusivo do producto por parte do usuário implica a aplicação das sanções previstas pela lei.

BIENVENUE

Nous vous remercions d'avoir choisi notre mijoteuse. Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation optimale, lisez attentivement ces instructions.

Les mesures de sécurité incluses dans ce document réduisent le risque de mort, de blessure et de choc électrique si elles sont correctement suivies. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour référence future, avec la carte de garantie complète, le reçu d'achat et l'emballage. Le cas échéant, transmettez ces instructions au prochain propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les précautions de sécurité de base et les mesures de prévention des accidents lorsque vous utilisez un appareil électrique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect par le client de ces exigences.

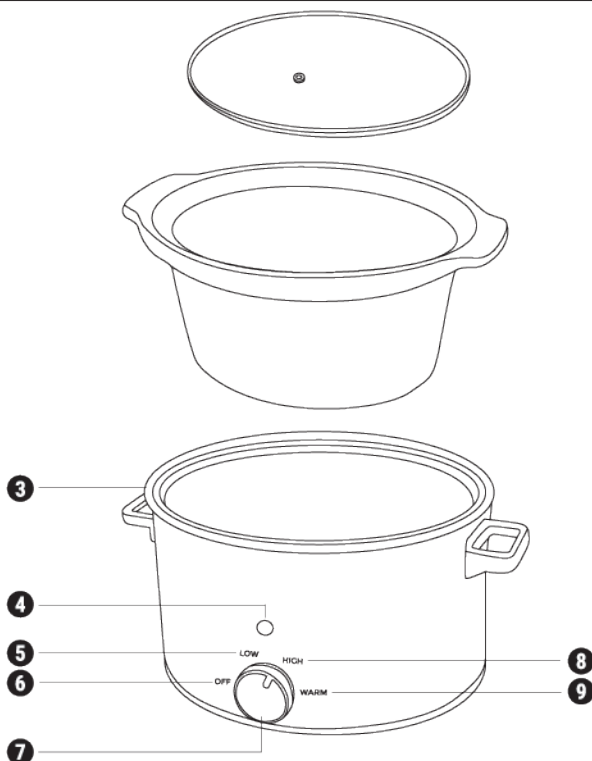
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

- Pour réduire le risque de choc électrique, ne retirez pas le couvercle. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confiez l'appareil à un technicien qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur (la plaque signalétique est située au bas de l'appareil).
- Les réparations d'appareils électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié. Des réparations incorrectes peuvent mettre l'utilisateur et l'équipement en danger.
- N'utilisez pas cet appareil avec une prise ou un câble endommagé, après un dysfonctionnement ou après qu'il soit tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter les risques.
- Ne poussez pas d'objets dans les ouvertures car cela pourrait endommager l'équipement et subir un choc électrique.
- Si des bruits anormaux, des odeurs, de la fumée ou tout autre défaut sont découverts pendant l'utilisation, éteignez le produit et débranchez le cordon d'alimentation. Ensuite, contactez le centre de service pour réparation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant directement sur le câble; débranchez la fiche.
- Cet équipement n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissances. Une personne responsable de leur sécurité doit leur fournir une supervision et des instructions adéquates pour utiliser l'équipement.
- Ce produit n'est pas un jouet. Ne laissez jamais l'équipement à la portée des enfants. Une surveillance étroite est requise lors de l'utilisation de cet équipement à proximité d'enfants.
- Cet équipement est destiné à un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.
- N'utilisez pas cet équipement pour autre chose que son utilisation prévue.
- N'immergez pas le produit dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien par l'utilisateur.
- Assurez-vous que l'équipement n'est pas trop proche des appareils qui émettent de la chaleur ou n'est pas exposé à la lumière directe du soleil.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

LISTE DES PIÈCES

1. Couvercle en verre
2. Récipient de cuisson
3. Mijoteuse
4. Indicateur
5. Mode basse température
6. Éteint
7. Sélecteur
8. Mode haute température
9. Restez au chaud



MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation

- Lavez la casserole et le couvercle en verre à l'eau chaude avec du savon et une éponge.
- Sécher le pot et le couvercle en verre avec une serviette.
- Il peut y avoir une légère odeur de fumée lorsque la mijoteuse est allumée pour la première fois, c'est normal et vous ne devriez pas vous inquiéter. L'odeur disparaîtra après la première utilisation.
- Nous vous recommandons de laisser la mijoteuse cuire de l'eau pendant 30 minutes en mode haute température avant de cuire des aliments avec la mijoteuse pour la première fois.

Début

- Placez la marmite à l'intérieur de la mijoteuse et branchez la fiche de la mijoteuse sur une prise de courant.
- Réglez le sélecteur sur le mode basse / haute température et le voyant s'allume en orange.
- Remplissez le récipient de cuisson au moins à moitié avec les aliments que vous souhaitez cuisiner et placez le couvercle en verre sur la casserole.

Remarque: N'oubliez pas de toujours couvrir les aliments avec du liquide. Vous devrez peut-être réduire la quantité de liquide si vous utilisez une recette courante avec la mijoteuse. Suivez les étapes du paragraphe «Préparation des aliments» pour savoir comment préparer et cuire les aliments pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, tournez la molette sur 0 pour éteindre la mijoteuse.

Remarque: Tournez la molette sur le mode Keep Warm pour garder les aliments chauds dans la casserole pendant l'utilisation.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Pâtes et riz

- Pour de meilleurs résultats, utilisez du riz à grain long, sauf indication contraire de la recette. Si le riz n'est pas complètement cuit après le temps suggéré, ajoutez 1 à 1½ tasses de liquide supplémentaires par tasse de riz cuit et continuez la cuisson pendant 20 à 30 minutes.
- Pour de meilleurs résultats de pâtes, ajoutez les pâtes à la mijoteuse pendant les 30 à 60 dernières minutes de cuisson.

Haricots

- Les haricots secs, en particulier les haricots rouges, doivent être bouillis avant de les ajouter à une recette.
- Les haricots en conserve entièrement cuits peuvent remplacer les haricots secs.

Légumes

- De nombreux légumes bénéficient d'une cuisson lente et peuvent développer leur pleine saveur. Ils ont tendance à ne pas trop cuire dans la mijoteuse comme ils le feraient au four ou dans l'assiette.
- Lorsque vous cuisinez des recettes avec des légumes et de la viande, placez les légumes dans la mijoteuse avant la viande. Les légumes cuisent généralement plus lentement que la viande dans la mijoteuse et bénéficient d'être partiellement immergés dans le liquide de cuisson.
- Placez les légumes près des côtés ou du fond pour les aider à bien cuire.

Le lait

- Le lait, la crème et la crème sure se décomposent lors d'une cuisson prolongée. Si possible, ajoutez-les au cours des 15 ou 30 dernières minutes de cuisson.
- Les soupes condensées peuvent remplacer le lait et peuvent être cuites pendant de longues périodes.

Les soupes

- Certaines recettes nécessitent de grandes quantités d'eau / de bouillon. Ajoutez d'abord les ingrédients de la soupe dans le récipient de cuisson, puis ajoutez de l'eau / du bouillon juste pour couvrir. Si vous voulez une soupe plus légère, ajoutez plus de liquide au moment de servir.

Les viandes

- Retirez la graisse, rincez abondamment et séchez la viande avec du papier absorbant.
- Faire dorer la viande dans une poêle ou un grill séparé permet à la graisse de s'égoutter avant une cuisson lente et ajoute également une plus grande profondeur de saveur.
- La viande doit être placée dans le récipient de cuisson sans toucher le couvercle.
- Pour des morceaux de viande plus petits ou plus gros, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre de sorte que le récipient de cuisson soit toujours rempli à la moitié ou aux trois quarts de sa capacité.
- La taille de la viande et les temps de cuisson recommandés ne sont que des estimations et peuvent varier en fonction de la coupe, du type et de la structure osseuse spécifiques. Les viandes maigres comme le filet de porc ont tendance à cuire plus rapidement que les viandes avec plus de tissu conjonctif et de gras comme la poitrine ou l'épaule de porc. La cuisson de la viande avec des os au lieu de désossée augmentera les temps de cuisson requis.
- Coupez la viande en petits morceaux lors de la cuisson avec des aliments précuits tels que des haricots ou des légumes légers tels que des champignons, des oignons hachés, des aubergines ou des légumes finement hachés. Cela permet à tous les aliments d'être cuits à la même vitesse.

Poisson

- Le poisson est cuit rapidement et doit être ajouté à la fin du cycle de cuisson pendant les 15 dernières minutes environ.

Liquide

- Il peut sembler que les recettes de cuisson lente ne contiennent qu'une petite quantité de liquide, mais le processus de cuisson lente diffère des autres méthodes de cuisson en ce que le liquide ajouté à la recette doublera presque pendant la cuisson. Si vous adaptez une recette pour votre mijoteuse à partir d'une recette conventionnelle, réduisez la quantité de liquide avant la cuisson.

Conseils culinaires

- Si vous souhaitez réduire le liquide dans la mijoteuse, retirez le couvercle en verre après la cuisson et tournez le sélecteur en mode haute température.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Assurez-vous que le sélecteur est en mode «Arrêt», puis débranchez le cordon d'alimentation de la mijoteuse de la prise.
- Laissez la mijoteuse refroidir complètement si elle a été utilisée récemment.
- Nettoyez l'extérieur avec un suède humide.
- Lavez la casserole et le couvercle en verre à l'eau tiède avec du savon et une éponge. Rincez à l'eau puis séchez-les avec une serviette.

Remarque: N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces de la mijoteuse. Cela peut endommager les surfaces.

- S'il y a de la nourriture coincée dans le pot, faites-la tremper dans de l'eau savonneuse pendant quelques heures.

Remarque: Le pot va au lave-vaisselle. Cependant, le couvercle en verre ne passe pas au lave-vaisselle et ne peut être lavé qu'à la main.

Stockage

- Conservez la mijoteuse dans un environnement où elle n'est pas exposée à l'humidité, à la poussière, à la lumière directe du soleil ou à des températures extrêmement élevées ou basses.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

FR	Caractéristiques
Puissance	200W
Tension	AC 230V
Fréquence	50Hz
Capacité	3.5L
Dimensions	330x260x230 mm
Poids	3.7 kg



Selon les Directives européennes 2012/19/EU et 2015/863/EU, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques, et à l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle rayée qui se trouve sur l'emballage indique l'obligation d'éliminer le produit, à la fin de sa vie utile, dans un endroit séparé des autres déchets. Par conséquent, l'utilisateur doit remettre l'appareil, lorsqu'il cesse d'être utilisé, dans un centre de collecte sélective de déchets électroniques et électro-techniques approprié, ou doit le restituer au vendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil similaire. La collecte sélective et adéquate de l'appareil inutilisé pour les différents procédés de recyclage, traitement et déchets écologiquement compatibles, contribue à éviter de possibles impacts négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux composant l'appareil. Jeter le produit de façon abusive entraîne l'application des sanctions prévues par la loi.

BENVENUTO

Grazie per aver scelto il nostro fornello lento. Prima di utilizzare il dispositivo e per garantire il miglior utilizzo, leggere attentamente queste istruzioni.

Le precauzioni di sicurezza incluse in questo documento riducono il rischio di morte, lesioni e scosse elettriche se correttamente seguite. Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, insieme alla scheda di garanzia completa, alla ricevuta di acquisto e al pacchetto. Se applicabile, passare queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base e le misure di prevenzione degli incidenti quando si utilizza un apparecchio elettrico. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per il mancato rispetto da parte del cliente di tali requisiti.

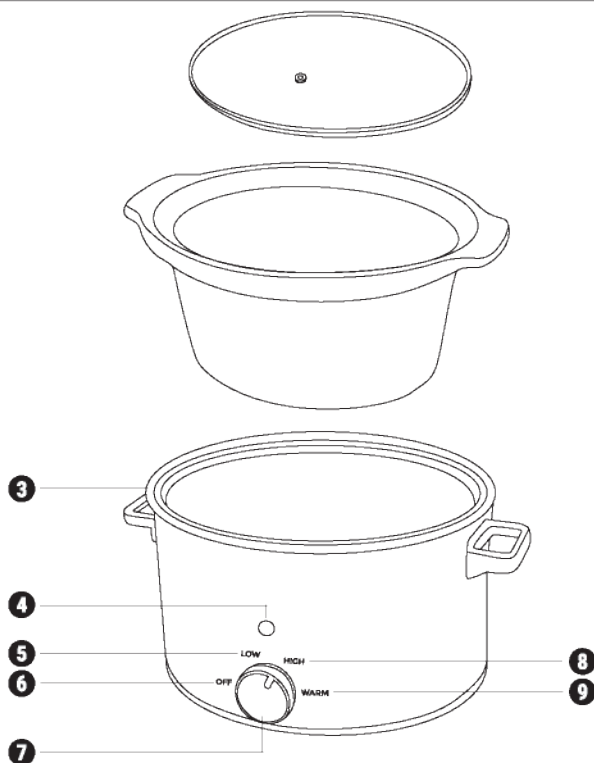
ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non rimuovere il coperchio. Non ci sono parti riparabili dall'utente all'interno. Riferire il dispositivo a personale di assistenza qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione nominale sulla targhetta dei dati corrisponda alla tensione di rete (la scheda dei valori nominali si trova sul fondo dell'unità).
- Le riparazioni di apparecchi elettrici devono essere eseguite solo da personale qualificato. Riparazioni improprie possono mettere a rischio l'utente e l'apparecchiatura.
- Non utilizzare questo apparecchio con una spina o un cavo danneggiati, dopo un malfunzionamento o dopo che è stato fatto cadere o danneggiato in alcun modo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone analogamente qualificate per evitare rischi.
- Non spingere oggetti in alcuna apertura, poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e subire scosse elettriche.
- Se durante l'uso vengono rilevati rumori anomali, odori, fumo o altri guasti, spegnere il prodotto e scollegare il cavo di alimentazione. Quindi, contattare il centro di assistenza per la riparazione.
- Non scollegare l'apparecchio tirando direttamente il cavo; staccare la spina.
- Questa apparecchiatura non è progettata per essere utilizzata da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza. Una persona responsabile della loro sicurezza dovrebbe fornire loro un'adeguata supervisione e istruzioni per l'uso dell'attrezzatura.
- Questo prodotto non è un giocattolo. Non lasciare mai l'attrezzatura alla portata dei bambini. È richiesta una stretta supervisione quando si utilizza questa apparecchiatura vicino ai bambini.
- Questa apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzata per scopi industriali o commerciali.
- Non utilizzare questa apparecchiatura per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione da parte dell'utente.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura non sia troppo vicina agli apparecchi che emettono calore o non sono esposti alla luce solare diretta.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

ELENCO DELLE PARTI

1. Coperchio in vetro
2. Recipiente di cottura
3. Fornello lento
4. indicatore
5. Modalità a bassa temperatura
6. OFF
7. Selettore
8. Modalità ad alta temperatura
9. Stai al caldo



ISTRUZIONI PER L'USO

Prima del primo utilizzo

- Lavare la pentola e il coperchio di vetro in acqua calda con sapone e una spugna.
- Asciugare la pentola e il coperchio di vetro con un asciugamano.
- Potrebbe esserci un leggero odore di fumo quando la pentola a cottura lenta viene accesa per la prima volta, questo è normale e non dovresti preoccuparti. L'odore scompare dopo il primo utilizzo.
- Si consiglia di lasciare cuocere un po' d'acqua la pentola a cottura lenta per 30 minuti in modalità alta temperatura prima di cuocere per la prima volta qualsiasi alimento con la pentola a cottura lenta.

iniziazione

- Metti la pentola all'interno della pentola a cottura lenta e collegare la spina del fornello lento a una presa di corrente.
- Impostare il selettore in modalità bassa / alta temperatura e l'indicatore si illuminerà in arancione.
- Riempi il recipiente di cottura almeno a metà con il cibo che desideri cucinare e posiziona il coperchio di vetro sulla pentola.

Nota: Ricorda di coprire sempre il cibo con del liquido. Potrebbe essere necessario ridurre la quantità di liquido se si utilizza una ricetta comune con la pentola a cottura lenta. Seguire i passaggi nel paragrafo "Preparazione del cibo" su come preparare e cuocere il cibo per ottenere il miglior risultato di cottura.

- Al termine del tempo di cottura, ruotare la ghiera su 0 per spegnere la pentola a cottura lenta.

Nota: Girare la manopola sulla modalità Mantieni caldo per mantenere caldi gli alimenti nella pentola durante l'uso.

PREPARAZIONE DEL CIBO

Pasta e Riso

- Per risultati ottimali, utilizzare riso a grani lunghi, a meno che la ricetta non indichi diversamente. Se il riso non è completamente cotto dopo il tempo suggerito, aggiungi da 1 a 1½ tazze di liquido in più per tazza di riso cotto e continua la cottura per 20-30 minuti.
- Per i migliori risultati di pasta, aggiungi la pasta alla pentola a cottura lenta per gli ultimi 30-60 minuti di cottura.

Alubias

- I fagioli secchi, in particolare i fagioli rossi, devono essere bolliti prima di aggiungerli a una ricetta.
- I fagioli in scatola completamente cotti possono essere usati come sostituti dei fagioli secchi.

Verdure

- Molte verdure beneficiano della cottura lenta e possono sviluppare il loro sapore pieno. Tendono a non cuocere troppo nella pentola a cottura lenta come farebbero nel forno o sul piatto.
- Quando cucini ricette con verdure e carne, metti le verdure nella pentola a cottura lenta prima della carne. Le verdure generalmente cuociono più lentamente della carne nella pentola a cottura lenta e traggono vantaggio dall'essere parzialmente immerse nel liquido di cottura.
- Metti le verdure vicino ai lati o sul fondo per aiutarle a cucinare correttamente.

Latte

- Latte, panna e panna acida si decompongono durante la cottura prolungata. Se possibile, aggiungerli durante gli ultimi 15 o 30 minuti di cottura.
- Le minestre condensate possono essere sostituite con latte e possono essere cotte per lunghi periodi.

Minestre

- Alcune ricette richiedono grandi quantità di acqua / brodo. Prima aggiungi gli ingredienti per la zuppa nel recipiente di cottura e poi aggiungi acqua / brodo solo per coprire. Se vuoi una zuppa più leggera, aggiungi più liquido durante il servizio.

Carnes

- Rimuovere il grasso, sciacquare abbondantemente e asciugare la carne con salviette di carta.
- Far rosolare la carne in una padella o griglia separata per far defluire il grasso prima della cottura lenta e aggiungere anche una maggiore profondità di sapore.
- La carne deve essere posizionata nel recipiente di cottura senza toccare il coperchio.
- Per tagli di carne più piccoli o più grandi, modificare la quantità di verdure o patate in modo che il recipiente di cottura sia sempre riempito a metà o fino a tre quarti della sua capacità.
- Le dimensioni della carne e i tempi di cottura consigliati sono solo delle stime e possono variare a seconda del taglio specifico, del tipo e della struttura ossea. Le carni magre come il filetto di maiale tendono a cuocere più velocemente delle carni con più tessuto connettivo e grasso come petto o spalla di maiale. Cucinare la carne con l'osso anziché senza osso aumenterà i tempi di cottura richiesti.
- Tagliare la carne in pezzi più piccoli quando si cucina con cibi precotti come fagioli o verdure leggere come funghi, cipolla tritata, melanzane o verdure tritate finemente. Ciò consente di cuocere tutti gli alimenti alla stessa velocità.

Pesce

- Il pesce viene cotto rapidamente e deve essere aggiunto alla fine del ciclo di cottura negli ultimi 15 minuti circa.

Liquido

- Può sembrare che le ricette a cottura lenta abbiano solo una piccola quantità di liquido, ma il processo di cottura lento differisce dagli altri metodi di cottura in quanto il liquido aggiunto nella ricetta quasi raddoppierà durante il tempo di cottura. Se stai adattando una ricetta per la tua pentola a cottura lenta da una ricetta convenzionale, riduci la quantità di liquido prima della cottura.

Consigli di cucina

- Se si desidera ridurre il liquido nella pentola a cottura lenta, rimuovere il coperchio di vetro dopo la cottura e portare il selettore in modalità alta temperatura.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Assicurarsi che il selettore sia in modalità "Off", quindi scollegare il cavo di alimentazione dalla pentola a cottura lenta dalla presa.
- Lascia raffreddare completamente la pentola a cottura lenta se è stata utilizzata di recente.
- Pulisci l'esterno con una pelle scamosciata umida.
- Lavare la pentola e il coperchio di vetro in acqua calda con sapone e una spugna. Risciacquare con acqua e poi asciugarli con un asciugamano.

nota: Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per pulire qualsiasi parte della pentola a cottura lenta. Ciò può danneggiare le superfici.

- Se c'è del cibo bloccato nella pentola, immergilo nell'acqua insaponata per alcune ore.

nota: La pentola è lavabile in lavastoviglie. Tuttavia, il coperchio in vetro non è lavabile in lavastoviglie e può essere lavato solo a mano.

immagazzinamento

- Conservare la pentola a cottura lenta in un ambiente in cui non sia esposta a umidità, polvere, luce solare diretta o temperature estremamente alte o basse.

SPECIFICHE TECNICHE

IT	Lineamenti
Potenza	200W
Tensione	AC 230V
Frequenza	50Hz
Capacità	3.5L
Dimensioni	330x260x230 mm
Peso	3.7 kg



Secondo le direttive europee 2012/19/EU e 2015/863/EU sulla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e sullo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo barrato sul contenitore sulla confezione indica l'obbligo che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve quindi restituire il dispositivo, quando non è più in uso, all'apposito centro di raccolta differenziata per i rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente, uno o sostituzione dell'altro. Un'adeguata raccolta differenziata del dispositivo non utilizzato per i successivi processi di riciclaggio, trattamento e smaltimento compatibili con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui il dispositivo è composto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione delle sanzioni previste dal codice penale.

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Slow Cooker entschieden haben. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und um eine optimale Verwendung zu gewährleisten.

Die in diesem Dokument enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern das Risiko von Tod, Körperverletzung und elektrischem Schlag, wenn sie ordnungsgemäß befolgt werden. Bewahren Sie das Handbuch zusammen mit der vollständigen Garantiekarte, dem Kaufbeleg und der Verpackung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anweisungen gegebenenfalls an den nächsten Besitzer des Geräts weiter. Befolgen Sie immer die grundlegenden Sicherheits- und Unfallverhütungsmaßnahmen, wenn Sie ein Elektrogerät verwenden. Wir übernehmen keine Verantwortung für die Nichteinhaltung dieser Anforderungen durch den Kunden.

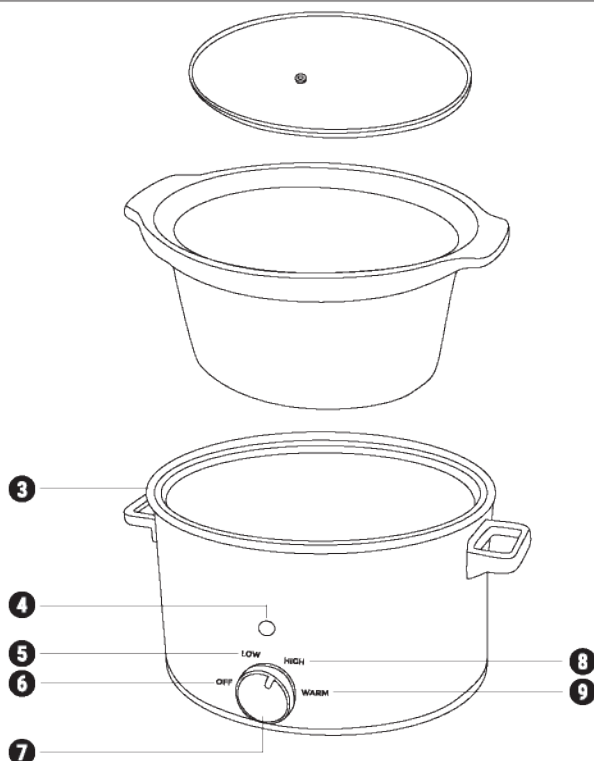
SICHERHEITSHINWEISE

Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen müssen beim Gebrauch von Elektrogeräten immer beachtet werden.

- Entfernen Sie nicht die Abdeckung, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern. Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Überweisen Sie das Gerät an qualifiziertes Servicepersonal.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt (das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts).
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können Benutzer und Geräte ernsthaft gefährdet werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem beschädigten Stecker oder Kabel, nach einer Fehlfunktion oder nachdem es fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.
- Schieben Sie keine Gegenstände in eine Öffnung, da dies das Gerät beschädigen und einen Stromschlag verursachen kann.
- Wenn während des Gebrauchs ungewöhnliche Geräusche, Gerüche, Rauch oder andere Fehler auftreten, schalten Sie das Produkt aus und ziehen Sie den Netzstecker. Wenden Sie sich zur Reparatur an das Service-Center.
- Ziehen Sie den Stecker nicht direkt am Kabel aus der Steckdose. Den Stecker ziehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen konzipiert. Eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person sollte sie angemessen beaufsichtigen und anweisen, das Gerät zu benutzen.
- Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Lassen Sie das Gerät niemals in Reichweite von Kindern. Bei der Verwendung dieses Geräts in der Nähe von Kindern ist eine sorgfältige Überwachung erforderlich.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt und darf nicht für industrielle oder gewerbliche Zwecke verwendet werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät nicht zu nahe an den Geräten befindet, die Wärme abgeben oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

TEILELISTE

1. Glasdeckel
2. Kochgefäß
3. Langsamer Herd
4. Anzeige
5. Niedrigtemperaturmodus
6. Aus
7. Selektor
8. Hochtemperaturmodus
9. Warm halten



GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor dem ersten Gebrauch

- Waschen Sie den Topf und den Glasdeckel in heißem Wasser mit Seife und einem Schwamm.
- Trocknen Sie den Topf und den Glasdeckel mit einem Handtuch.
- Wenn der Slow Cooker zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einem leichten Rauchgeruch kommen. Dies ist normal und Sie sollten sich keine Sorgen machen. Der Geruch verschwindet nach dem ersten Gebrauch.
- Wir empfehlen, dass Sie den Slow Cooker 30 Minuten im Hochtemperaturmodus etwas Wasser kochen lassen, bevor Sie das erste Mal Lebensmittel mit dem Slow Cooker kochen.

Zuhause

- Stellen Sie den Kochtopf in den Slow Cooker und Schließen Sie den Slow Cooker-Stecker an eine Steckdose an.
- Stellen Sie den Wahlschalter auf den Niedrig- / Hochtemperaturmodus und die Anzeige leuchtet orange.
- Füllen Sie das Kochgefäß mindestens zur Hälfte mit dem Gargut und setzen Sie den Glasdeckel auf den Topf.

Hinweis: Denken Sie daran, das Essen immer mit Flüssigkeit zu bedecken. Möglicherweise müssen Sie die Flüssigkeitsmenge reduzieren, wenn Sie ein allgemeines Rezept mit dem Slow Cooker verwenden. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Zubereitung von Speisen“, um das beste Garergebnis zu erzielen.

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, drehen Sie den Drehknopf auf 0, um den Slow Cooker auszuschalten.

Hinweis: Drehen Sie den Drehknopf in den Warmhaltemodus, um die Speisen während des Gebrauchs im Topf warm zu halten.

ZUBEREITUNG VON SPEISEN

Pasta und Reis

- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse Langkornreis, sofern im Rezept nicht anders angegeben. Wenn der Reis nach der angegebenen Zeit nicht vollständig gekocht ist, fügen Sie 1 bis 1½ Tassen Flüssigkeit pro Tasse gekochten Reis hinzu und kochen Sie 20 bis 30 Minuten lang weiter.
- Für beste Pasta-Ergebnisse geben Sie die Pasta für die letzten 30 bis 60 Minuten in den Slow Cooker.

Bohnen

- Getrocknete Bohnen, insbesondere rote Bohnen, sollten vor dem Hinzufügen zu einem Rezept gekocht werden.
- Vollständig gekochte Dosenbohnen können als Ersatz für getrocknete Bohnen verwendet werden.

Gemüse

- Viele Gemüsesorten profitieren vom langsamen Garen und können ihr volles Aroma entfalten. Sie neigen dazu, im Langsamkocher nicht zu viel zu kochen, wie sie es im Ofen oder auf dem Teller tun würden.
- Wenn Sie Rezepte mit Gemüse und Fleisch zubereiten, legen Sie das Gemüse vor dem Fleisch in den Slow Cooker. Gemüse kocht im Allgemeinen langsamer als Fleisch im Slow Cooker und kann teilweise in Kochflüssigkeit getaucht werden.
- Legen Sie das Gemüse in die Nähe der Seiten oder des Bodens, damit es richtig garen kann.

Milch

- Milch, Sahne und Sauerrahm zerfallen bei längerem Kochen. Wenn möglich, fügen Sie sie während der letzten 15 oder 30 Minuten des Kochens hinzu.
- Kondensierte Suppen können Milch ersetzen und über einen längeren Zeitraum gekocht werden.

Suppen

- Einige Rezepte erfordern große Mengen Wasser / Brühe. Zuerst die Suppenzutaten in das Kochgefäß geben und dann Wasser / Brühe zudecken. Wenn Sie eine leichtere Suppe wünschen, fügen Sie beim Servieren mehr Flüssigkeit hinzu.

Fleisch

- Das Fett entfernen, gründlich abspülen und das Fleisch mit Papiertüchern trocknen.
- Das Fleisch in einer separaten Pfanne oder auf einem Grill anbraten, damit das Fett vor dem langsamen Garen abtropfen kann.
- Das Fleisch sollte in das Kochgefäß gelegt werden, ohne den Deckel zu berühren.
- Passen Sie bei kleineren oder größeren Fleischstücken die Menge an Gemüse oder Kartoffeln so an, dass das Kochgefäß immer bis zur Hälfte oder bis zu drei Viertel seines Fassungsvermögens gefüllt ist.
- Die Größe des Fleisches und die empfohlenen Garzeiten sind nur Schätzungen und können je nach Schnitt, Art und Knochenstruktur variieren. Mageres Fleisch wie Schweinefilet neigt dazu, schneller zu kochen als Fleisch mit mehr Bindegewebe und Fett wie Brust oder Schweineschulter. Das Garen von Fleisch mit Knochen anstelle von Fleisch ohne Knochen verlängert die erforderlichen Garzeiten.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie mit vorgekochten Lebensmitteln wie Bohnen oder leichtem Gemüse wie Pilzen, gehackten Zwiebeln, Auberginen oder fein gehacktem Gemüse kochen. Auf diese Weise können alle Lebensmittel mit der gleichen Geschwindigkeit gekocht werden.

Fisch

- Der Fisch ist schnell gekocht und sollte am Ende des Kochzyklus für die letzten 15 Minuten oder so hinzugefügt werden.

Liquid

- Es mag den Anschein haben, dass Rezepte für langsames Garen nur eine geringe Menge an Flüssigkeit enthalten, aber der langsame Garprozess unterscheidet sich von anderen Garmethoden dadurch, dass sich die im Rezept hinzugefügte Flüssigkeit während der Garzeit fast verdoppelt. Wenn Sie ein Rezept für Ihren Slow Cooker nach einem herkömmlichen Rezept anpassen, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge vor dem Garen.

Kochtipps

- Wenn Sie die Flüssigkeit im Slow Cooker reduzieren möchten, nehmen Sie nach dem Garen den Glasdeckel ab und drehen Sie den Wahlschalter auf Hochtemperatur.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Vergewissern Sie sich, dass der Wahlschalter auf „Aus“ steht, und ziehen Sie dann das Netzkabel vom Langsamkocher aus der Steckdose.
- Lassen Sie den Slow Cooker vollständig abkühlen, wenn er kürzlich verwendet wurde.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Wildleder.
- Waschen Sie den Topf und den Glasdeckel in warmem Wasser mit Seife und einem Schwamm. Mit Wasser abspülen und mit einem Handtuch abtrocknen.

Hinweis: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Teile des Slow Cookers zu reinigen. Dies kann Oberflächen beschädigen.

- Wenn sich Lebensmittel im Topf befinden, legen Sie sie einige Stunden in Seifenwasser.

Hinweis: Der Topf ist spülmaschinenfest. Der Glasdeckel ist jedoch nicht spülmaschinenfest und kann nur von Hand gewaschen werden.

Lagerung

- Bewahren Sie den Slow Cooker an einem Ort auf, an dem er weder Feuchtigkeit noch Staub oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist oder extrem hohen oder niedrigen Temperaturen ausgesetzt ist.

TECHNISCHE DATEN

DE	Eigenschaften
Potenz	200W
Spannung	AC 230V
Frequenz	50Hz
Kapazität	3.5L
Abmessungen	330x260x230 mm
Gewicht	3.7 kg



Gemäß den Europäischen Verordnungen 2012/19/EU und 2015/863/EU hinsichtlich der Vermeidung von Gefahrenstoffen in elektrischen Geräten sowie der Entsorgung von Abfällen. Das durchgestrichene Containersymbol auf der Verpackung gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer vom Hausmüll getrennt zu entsorgen ist. Daher muss der Benutzer das Gerät nach Beendigung der Benutzung an einer geeigneten Sammelstelle für elektrische und elektronische Abfälle abgeben oder es an den Hersteller, bei dem es erworben wurde, bei einem Kauf eines neuen, ähnlichen Geräts oder bei einem Tausch zurückgeben. Die sachgemäße differenzierte Entsorgung des aus dem Verkehr gezogenen Geräts für die nachfolgenden umweltgerechten Prozesse zum Recycling, zur Verarbeitung und Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts durch den Benutzer kann die Anwendung der gesetzlich vorgeschriebenen Strafen nach sich ziehen.



Made in P.R.C.

