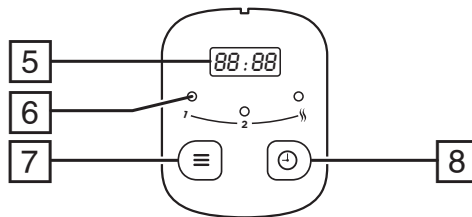
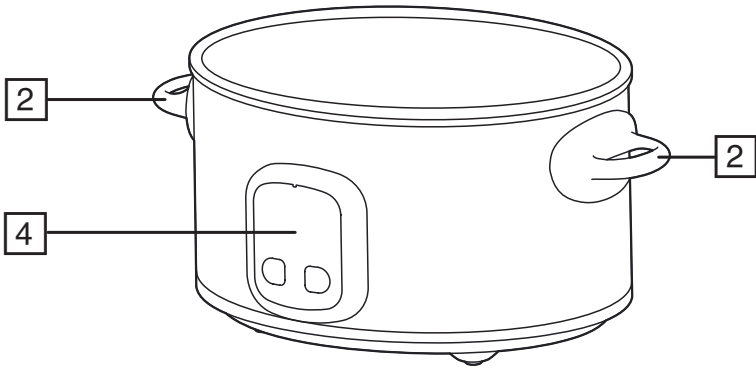
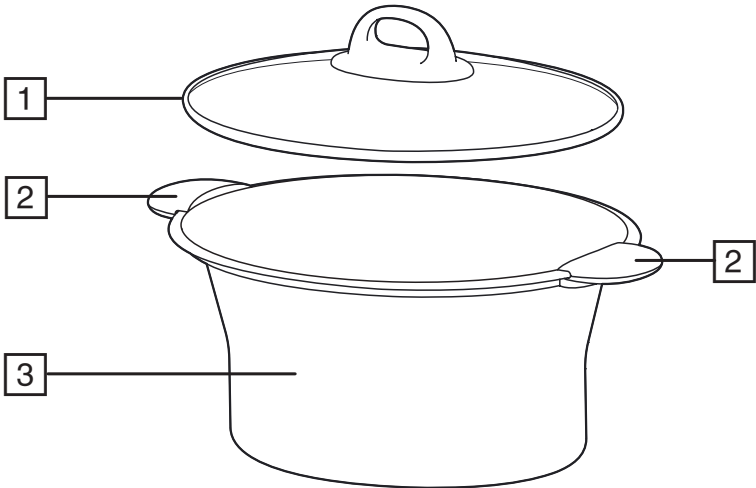




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	67
Bedienungsanleitung	9	pokyny (Slovenčina)	71
mode d'emploi	15	instrukcja	77
instructies	21	upute	81
istruzioni per l'uso	25	navodila	87
instrucciones	31	οδηγίες	91
instruções	35	utasítások	97
brugsanvisning	41	talimatlar	103
bruksanvisning (Svenska)	45	instrucțiuni	109
bruksanvisning (Norsk)	51	инструкции (Български)	113
käyttöohjeet	55	تعليمات الاستخدام	119
инструкции (Русский)	61		




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. Lid | 5. Display |
| 2. Handles | 6. Mode lights |
| 3. Cooking pot | 7. Mode select |
| 4. Control panel | 8. Time/Delay timer |

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.

COOKING MODES

1 for traditional slow cooking.

2 for "fast cooking", using the slow cooker as an electric stewpot. During cooking, make sure the food doesn't dry out. If it looks like drying out, add hot water.

⏸ for keeping food warm – but only after it has been cooked to readiness in the slow cooker.

CAUTION Don't use the **1** setting to heat food up.

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. Connect the plug to the wall power outlet and switch the power on.
2. The display screen will flash "88:88" 4 times along with all 3 indicator lights.
3. The display screen will then flash "----" indicating that the slow cooker is in standby mode.
4. Put the meat and vegetables into the cooking pot and add the boiling cooking liquid.

USING WITHOUT DELAY START

1. Select **LO** or **HI** temperature by pressing the **Mode select** button (≡) until the corresponding red mode light comes on.
2. Then, set the cooking time by pressing the **time/delay timer** button (⊖). Repeatedly press the button to adjust the time in 30 minute increments (between 30 minutes and 10 hours).

- Once the desired cooking time is set the display will flash three times then begin to count down. Cooking has now started.
- After the cooking time has ended, the slow cooker will switch to the **keep warm** setting. Some food will deteriorate if kept in the keep warm mode for extended periods of time.
- When ready to serve, switch off the wall power outlet and remove the plug from the socket.

USING WITH DELAY START

This feature allows you to delay the start of cooking in one hour increments.

- Follow steps 1 and 2 under *Using Without Delay Start*.
- Press and hold the **time/delay timer** button for 2-3 seconds. The display will flash and display **AA:0x** (where x is the cooking time you have set plus 1 hour). For example, if you set a cooking time of 7 hours, the display will show **AA:08**. Each additional press of the **time/delay timer** button will add one hour to the delay (first press = **AA:09**, second press = **AA:10**, etc.).

Don't worry if you've set a cooking time which includes 30 minutes (e.g. 7:30, 8:30, etc.). The 30 will disappear when you're setting the start delay due to the limitations of the display but still be counted during cooking. The total cooking time plus delay start time cannot exceed 12 hours. So, if you've set a 10 hour cooking time you can only set a 2 hour delay before cooking starts.

SERVING

- Check that the slow cooker is off
- Using oven gloves, remove the lid, and put it on a heatproof surface.
- It's best to ladle the food from the slow cooker into serving dishes or plates.
- Don't carry the slow cooker, the trailing cable may catch on something.
- You may use oven gloves to lift the cooking pot, complete with the lid, but it's hot and it's heavy – so take care.

Cleaning can be made much easier if you immediately remove all the cooked food from the cooking pot, then fill it with warm water.

NOTES

- If the **time/delay timer** button is not pressed, the cooking time that appears on the display screen will be the default time (6 hours) and cooking will commence.
- During cooking, the time can be changed at any stage by pressing the **time/delay timer** button (Ⓞ).
- To cancel the setting or time selected, press the **mode select** button (≡) until none of the indicator lights are illuminated. After the time flashes 4 times, the display screen will then flash "----" indicating that your slow cooker is in standby mode.
- At the end of the cooking time the slow cooker will automatically switch to the keep warm setting (the ♪ light will flash) and the display screen will begin to count down from 10 minutes.
- After 10 minutes has elapsed, the slow cooker will automatically remain on the keep warm setting and the display will begin to count down for 10 hours.
- Once 10 hours has elapsed the slow cooker will automatically switch to standby mode.

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.

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.

RECIPES

CHICKEN, TOMATO AND MUSHROOM STEW

- 800 g chicken leg (cut into 1-2 cm pieces)
- 30 g olive oil
- 3 red onions (cut into 1-2 cm pieces)
- 600 g brown mushrooms cut into quarters
- 4 garlic cloves, finely diced
- 2 400 g tins of chopped tomatoes
- 60 g tomato puree
- 6 g dried oregano
- Salt and pepper to taste

Put all ingredients into the cooking pot and cook on HI for 4-5 hours.

SMOKED PORK AND BEAN SOUP

- 3 white onions (cut into 1-2 cm pieces)
- 4 cloves garlic, minced
- 3 carrots (cut into 1-2 cm pieces)
- 4 sticks celery (cut into 1-2 cm pieces)
- 2 medium potatoes (cut into 1-2 cm pieces)
- 2 pieces rosemary
- 2 pieces thyme
- 2 400 g tins of beans
- 400 ml vegetable stock
- 1kg smoked pork (cut into 1-2 cm pieces)

Put all ingredients into the cooking pot and cook on HI for 6-8 hours.

CHORIZO AND LENTIL STEW

- 400 g chorizo sausage, chopped small
- 2 red onion, finely diced
- 4 sticks celery (cut into 1-2 cm pieces)
- 1 red chilli, finely diced
- 1 green chilli, finely diced
- 4 carrots (cut into 1-2 cm pieces)
- 2 400 g tins chopped tomatoes
- 4 garlic cloves, finely chopped
- 60 g tomato purée
- 6 g cayenne pepper
- 200 g brown lentils
- 6 g smoked paprika
- 4 medium potatoes (cut into 1-2 cm pieces)
- 850 ml chicken stock
- Salt and pepper to taste

Put all ingredients into the slow cooker bowl and cook on high for 4-5 hours.

BEEF STEW

- 800 g diced beef
- 4 sticks celery (cut into 1-2 cm pieces)
- 3 carrots (cut into 1-2 cm pieces)
- 400 g chestnut mushrooms
- 1 piece thyme
- 1 piece rosemary
- 120 g tomato puree
- 6 tomatoes, washed and chopped
- 400 g tin chopped tomatoes
- 750 ml beef stock
- 40 g corn flour
- 9 g ground cumin
- 6 g paprika
- 6 g chilli powder
- Salt and pepper to taste

Put all ingredients into the slow cooker bowl and cook on high for 6-8 hours.

SWEET AND SOUR PORK

- 750 g pork (cut into 1-2 cm pieces)
- 30 ml vegetable oil
- 2 green peppers (cut into 1-2 cm pieces)
- 3 red peppers (cut into 1-2 cm pieces)
- 2 yellow peppers (cut into 1-2 cm pieces)
- 1 bunch spring onions, chopped
- 2 white onions (cut into 1-2 cm pieces)
- 2 red onions (cut into 1-2 cm pieces)
- ½ pineapple (cut into 1-2 cm pieces)
- 4 cloves garlic, finely diced
- 500 ml tomato ketchup
- 200 ml plum sauce

- 60 ml rice wine vinegar
- 100 ml Worcestershire sauce
- 200 ml oyster sauce
- 200 g caster sugar
- 600 ml water
- 200 g dark soy sauce
- 40 g corn flour

Remove the cooking pot and put it on the hob. Add the oil and brown the pork in small batches. Add all other ingredients, replace the cooking pot into your slow cooker then cook on HI for 4-6 hours.

STICKY TOFFEE PUDDING

- 300 g dates, chopped
- 120 ml whole milk
- 2g bicarbonate of soda
- 180 g plain flour
- 5 g baking powder
- 2 g salt
- 3 g mixed spice
- 175 g light brown sugar
- 115 g butter
- 2 large free range eggs

Put the dates and milk into a pan and bring them to the boil. Add the bicarbonate of soda, stir and leave to cool. Whisk together the sugar and butter then add the eggs one at a time whilst continuously whisking. Sieve the flour and baking powder and mix in the salt and mixed spice. Fold this into the butter mixture. Line your slow cooker cooking pot with aluminium foil which has been rubbed with butter. Pour the mix into the bowl and cook on HI for 2-3 hours.

NOODLE SOUP

- 1 L chicken stock
- 15 g ginger, finely grated
- 3 cloves garlic, finely diced
- 20 ml dark soy sauce
- 20 g caster sugar
- 200 g cooked chicken leg
- 300 g beansprouts
- 3 carrots cut into strips
- 200 g mange tout, cut into strips
- 4 spring onions finely sliced
- 1 lime, juice and zest
- 200 g noodles
- 10 g fresh coriander
- Salt and pepper to taste

Put all the ingredients (except the noodles and coriander) into the slow cooker cooking pot cook on HI for 4-5 hours. Add the noodles and cook until the noodles are ready. Serve sprinkled with coriander.



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. Deckel | 5. Display |
| 2. Griff | 6. Moduslämpchen |
| 3. Kochtopf | 7. Modusauswahl |
| 4. Bedienfeld | 8. Timer/Startverzögerungs-Timer |

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.

KOCHMODI

1 für traditionelles Schongaren.

2 für „schnelles Kochen“, wobei der Schongarer als elektrischer Schmortopf eingesetzt wird. Vergewissern Sie sich während des Garvorgangs, dass die Zutaten nicht austrocknen. Wenn Sie bemerken, dass sie zu trocken sind, geben Sie heißes Wasser hinzu.

⌘ zum Warmhalten von Speisen - aber nur, wenn der Garvorgang im Schongarer abgeschlossen ist.

VORSICHT Verwenden Sie die **1** Einstellung nicht, um Speisen aufzuwärmen.

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 Schongarar 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 Schongarar 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 Schongarar 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.

VORBEREITUNG

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine Wandsteckdose an und schalten Sie das Gerät ein.
2. Auf dem Displayfenster blinkt 4 Mal „BB:BB“ zusammen mit allen 3 Kontroll-Lämpchen auf.
3. Anschließend blinkt auf dem Displayfenster „----“ auf. Das heißt, dass sich der Schongarer im Standby-Modus befindet.
4. Steben Sie das Fleisch und das Gemüse in den Topf und fügen Sie kochend heiße Kochflüssigkeit hinzu.

VERWENDUNG OHNE STARTVERZÖGERUNG

1. Wählen Sie die **1** oder **2** Temperaturstufe aus, indem Sie die Modusauswahl-Taste (≡) so lange drücken, bis das entsprechende rote Moduslämpchen aufleuchtet.
2. Stellen Sie anschließend die Garzeit ein, indem Sie die Timer-/Startverzögerungs-Timer-Taste (⊙) drücken. Drücken Sie die Taste erneut, um die Zeit in 30 Minuten-Schritten einzustellen (zwischen 30 Minuten und 10 Stunden).
3. Sobald Sie die gewünschte Garzeit eingestellt haben, leuchtet das Display drei Mal auf, anschließend wird die Zeit rückwärts gezählt. Der Garvorgang hat nun begonnen.
4. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, wird der Schongarer automatisch in den Warmhalte-Modus umgeschaltet. Einige Speisen verderben, wenn sie über einen längeren Zeitraum im Warmhalte-Modus warm gehalten werden.
5. Sobald das Essen servierfertig ist, schalten Sie die Wandsteckdose aus und ziehen Sie den Netzstecker heraus.

VERWENDUNG MIT STARTVERZÖGERUNG

Mit dieser Funktion können Sie den Garvorgang in Schritten von einer Stunde zeitlich verzögern.

1. Befolgen Sie Schritte 1 und 2 unter „Verwendung ohne Startverzögerung“.
2. Halten Sie die Timer-/Startverzögerungs-Timer-Taste 2 - 3 Sekunden lang gedrückt. Das Display leuchtet auf und zeigt **AA:0x** an (das x steht für die von Ihnen eingegebene Garzeit plus 1 Stunde). Stellen Sie beispielsweise eine Garzeit von 7 Stunden ein, erscheint auf dem Display **AA:08**. Jedes Mal, wenn Sie die Timer-/Startverzögerungs-Timer-Taste (⊙) erneut drücken, wird der Beginn der Garzeit um eine Stunde nach hinten verschoben (erstes Mal Drücken = **AA:08**, zweites Mal Drücken = **AA:09** usw.)

Es ist auch kein Problem, wenn Sie eine Garzeit mit 30 Minuten eingegeben haben (z.B. 7:30, 8:30 usw.) Auf Grund der technisch bedingten Darstellungsmöglichkeiten verschwindet die 30, sobald Sie die Startverzögerung einstellen, wird jedoch beim Rückwärtszählen der Zeit während des Garvorgangs berücksichtigt. Die Gesamtgarzeit plus die Startverzögerungszeit darf nicht mehr als 12 Stunden betragen. Haben Sie also eine Garzeit von 10 Stunden eingestellt, können Sie höchstens eine Startverzögerung von 2 Stunden eingeben.

SERVIEREN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Schongarer ausgeschaltet ist.
2. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels Ofenhandschuhe und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
3. Es empfiehlt sich, das Essen aus dem Schongarer mit einer Kelle auf Servierplatten oder Teller zu füllen.

4. Tragen Sie den Schongarer nicht umher, das Kabel könnte irgendwo hängen bleiben.
5. Sie können den Topf zusammen mit dem Deckel unter Verwendung von Ofenhandschuhen herausnehmen, aber seien Sie vorsichtig dabei - er ist heiß und schwer.

Für eine leichtere Reinigung entfernen Sie alle Essensreste sofort aus dem Topf und befüllen Sie ihn anschließend mit warmem Wasser.

HINWEISE

- Wird die Timer-/Startverzögerungs-Taste nicht gedrückt, wird auf dem Display die Standardgarzeit (6 Stunden) angezeigt und der Garvorgang beginnt.
- Während des Garvorgangs kann die Zeiteinstellung jederzeit geändert werden, indem Sie die Timer-/Startverzögerungs-Taste (⊖) drücken.
- Um eine Einstellung oder die Zeit zu löschen, drücken Sie die Modusauswahl-Taste (≡) so lange, bis keines der Kontroll-Lämpchen mehr aufleuchtet. Nachdem die Zeitanzeige 4 Mal blinkt, leuchtet auf dem Displayfenster „----“ auf. Der Schongarer befindet sich nun im Standby-Modus.
- Ist die Garzeit abgelaufen, wechselt der Schongarer automatisch in die Warmhalte-Funktion (das ⏸ Lämpchen blinkt) und auf dem Displayfenster werden 10 Minuten rückwärts gezählt.
- Nach Ablauf der 10 Minuten verbleibt der Schongarer automatisch in der Warmhalte-Funktion und auf dem Display werden 10 Stunden rückwärts gezählt.
- Unmittelbar nach Ablauf der 10 Stunden wechselt der Schongarer automatisch in den Standby-Modus.

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.

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.

REZEPTE

HÜHNEREINTOPF MIT TOMATEN UND CHAMPIGNONS

- 800 g Hähnchenkeulen (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 30 g Olivenöl
- 3 rote Zwiebeln
- 600 g braune Champignons geviertelt
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 x 400 g Dosentomaten in Stücken
- 60 g Tomatenmark
- 6 g getrockneten Oregano
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Geben Sie alle Zutaten in den Topf und lassen Sie das Ganze auf **2** 4-5 Stunden lang garen.

BOHNENSUPPE MIT GERÄUCHERTEM SCHWEINEFLEISCH

- 3 weiße Zwiebeln (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 Möhren (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 4 Stangen Sellerie (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 2 mittelgroße Kartoffeln (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 x 400 g Bohnen aus der Dose
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 kg geräuchertes Schweinefleisch (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)

Geben Sie alle Zutaten in den Topf und lassen Sie das Ganze auf **2** 6-8 Stunden lang garen.

LINSENEINTOPF MIT CHORIZO

- 400 g Chorizo-Wurst, klein geschnitten
- 2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 4 Stangen Sellerie (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 1 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 grüne Chilischote, fein gewürfelt
- 4 Möhren (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 2 x 400 g Dosentomaten in Stücken
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 60 g Tomatenmark
- 6 g Cayennepfeffer
- 200 g braune Linsen
- 6 g geräuchertes Paprikapulver
- 4 mittelgroße Kartoffeln (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 850 ml Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Geben Sie alle Zutaten in den Topf und lassen Sie das Ganze auf **2** 4-5 Stunden lang garen.

RINDEREINTOPF

- 800 g Rindfleisch gewürfelt
- 4 Stangen Sellerie (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 3 Möhren (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 400 g Cremechampignon
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 120 g Tomatenmark
- 6 Tomaten, gewaschen und in Stücke geschnitten
- 400 g Dosentomaten in Stücken
- 750 ml Rinderbrühe
- 40 g Speisestärke
- 9 g gemahlener Kreuzkümmel
- 6 g Paprika
- 6 g Chilipulver
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Geben Sie alle Zutaten in den Topf und lassen Sie das Ganze auf **2** 6-8 Stunden lang garen.

SCHWEINEFLEISCH SÜSS-SAUER

- 750 g Schweinefleisch
- 30 ml Pflanzenöl
- 2 grüne Paprikaschoten (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 3 rote Paprikaschoten (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 2 gelbe Paprikaschoten (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, klein geschnitten
- 2 weiße Zwiebeln (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 2 rote Zwiebeln (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- ½ Ananas (in 1 - 2 cm große Stücke schneiden)
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 500 ml Tomatenketchup
- 200 ml asiatische Pflaumensoße
- 60 ml Reisweinessig

- 100 ml Worcestershiresoße
- 200 ml Austernsoße
- 200 g feiner Zucker
- 600 ml Wasser
- 200 g dunkle Sojasoße
- 40 g Speisestärke

Nehmen Sie den Topf heraus und stellen Sie ihn auf das Kochfeld. Geben Sie das Öl hinzu und bräunen Sie das Schweinefleisch in kleinen Portionen an. Fügen Sie alle weiteren Zutaten hinzu, setzen Sie den Topf wieder in Ihren Schongarer ein und lassen Sie das Ganze auf **2 4 - 6** Stunden lang kochen.

STICKY TOFFEE PUDDING

- 300 g Datteln, klein geschnitten
- 120 ml Vollmilch
- 2 g Natron
- 180 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 2 g Salz
- 3 g britische Gewürzmischung „Mixed Spice“
- 175 g weicher brauner Zucker
- 115 g Butter
- 2 große Eier

Geben Sie die Datteln und die Milch in eine Pfanne und lassen Sie sie aufkochen. Fügen Sie unter Rühren das Natron hinzu und lassen Sie das Ganze abkühlen. Rühren Sie den Zucker und die Butter unter und geben Sie dann die Eier unter ständigem Rühren nacheinander hinzu. Sieben Sie das Mehl und das Backpulver und vermengen Sie das Ganze mit dem Salz sowie der Gewürzmischung. Heben Sie das Ganze unter die Buttermasse. Legen Sie den Topf Ihres Schongarers mit gefetteter Alufolie aus. Gießen Sie die Masse in den Behälter und lassen Sie sie auf **2 2 - 3** Stunden lang kochen.

NUDELSUPPE

- 1 l Hühnerbrühe
- 15 g Ingwer, fein gerieben
- 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 20 ml dunkle Sojasoße
- 20 g feiner Zucker
- 200 g Hähnchenkeulen, gekocht
- 300 g Sojasprossen
- 3 Möhren in Streifen geschnitten
- 200 g Zuckerschoten, in Streifen geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 1 Limette, Saft und Schale
- 200 g Nudeln
- 10 g frischen Koriander
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Geben Sie alle Zutaten (außer die Nudeln und den Koriander) in den Topf des Schongarers und lassen Sie das Ganze auf **2 4 - 5** Stunden lang kochen. Fügen Sie die Nudeln hinzu und lassen Sie alles so lange kochen, bis die Nudeln gar sind. Streuen Sie den Koriander über die Suppe und servieren Sie sie.



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

SCHÉMAS

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 1. Couverture | 5. Écran d'affichage |
| 2. Poignée | 6. Voyants de mode |
| 3. Cuiseur | 7. Sélection de mode |
| 4. Panneau de contrôle | 8. Temporisateur/Retardateur |

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.

MODES DE CUISSON

Position **1** pour une cuisson lente traditionnelle.

Position **2** pour une « cuisson rapide », en utilisant la mijoteuse comme un faitout électrique. Pendant la cuisson, veillez à ce que les aliments ne se dessèchent pas. S'ils semblent trop secs, ajoutez de l'eau chaude.

⌘ pour garder les aliments au chaud – mais uniquement lorsqu'ils ont été cuits et préparés dans la mijoteuse.

ATTENTION N'utilisez pas le réglage **1** pour chauffer les aliments.

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 rôtiage, 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. Branchez la fiche à la prise de courant murale et mettez l'appareil sous tension.
2. L'écran d'affichage va afficher « *BB:BB* » 4 fois avec tous les témoins lumineux.
3. L'écran d'affichage va ensuite afficher « ---- » pour indiquer que la mijoteuse est en mode de veille.
4. Placez la viande et les légumes dans la marmite et ajoutez le liquide de cuisson en ébullition.

UTILISATION SANS LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

1. Sélectionnez la température **1** ou **2** en appuyant sur le bouton de sélection de Mode (≡) jusqu'à ce que le voyant de mode rouge correspondant s'allume.
2. Réglez ensuite la durée de cuisson en appuyant sur le bouton du temporisateur/retardateur (⊙). Appuyez successivement sur le bouton pour régler la durée par incréments de 30 minutes (entre 30 minutes et 10 heures)
3. Une fois que la durée de cuisson souhaitée est réglée, l'écran d'affichage clignotera trois fois et entamera ensuite le compte à rebours. La cuisson a maintenant commencé.
4. Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée, la mijoteuse va passer au réglage de maintien au chaud. Certains aliments peuvent se détériorer s'ils sont maintenus au chaud pendant des périodes de temps prolongées.
5. Lorsque les aliments sont prêts à être servis, coupez la prise de courant murale et retirez la fiche de la prise.

UTILISATION AVEC LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Cette fonction vous permet de retarder le démarrage de la cuisson par incréments d'une heure.

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la section Utilisation sans la fonction de démarrage retardé.
2. Appuyez sur le bouton du temporisateur/retardateur et maintenez-le enfoncé pendant 2 à 3 secondes. L'écran d'affichage va clignoter et afficher *AA:0x* (où x est la durée de cuisson que vous avez réglée plus 1 heure). Par exemple, si vous réglez une durée de cuisson de 7 heures, l'écran affichera *AA:08*. Chaque pression supplémentaire du bouton du temporisateur/retardateur (⊙) ajoutera une heure à la durée de démarrage différé (première pression = *AA:08*, deuxième pression = *AA:09*, etc.).

Ne vous inquiétez pas si vous avez réglé une durée de cuisson qui comprend 30 minutes (p. ex., 7:30, 8:30, etc.). Le chiffre 30 disparaîtra lorsque vous réglez la durée de démarrage différé en raison des limitations de l'affichage, mais sera quand même pris en compte pendant la cuisson. La durée de cuisson totale plus la durée de démarrage différé ne peuvent pas dépasser 12 heures. Donc, si vous avez réglé une durée de cuisson de 10 heures, vous pourrez régler une durée de démarrage différé de seulement deux heures avant que la cuisson ne démarre.

SERVICE

1. Vérifiez que la mijoteuse est éteinte.
2. Retirez le couvercle en utilisant des gants de cuisine et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.
3. Il est préférable de transposer les aliments de la mijoteuse dans des plats ou des assiettes de service.
4. Ne transportez pas la mijoteuse, le câble pendant pourrait se prendre dans un objet.
5. Vous pouvez utiliser des gants de cuisine pour soulever la marmite, avec son couvercle, mais elle est brûlante et lourde. Agissez avec prudence.

Le nettoyage peut être beaucoup plus facile si vous retirez immédiatement tous les aliments préparés de la marmite que vous remplissez ensuite d'eau chaude.

REMARQUES

- Si vous n'appuyez pas sur le bouton du temporisateur/retardateur, la durée de cuisson qui apparaît sur l'écran d'affichage correspond à la durée par défaut (6 heures) et la cuisson va commencer.
- Pendant la cuisson, la durée peut être modifiée à tout moment en appuyant sur le bouton du temporisateur/retardateur (⊙).

- Pour annuler le réglage ou la durée sélectionnée, appuyez sur le bouton de sélection de mode (≡) jusqu'à ce que tous les témoins lumineux soient éteints. L'écran affiche la durée 4 fois et va ensuite afficher « ---- » pour indiquer que votre mijoteuse est en mode de veille.
- Au terme de la durée de cuisson, la mijoteuse va passer automatiquement au réglage de maintien au chaud (le voyant ⏻ va clignoter) et l'écran d'affichage va commencer le compte à rebours à partir de 10 minutes.
- Au bout de la période de 10 minutes, la mijoteuse restera automatiquement sur le réglage de maintien au chaud et l'écran d'affichage va commencer le compte à rebours pour 10 heures.
- Lorsque la période de 10 heures s'est écoulée, la mijoteuse va passer automatiquement au mode de veille.

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.

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.

RECETTES

RAGOÛT DE POULET, TOMATES ET CHAMPIGNONS

- 800 g de cuisse de poulet (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 30 g d'huile d'olive
- 3 oignons rouges (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 600 g de champignons bruns coupés en quartiers
- 4 gousses d'ail, coupées en petits dés
- 2 boîtes de conserve de 400 g de tomates hachées
- 60 g de purée de tomate
- 6 g d'origan séché
- Poivre et sel au goût

Placez tous les ingrédients dans la marmite et entamez la cuisson sur le réglage **2** pendant 4-5 heures.

PORC FUMÉ ET SOUPE DE HARICOTS

- 3 oignons blancs (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 4 gousses d'ail, hachées
- 3 carottes (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 4 branches de céleri (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 2 pommes de terre moyennes (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- de 1 à 2 cm)
- 2 branches de romarin
- 2 branches de thym
- 2 boîtes de conserve de 400 g de haricots
- 400 ml de bouillon de légumes
- 1 kg de porc fumé (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)

Placez tous les ingrédients dans la marmite et entamez la cuisson sur le réglage **2** pendant 6-8 heures.

RAGOÛT DE LENTILLES ET CHORIZO (SAUCISSON DE PORC AU PAPRIKA)

- 400 g de chorizo, coupé en petits morceaux
- 2 oignons rouges, coupés en petits dés
- 4 branches de céleri (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 1 piment rouge, coupé en petits dés
- 1 piment vert, coupé en petits dés
- 4 carottes (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 2 boîtes de conserve de 400 g de tomates hachées
- 4 gousses d'ail, coupées en fines lamelles
- 60 g de purée de tomate
- 6 g de poivre de Cayenne
- 200 g de lentilles brunes
- 6 g de paprika fumé
- 4 pommes de terre moyennes (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 850 ml de bouillon de poule
- Poivre et sel au goût

Placez tous les ingrédients dans la marmite et entamez la cuisson sur le réglage **2** pendant 4-5 heures.

RAGOÛT DE BŒUF

- 800 g de bœuf coupé en dés
- 4 branches de céleri (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 3 carottes (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 400 g de champignons bruns
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 120 g de purée de tomates
- 6 tomates, lavées et hachées
- 400 g de tomates en conserve hachées
- 750 ml de bouillon de bœuf
- 40 g de farine de maïs
- 9 g de cumin moulu
- 6 g de paprika
- 6 g de chili en poudre
- Poivre et sel au goût

Placez tous les ingrédients dans la marmite et entamez la cuisson sur le réglage **2** pendant 6-8 heures.

PORC AIGRE-DOUX

- 750 g de porc (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 30 ml d'huile végétale
- 2 poivrons verts (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 3 poivrons rouges (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 2 poivrons jaunes (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 1 botte de jeunes oignons verts, hachés
- 2 oignons blancs (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- 2 oignons rouges (coupés en morceaux de 1 à 2 cm)
- ½ ananas
- 4 gousses d'ail, coupées en petits dés
- 500 ml de sauce tomate ketchup
- 200 ml de sauce aux prunes
- 60 ml de vinaigre de riz
- 100 ml de sauce Worcestershire
- 200 ml de sauce d'huître
- 200 g de sucre glace
- 600 ml d'eau
- 200 g de sauce de soja foncée
- 40 g de farine de maïs

Retirez la marmite et placez-la sur la plaque de cuisson. Ajoutez l'huile et dorez le porc en petites portions. Ajoutez tous les autres ingrédients, remettez la marmite dans votre mijoteuse et démarrez la cuisson sur la position **2** pendant 4 à 6 heures.

STICKY TOFFEE PUDDING (TYPE DE MOELLEUX AU CARAMEL)

- 300 g de dattes, hachées
- 120 ml de lait entier
- 2 g de bicarbonate de soude
- 180 g de farine
- 5 g de levure
- 2 g de sel
- 3 g de mélange d'épices
- 175 g de sucre brun clair
- 115 g de beurre
- 2 grands œufs

Placez les dattes et le lait dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le bicarbonate de soude, mélangez et laissez refroidir. Fouettez le sucre et le beurre et ajoutez ensuite les œufs un à la fois tout en

continuant à fouetter. Tamisez la farine et la levure et incorporez le sel et le mélange d'épices. Incorporez le tout dans le mélange de beurre. Tapissez la marmite de votre mijoteuse avec du papier aluminium frotté avec du beurre. Versez le mélange dans le récipient et faites cuire sur la position **2** pendant 2 à 3 heures.

SOUPE DE NOUILLES

- 1 l de bouillon de poule
- 15 g de gingembre, finement râpé
- 3 gousses d'ail, coupées en petits dés
- 20 ml de sauce de soja foncée
- 20 g de sucre glace
- 200 g de cuisse de poulet cuite
- 300 g de germes de soja
- 3 carottes coupées en lanières
- 200 g de mange-tout, coupés en lanières
- 4 jeunes oignons, coupés en fines lamelles
- 1 lime, jus et zeste
- 200 g de nouilles
- 10 g de coriandre fraîche
- Poivre et sel au goût

Placez tous les ingrédients (excepté les nouilles et la coriandre) dans la marmite de la mijoteuse et faites cuire sur la position **2** pendant 4 à 5 heures. Ajoutez les nouilles et faites cuire jusqu'à ce que les nouilles soient prêtes. Saupoudrez de coriandre et servez.



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 HUISHOUELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Deksel | 5. Display |
| 2. Handvat | 6. Moduslampjes |
| 3. Kookpan | 7. Modusselectie |
| 4. Bedieningspaneel | 8. Tijd/Startuitstel |

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.

KOOKMODI

1 voor traditioneel langzaam koken.

2 voor "snel koken", waarbij de slowcooker als een elektrische kookpan wordt gebruikt. Tijdens het koken moet u ervoor zorgen dat het voedsel niet uitdroogt. Als het erop lijkt dat het uitdroogt, moet u warm water toevoegen.

 voor het warm houden van eten na het koken.

OPGLET Gebruik niet de instelling **1** niet om eten op te warmen.

ALGEMEEN

- Ontdooi bevroren voedsel volledig, voordat u het aan de kookpan toevoegt.
- 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 doperwtten 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, doperwtten en linzen)

- U moet gedroogde bonen (bijv. bruine bonen) voor ten minste 10 minuten koken, voordat u ze toevoegt aan de langzame koker. Ze zijn giftig indien ze rauw zijn of te kort gekookt.
- Week gedroogde doperwtten 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

- Lekkere, 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 zijkanten 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 voorzichtig de gelijke temperatuur levert die dit gerecht nodig heeft.

VOORBEREIDING

1. Steek de stekker in het stopcontact en schakel de stroom in.
2. Op het display knippert "88:88" 4 keer, samen met de 3 lampjes.
3. Op het scherm zal vervolgens "----" knipperen, dit betekent dat de slowcooker in de stand-bymodus is.
4. Leg het vlees en de groenten in de kookpot en voeg het kokende kookvocht toe.

ZONDER STARTUITSTEL GEBRUIKEN

1. Selecteer **1** of **2** temperatuur door op de Modus-keuzeknop te drukken (≡) totdat het rode moduslampje begint te branden.
2. Stel vervolgens de kooktijd in door op de knop Tijd/startuitstel (⊖) te drukken. Druk herhaaldelijk op de knop om de tijd in stappen van 30 minuten in te stellen (tussen 30 minuten en 10 uur).
3. Zodra de gewenste kooktijd is ingesteld zal het display drie keer knipperen en vervolgens beginnen af te tellen. Het koken is nu begonnen.
4. Nadat de kooktijd is verstreken, zal de slowcooker overschakelen naar de warmhoudstand. Het is mogelijk dat eten slecht wordt als het langere tijd in de modus Warmhouden wordt gehouden.
5. Als u klaar bent om het eten te serveren, trekt u de stekker uit het stopcontact.

MET STARTUITSTEL GEBRUIKEN

Met deze functie kunt u naar het begin van het koken in stappen van één uur vertragen.

1. Volg de stappen 1 en 2 onder Zonder startuitstel gebruiken.
2. Houd de knop Tijd/Startuitstel gedurende 2-3 seconden ingedrukt. Het display zal knipperen en op het display wordt AA:0x weergegeven (waarbij x de kooktijd is die u hebt ingesteld plus 1 uur). Bijvoorbeeld, als u een kooktijd van 7 uur hebt ingesteld, dan verschijnt op het display AA:08. Elke extra druk op de knop Tijd/Startuitstel (⊖) zal een uur vertraging toevoegen (eerste druk = AA:08, tweede druk = AA:09, enz).

Maak u geen zorgen als u een kooktijd met 30 minuten hebt ingesteld (bijv. 7:30, 8:30, enz.). De 30 zal tijdens het instellen van het startuitstel verdwijnen, als gevolg van de beperkingen van het display, maar zullen wel tellen tijdens het koken. De totale kooktijd plus het startuitstel mag niet langer zijn dan 12 uur. Dus, als u een kooktijd van 10 uur hebt ingesteld, kunt u slechts 2 uur vertraging vóór het koken instellen.

OPDIENEN

1. Controleer of de slowcooker is uitgeschakeld.
2. Met behulp van ovenwanten, verwijder het deksel en zet het op een hittebestendige ondergrond.
3. Het beste is om het voedsel uit de slowcooker met een soeplepel in schalen of op borden te leggen.
4. Draag de slowcooker niet, de kabel kan komen vast te zitten.
5. U mag ovenwanten gebruiken om de kookpot op te heffen, compleet met deksel, maar het is warm en zwaar - wees dus voorzichtig.

Het schoonmaken kan veel gemakkelijker worden uitgevoerd als u onmiddellijk het bereide voedsel uit de kookpot verwijdert en deze vervolgens met warm water vult.

OPMERKINGEN

- Als er niet op de knop Tijd/startuitstel wordt gedrukt, dan zal de kooktijd die op het display wordt weergegeven de standaard tijd (6 uur) zijn en zal het koken beginnen.
- Tijdens het koken kan de tijd in elke fase worden gewijzigd door op de knop Tijd/startuitstel te drukken (⊖).
- Om de instelling of geselecteerde tijd te annuleren, druk op de modus-keuzeknop (≡) totdat er geen lampjes meer branden. Nadat de tijd 4 keer knippert, zal op het scherm vervolgens "----" beginnen te knipperen, dit betekent dat de slowcooker in de stand-bymodus is.
- Aan het einde van de kooktijd zal de slowcooker automatisch overschakelen naar de warmhoudstand (het ⌘ lampje knippert) en zal het display beginnen aftellen vanaf 10 minuten.
- Als deze 10 minuten zijn verstreken, zal de slowcooker automatisch in de warmhoudstand blijven en zal het display beginnen af tellen vanaf 10 uur.
- Nadat 10 uur zal de slowcooker automatisch naar de stand-bymodus overschakelen.

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.

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.

RECEPTEN

STOOPPOT VAN KIP, TOMAAT EN CHAMPIGNONS

- 800 g kippenpoot (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 30 g olijfolie
- 3 rode uien (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 600 g bruine champignons in vieren gesneden
- 4 teentje knoflook, fijngesneden
- 2 blikken (400 g) tomaten in stukjes gesneden
- 60 g tomatenpuree
- 6 g gedroogde oregano
- Zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten in de kookpot en kook op **2** gedurende 4-5 uren.

GEROOKT VARKENSVLEES EN BONENSOEP

- 3 witte uien (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 4 teentjes knoflook, gehakt
- 3 wortels
- 4 stengels bleekselderij (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 2 middelgrote aardappels (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 2 stukjes rozemarijn
- 2 stukjes tijm
- 2 blikken bonen van 400 g
- 400 ml groentebouillon
- 1 kg gerookt varkensvlees (snijd in stukjes van 1-2 cm)

Doe alle ingrediënten in de kookpot en kook op **2** gedurende 6-8 uren.

CHORIZO EN LINZESTOOPPOT

- 400 g chorizo worst, gehakt kleine stukjes
- 2 rode uien, fijngesnipperd
- 4 stengels selder (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 1 rode chili, fijngesnipperd
- 1 groene chili, fijngesnipperd
- 4 wortels
- 2 blikken (400 g) tomaten in stukjes gesneden
- 60 g tomatenpuree
- 6 g cayennepeper
- 200 g bruine linzen
- 6 g gerookte paprika
- 4 middelgrote aardappels
- 850 ml kippenbouillon
- Zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten in de kookpot en kook op **2** gedurende 4-5 uren.

RUNDVLEESSTOFPOT

- 800 g rundvlees in dobbelsteentjes gesneden
- 4 stengels selder (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 3 wortels (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 400 g kastanjechampignons
- 1 stukje tijm
- 1 stukje rozemarijn
- 120 g tomatenpuree
- 6 tomaten, gewassen en gesneden
- 1 blik (400 g) tomaten in stukjes gesneden
- 750 ml runderbouillon
- 40 g maisbloem
- 9 g gemalen komijn
- 6 g paprika
- 6 g chilipoeder
- Zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten in de kookpot en kook op **2** gedurende 6-8 uren.

ZOETZUUR VARKENSVLEES

- 750 g varkensvlees (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 30 ml plantaardige olie
- 2 groene paprika's (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 3 rode paprika's (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 2 gele paprika's (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 1 bosje lente-uitjes, gesneden
- 2 witte uien (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 2 rode uien (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- ½ ananas (snijd in stukjes van 1-2 cm)
- 4 teentjes knoflook, fijngesnipperd
- 500 ml tomatenketchup
- 200 ml pruimensaus
- 60 ml rijstwijnzijn
- 100 ml Worcestershire-saus
- 200 ml oestersaus
- 200 g basterdsuiker
- 600 ml water
- 200 g donkere sojasaus
- 40 g maisbloem

Verwijder de kookpot en zet deze op de kookplaat. Voeg de olie toe en braad het varkensvlees in kleine batches. Voeg alle andere ingrediënten toe, plaats de kookpot in uw slowcooker dan kook vervolgens op **2** voor 4-6 uur.

PLAKKERIGE TOFFEEPUDDING

- 300 g dadels, fijngehakt
- 120 ml volle melk
- 2 g baksoda
- 180 g bloem
- 5 g bakpoeder
- 2 g zout
- 3 g koekkruiden
- 175 g lichtbruine suiker
- 115 g boter
- 2 grote eieren

Leg de dadels en melk in een pan en breng ze aan de kook. Voeg de baksoda toe, roer en laat afkoelen. Klop de suiker en boter en voeg vervolgens de eieren een voor een toe, terwijl u blijft kloppen. Zeef de bloem en het bakpoeder en meng het zout en gemengde kruiden. Vouw dit door het botermengsel. Bedek de kookpot van uw slowcooker met aluminiumfolie dat is ingesmeerd met boter. Giet het mengsel in de kom en kook gedurende 2-3 uur op **2**.

NOEDELSOEP

- 1 l kippenbouillon
- 15 g gember, fijn geraspt
- 3 teentjes knoflook, fijngesnipperd
- 20 ml donkere sojasaus
- 20 g basterdsuiker
- 200 g gekookte kippenpoot
- 300 g taugé
- 3 wortels in reepjes gesneden
- 200 g peultjes, in reepjes gesneden
- 4 lente-uitjes, fijngesneden
- 1 limoen, sap en rasp
- 200 g noodles
- 10 g verse koriander
- Zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten (behalve de noedels en koriander) in de kookpot van de slowcooker en kook gedurende 4-5 uur op **2**. Voeg de noedels toe en kook tot de noedels klaar zijn. Bestrooi met koriander.



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. Coperchio | 5. Display |
| 2. Manico | 6. Spie modalità |
| 3. Pentola | 7. Selezione modalità |
| 4. Pannello di controllo | 8. Tempo/Timer di ritardo |

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.

MODALITA' DI COTTURA

1 (bassa) per la cottura tradizionale lenta.

2 (alta) per la "cottura rapida", utilizzando la Slow Cooker come pentola elettrica per cottura lenta. Durante la cottura, assicurarsi che il cibo non si asciughi. Se tende ad asciugarsi, aggiungere acqua calda.

 per mantenere il cibo caldo - ma solo dopo che è stato cotto a puntino nella Slow Cooker.

ATTENZIONE Non utilizzare l'impostazione **1** per scaldare il cibo.

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 scioglie 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. Inserire la spina alla presa di alimentazione a muro e accendere.
2. Sulla schermata del display lampeggerà "BB:BB" 4 volte insieme a tutte le 3 spie.
3. Subito dopo, sulla schermata del display lampeggerà "----" indicando che la Slow Cooker è in modalità standby.
4. Mettere la carne e le verdure nella pentola e aggiungere il liquido di cottura bollente.

UTILIZZO SENZA AVVIO RITARDATO

1. Selezionare temperatura **1** (BASSA) o **2** (ALTA) premendo il pulsante di selezione modalità (≡) fino a quando si accenderà la spia rossa della modalità corrispondente.
2. Quindi impostare il tempo di cottura premendo il pulsante tempo/timer di ritardo (⊖). Premere più volte il pulsante per regolare il tempo con avanzamenti di 30 minuti (fra 30 minuti e 10 ore).
3. Una volta impostato il tempo di cottura desiderato, il display lampeggerà tre volte, poi inizierà il conto alla rovescia. A questo punto inizia la cottura.
4. A tempo di cottura ultimato, la Slow Cooker passerà all'impostazione mantenimento caldo. Alcuni alimenti si alterano se mantenuti in modalità mantenimento caldo per periodi di tempo prolungati.
5. Quando si è pronti per servire, spegnere la presa di alimentazione a muro e rimuovere la spina dalla presa.

UTILIZZO CON AVVIO RITARDATO

Questa funzione permette di ritardare l'inizio della cottura con avanzamenti di un'ora.

1. Seguire le fasi 1 e 2 del paragrafo Utilizzo senza avvio ritardato.
2. Premere e tenere premuto il pulsante tempo/timer di ritardo per 2-3 secondi. Il display lampeggerà indicando **AA:0x** (dove x è il tempo di cottura che è stato impostato più 1 ora). Ad esempio, se si imposta il tempo di cottura a 7 ore, il display indicherà **AA:08**. Ogni pressione aggiuntiva del pulsante tempo/timer di ritardo (⊖) aggiungerà un'ora all'avvio ritardato (prima pressione = **AA:08**, seconda pressione = **AA:09**, etc).

Non bisogna preoccuparsi se il tempo di cottura impostato include i 30 minuti (ad esempio: 7:30, 8:30, etc.). Il 30 sparirà quando si imposta l'avvio ritardato a causa dei limiti del display ma sarà considerato nel conteggio durante la cottura. Il tempo di cottura totale più il tempo di avvio ritardato non possono superare le 12 ore. In questo modo, se è stato impostato un tempo di cottura di 10 ore, è possibile soltanto un ritardo di 2 ore prima che la cottura abbia inizio.

COME SERVIRE

1. Verificare che la Slow Cooker sia spenta
2. Utilizzando dei guanti da forno, rimuovere il coperchio e metterlo su una superficie termo-resistente.
3. È meglio utilizzare un mestolo per raccogliere il cibo dalla Slow Cooker e metterlo nei piatti di portata o direttamente nei piatti.
4. Non trasportare la Slow Cooker, il cavo può impigliarsi.
5. Potete utilizzare dei guanti da forno per estrarre la pentola, togliere il coperchio, ma ricordate che è caldo e pesante - fate attenzione.

La pulizia può essere effettuata molto più facilmente se si rimuove tutto il cibo cotto dalla pentola, poi riempire con acqua tiepida.

NOTE

- Se il pulsante tempo/timer di ritardo non è premuto, il tempo di cottura che appare sulla schermata del display sarà il tempo predefinito (6 ore) e la cottura inizierà.
- Durante la cottura, il tempo può essere cambiato in qualsiasi momento premendo il pulsante tempo/timer di ritardo (⊖).
- Per annullare l'impostazione o l'orario selezionato, premere il pulsante di selezione modalità (≡) fino a quando nessuna delle spie sarà illuminata. Poi, dopo che l'orario avrà lampeggiato 4 volte, la schermata del display lampeggerà "----" indicando che la vostra Slow Cooker è in modalità standby.
- A tempo di cottura ultimato, la Slow Cooker passerà automaticamente all'impostazione caldo (la spia ⚡ lampeggerà) e sulla schermata del display inizierà il conto alla rovescia a partire da 10 minuti.
- Allo scadere dei 10 minuti, la Slow Cooker rimarrà automaticamente in modalità mantenimento caldo e sul display inizierà il conto alla rovescia per 10 ore.
- Trascorse 10 ore, la Slow Cooker passerà automaticamente alla modalità di standby.

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 cucchiaini, 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.

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.

RICETTE

STUFATO DI POLLO CON POMODORO E FUNGHI

- 800g di cosce di pollo (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
 - 30g di olio d'oliva
 - 3 cipolle rosse (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
 - 600g di funghi scuri tagliati in quarti
 - 4 spicchi d'aglio, tagliati finemente a cubetti
 - 2 scatole da 400g di pezzettoni di pomodoro
 - 60g di passata di pomodoro
 - 6g di origano secco
 - Sale e pepe secondo i gusti
- Mettere tutti gli ingredienti nella pentola e cuocere a temperatura **2** (ALTA) per 4-5 ore.

ZUPPA DI MAIALE AFFUMICATO E FAGIOLI

- 3 cipolle bianche (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
 - 4 spicchi d'aglio, tritato
 - 3 carote (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
 - 4 costole di sedano (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
 - 2 patate medie (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
 - 2 rametti di rosmarino
 - 2 rametti di timo
 - 2 scatole da 400g di fagioli
 - 400ml di brodo vegetale
 - 1kg di maiale affumicato
- Mettere tutti gli ingredienti nella pentola e cuocere a temperatura **2** (ALTA) per 6-8 ore.

STUFATO DI CHORIZO E LENTICCHIE

- 400g di salsicce chorizo, tagliate a pezzetti
- 2 cipolle rosse, tagliate a cubetti
- 4 costole di sedano (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- 1 peperoncino rosso, tagliato a cubetti
- 1 peperoncino verde, tagliato a cubetti
- 4 carote (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- 2 scatole da 400g di pezzettoni di pomodoro
- 4 spicchi d'aglio, finemente tritati
- 60g di passata di pomodoro
- 6g di pepe di cayenna
- 200g di lenticchie marroni
- 6g di paprica affumicata
- 4 patate medie
- 850ml di brodo di pollo
- Sale e pepe secondo i gusti

Mettere tutti gli ingredienti nella pentola e cuocere a temperatura **2** (ALTA) per 4-5 ore.

STUFATO DI MANZO

- 800g di manzo tagliato a dadini
- 4 costole di sedano (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- 3 carote (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- 400g di funghi champignon
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 120g di passata di pomodoro
- 6 pomodori, lavati e tagliuzzati
- 400g di pezzettoni di pomodoro in scatola
- 750ml di brodo di manzo
- 40g di farina di mais
- 9g di cumino macinato
- 6g di paprika
- 6g di peperoncino in polvere ("chilli powder")
- Sale e pepe secondo i gusti

Mettere tutti gli ingredienti nella pentola e cuocere a temperatura **2** (ALTA) per 6-8 ore.

MAIALE IN AGRODOLCE

- 750g di maiale (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- 30ml di olio vegetable
- 2 peperoni verdi (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- 3 peperoni rossi (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- 2 peperoni gialli (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- 1 mazzetto di cipollotti, tritati
- 2 cipolle bianche (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- 2 cipolle rosse (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- ½ ananas (tagliare in pezzi di 1-2 cm)
- 4 spicchi d'aglio, tagliati finemente a cubetti
- 500ml di ketchup
- 200ml di salsa di prugne
- 60ml di aceto di riso
- 100ml di salsa Worcestershire
- 200ml di salsa di ostriche
- 200g di zucchero extra-fine
- 600ml di acqua
- 200g di salsa di soia scura
- 40g di farina di mais

Estrarre la pentola e posizionarla sul fornello. Aggiungere l'olio e dorare il maiale in piccole dosi. Aggiungere tutti gli altri ingredienti, riposizionare la pentola nella vostra Slow Cooker poi cuocere a temperatura **2** (ALTA) per 4-6 ore.

BUDINO AL CARMELLO

- 300g di datteri, tritati
- 120ml di latte intero
- 2g di bicarbonato di sodio
- 180g di farina semplice
- 5g di lievito in polvere
- 2g di sale
- 3g di spezie miste (a base di cannella, noce moscata e pimento)
- 175g di zucchero bruno chiaro
- 115g di burro
- 2 uova grandi

Mettere i datteri ed il latte in una casseruola e portarli a ebollizione. Aggiungere il bicarbonato di sodio, mescolare e lasciare raffreddare. Sbattere insieme lo zucchero ed il burro, poi aggiungere le uova uno alla volta continuando a sbattere. Setacciare la farina ed il lievito in polvere e aggiungere il sale e le spezie miste. Incorporare nella miscela di burro. Foderare la pentola della Slow Cooker con della carta di alluminio imburrata. Versare la miscela nella ciotola e cuocere a temperatura **2** (ALTA) per 2-3 ore.

ZUPPA DI NOODLES

- 1l di brodo di pollo
- 15g di zenzero, grattugiato finemente
- 3 spicchi d'aglio, tagliati finemente a cubetti
- 20ml di salsa di soia scura
- 20g di zucchero extra-fine
- 200g di cosce di pollo cotte
- 300g di germogli di fagioli
- 3 carote tagliate a listarelle
- 200g di taccole, tagliate a listarelle
- 4 cipollotti finemente affettati
- 1 lime, succo e scorza
- 200g di noodles
- 10g di coriandolo fresco
- Sale e pepe secondo i gusti

Mettere tutti gli ingredienti (tranne i noodles e il coriandolo) nella pentola della Slow Cooker e cuocere a temperatura **2** (ALTA) per 4-5 ore. Aggiungere i noodles e cuocere fino a quando i noodles sono pronti. Servire con una spruzzata di coriandolo.



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. Tapa | 5. Pantalla |
| 2. Asa | 6. Indicadores luminosos de modo |
| 3. Cazuela | 7. Selector de modo |
| 4. Panel de control | 8. Temporizador de cocción/retardo |

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.

MODOS DE COCCIÓN

1 (baja) para cocción lenta tradicional.

2 (alta) para cocción rápida, utilizando el aparato como si fuese una olla eléctrica. Durante la cocción, asegúrese de que los alimentos no se queden sin agua. Si parece que se van a quedar secos añada agua caliente.

⌘ para mantener la comida caliente – pero solo después de haberla cocinado por completo en la olla de cocción lenta.

PRECAUCIÓN: No utilice la posición **1** para calentar comida.

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)

- Cuezca 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. Enchufe el aparato a la toma de red y accione el interruptor de encendido.
2. En la pantalla el indicador "BB:BB" parpadeará 4 veces junto con los tres indicadores luminosos.
3. Después, parpadeará "----" en la pantalla, indicando que la olla de cocción lenta está en modo reposo.
4. Ponga la carne y las verduras en el recipiente y añada el caldo hirviendo.

UTILIZACIÓN SIN INICIO RETARDADO

1. Seleccione la temperatura **1** (baja) o **2** (alta) pulsando el botón de selección de modo (≡) hasta que se encienda el correspondiente indicador luminoso rojo de modo.
2. A continuación, seleccione el tiempo de cocción pulsando el botón del temporizador de cocción/retardo (⊙). Pulse el botón repetidamente para ajustar el tiempo en incrementos de 30 minutos (entre 30 minutos y 10 horas).
3. Una vez seleccionado el tiempo de cocción deseado, la hora fijada parpadeará tres veces en la pantalla y seguidamente empezará la cuenta a tras. Ya ha comenzado la cocción.
4. Una vez finalizado el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta pasará al modo mantener caliente. Ciertos tipos de alimentos se estropearán si los mantenemos en el modo mantener caliente durante periodos prolongados.
5. Cuando esté listo para servir, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de red.

UTILIZACIÓN CON INICIO RETARDADO

Esta función le permite retardar el inicio de la cocción en incrementos de una hora.

1. Siga los pasos 1 y 2 del apartado Utilización sin Inicio Retardado.
2. Mantenga pulsado el botón del temporizador de cocción/retardo durante 2 - 3 segundos. En la pantalla parpadeará la indicación **AA:0x** (donde x es el tiempo de cocción seleccionado más 1 hora). Por ejemplo, si selecciona un tiempo de cocción de 7 horas, la pantalla mostrará **AA:08**. Cada vez que se vuelva a pulsar el botón de temporizador de cocción/retardo (⊙), se añadirá una hora al tiempo de retardo (pulsando la primera vez = **AA:08**, pulsando la segunda vez = **AA:09**, etc).

No se preocupe si ha seleccionado un tiempo de cocción que incluye 30 minutos (p.ej. 7:30, 8:30, etc.). El 30 desaparecerá al programar el inicio de retardo debido a las limitaciones de la pantalla, pero este tiempo seguirá contándose durante la cocción. El total del tiempo de cocción más el tiempo de retardo no podrá ser superior a 12 horas. Por tanto, si usted seleccionó un tiempo de cocción de 10 horas solo podrá seleccionar un tiempo de retardo de 2 horas antes del inicio de la cocción.

SERVIR

1. Compruebe que la olla de cocción lenta está apagada.
2. Utilizando guantes para horno, retire la tapa y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
3. Es preferible utilizar un cucharón para pasar la comida de la olla de cocción lenta a una fuente o servirla directamente en los platos.
4. No lleve la olla de cocción lenta a la mesa. El cable puede arrastrar y engancharse con algo.
5. Puede utilizar guantes de horno para levantar la olla de cocción lenta junto con la tapa, pero es pesada y está caliente, así que tenga cuidado.

La limpieza resultará mucho más fácil si saca inmediatamente la comida de la olla de cocción lenta y la llena con agua templada.

NOTAS

- Si no se pulsa el botón del temporizador de cocción/retardo, se tomará por defecto el tiempo de cocción que aparece en la pantalla (6 horas) y comenzará la cocción.
- Durante la cocción, puede variarse el tiempo en cualquier momento pulsando el botón del temporizador de cocción/retardo (⊙).
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta pasará automáticamente a la posición de mantener caliente (parpadeará la luz))) y la pantalla mostrará la cuenta atrás comenzando desde 10 minutos.
- Una vez transcurridos 10 minutos, la olla de cocción lenta permanecerá automáticamente en la posición de mantener caliente y indicación en pantalla comenzará una cuenta atrás de 10 horas.
- Al cabo de 10 horas, la olla de cocción lenta pasará automáticamente a modo reposo.

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.

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.

RECETAS

ESTOFADO DE POLLO CON TOMATE Y CHAMPIÑONES

- 800g de muslos de pollo (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 30g de aceite de oliva
- 3 cebollas rojas (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 600g de champiñones portobello cortados en cuartos
- 4 dientes de ajo, picados finos
- 2 latas de 400g de tomate triturado
- 60g de concentrado de tomate
- 6g de orégano seco
- Sal y pimienta al gusto

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente y cuézalos en la posición **2** (alta) durante 4-5 horas

SOPA DE CERDO AHUMADO CON JUDÍAS

- 3 cebollas blancas (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 4 dientes de ajo, picados
- 3 zanahorias (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 4 tallos de apio (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 2 patatas medianas (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 2 ramitas de romero
- 2 ramitas de tomillo
- 2 latas de 400g de judías
- 400ml de caldo de verduras
- 1 kg de carne de cerdo ahumada

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente y cuézalos en la posición **2** (alta) durante 6-8 horas

LENTEJAS ESTOFADAS CON CHORIZO

- 400g de chorizo, cortado en trozos pequeños
- 2 cebollas rojas, picadas finas
- 4 tallos de apio (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 1 guindilla roja, picada fina
- 1 guindilla verde, picada fina
- 4 zanahorias (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 2 latas de 400g de tomate triturado
- 4 dientes de ajo, picados finos
- 60g de concentrado de tomate
- 6g de cayena
- 200g de lentejas marrones
- 6g de pimentón ahumado
- 4 patatas medianas (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 850ml de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente y cuézalos en la posición **2** (alta) durante 4-5 horas

ESTOFADO DE TERNERA

- 800g de ternera cortada en dados
- 4 tallos de apio (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 3 zanahorias (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 400g de champiñones blancos
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de romero

- 120g de concentrado de tomate
- 6 tomates, lavados y picados
- 1 lata de 400g de tomate triturado
- 750ml de caldo de ternera
- 40g de harina de maíz
- 9g de comino molido
- 6g de pimentón
- 6g de chile en polvo
- Sal y pimienta al gusto

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente y cuézalos en la posición **2** (alta) durante 6-8 horas

CERDO AGRIDULCE

- 750g de carne de cerdo (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 30ml de aceite vegetal
- 2 pimientos verdes (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 3 pimientos rojos (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 2 pimientos amarillos (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 1 manojo de cebolletas, picadas
- 2 cebollas blancas (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 2 cebollas rojas (cortar en trozos de 1-2 cm)
- ½ piña (cortar en trozos de 1-2 cm)
- 4 dientes de ajo, picados finos
- 500ml de salsa ketchup
- 200ml de salsa de ciruela
- 60ml de vinagre de arroz
- 100ml de salsa Worcestershire
- 200ml de salsa de ostras
- 200g de azúcar superfino
- 600ml de agua
- 200g de salsa de soja oscura
- 40g de harina de maíz

Retire el recipiente y póngalo al fuego. Añada el aceite y la carne de cerdo en tandas pequeñas. Añada todos los demás ingredientes, vuelva a colocar el recipiente en la olla de cocción lenta y deje cocer en posición **2** (alta) durante 4-6 horas.

PUDIN DE TOFFEE CAMELIZADO

- 300g de dátiles, troceados
- 120ml de leche entera
- 2g de bicarbonato sódico
- 180g de harina blanca
- 5g de levadura química
- 2g de sal
- 3g de mixed spice (especies de pudin)
- 175g de azúcar moreno claro
- 115g de mantequilla
- 2 huevos grandes


Poner los dátiles y la leche en un cazo y calentar hasta que rompan a hervir. Añadir el bicarbonato sódico, remover y dejar enfriar. Batir el azúcar y la mantequilla y añadir los huevos uno a uno, sin dejar de batir. Tamizar la harina y la levadura química e incorporar la sal y las especies de pudin . Envolver en la mezcla de mantequilla. Forrar el recipiente de la olla de cocción lenta con papel de aluminio untado con mantequilla. Verter la mezcla en el recipiente y cocinar en modo **2** (alta) durante 2-3 horas.

SOPA DE FIDEOS

- 1L de caldo de pollo
- 15g de gengibre, rallado fino
- 3 dientes de ajo, picados finos
- 20ml de salsa de soja oscura
- 20g de azúcar superfina
- 200g de muslo de pollo cocido
- 300g de brotes de soja
- 3 zanahorias cortadas en tiras
- 200g de tirabeques, cortados en tiras
- 4 cebolletas en rodajas finas
- 1 lima, zumo y ralladura
- 200g fideos
- 10g cilantro fresco
- Sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes (salvo los fideos y el cilantro) en la olla de cocción lenta y cocínelos en modo **2** (alta) durante 4-5 horas. A continuación, añada los fideos y prosiga la cocción hasta que los fideos estén listos. Servir con cilantro picado por encima.

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. Tampa | 5. Visor |
| 2. Pega | 6. Luzes de modo |
| 3. Recipiente de cozedura | 7. Seleção de modo |
| 4. Painel de controlo | 8. Temporizador hora/atraso |

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.

MODOS DE COZEDURA

1 para cozedura lenta tradicional.

2 para “cozedura rápida”, utilizando a panela de cozedura lenta como um tacho de estufar elétrico.

Durante a cozedura, certifique-se de que os alimentos não ficam secos. Se notar alguma secura, adicione água quente.

 para manter os alimentos mornos, mas após terem sido já cozinhados na totalidade na panela de cozedura lenta.

CUIDADO Não use a posição **1** para aquecer os alimentos.

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 ççarola.
- 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. Ligue a ficha à tomada de parede e ligue a energia.
2. O ecrã do visor exibirá "88:88" 4 vezes juntamente com as 3 luzes indicadoras.
3. O ecrã do visor exibirá então "----" para indicar que a panela de cozedura lenta está no modo de espera.
4. Coloque a carne e os legumes no recipiente de cozedura e acrescente o líquido de cozedura a ferver.

UTILIZAÇÃO SEM ATRASO INICIAL

1. Selecione a temperatura **1** ou **2**, premindo o botão de seleção de modo (≡) até a luz de modo vermelha correspondente acender.
2. Em seguida, defina o tempo de cozedura premindo o botão do temporizador hora/atraso (⊖). Prima o botão repetidamente para ajustar a hora em incrementos de 30 minutos (entre 30 minutos e 10 horas).
3. Quando a temperatura de cozedura estiver definida, o visor piscará três vezes e, em seguida, iniciará a contagem decrescente. A cozedura é agora iniciada.
4. Após terminar o tempo de cozedura, a panela de cozedura lenta mudará para a posição de aquecimento. Alguns alimentos deteriorar-se-ão se forem mantidos no modo de aquecimento por longos períodos de tempo.
5. Quando estiver pronto para servir, desligue a tomada de parede e remova a ficha da tomada.

UTILIZAÇÃO COM ATRASO INICIAL

Esta função permite atrasar o início da cozedura em incrementos de uma hora.

1. Siga os passos 1 e 2 do capítulo Utilização sem atraso inicial.
2. Prima e mantenha premido o botão do temporizador hora/atraso durante 2-3 segundos. O visor piscará e exibirá **AA:0x** (onde x é o tempo de cozedura definido + uma hora adicional). Por exemplo, se definiu um tempo de cozedura de 7 horas, o visor exibirá **AA:08**. Cada pressão adicional do botão do temporizador hora/atraso (⊖) acrescentará uma hora ao atraso (primeira pressão = **AA:08**, segunda pressão = **AA:09**, etc.).

Não se preocupe se tiver definido um tempo de cozedura que inclua 30 minutos (por ex. 7:30, 8:30, etc.). 30 desaparecerá quando estiver a definir o atraso inicial devido aos limites do visor, mas será ainda contabilizado durante a cozedura. O tempo de cozedura total + tempo de atraso inicial não poderá exceder 12 horas. Assim, se tiver definido um tempo de cozedura de 10 horas, só poderá definir um atraso de 2 horas antes de a cozedura começar.

SERVIR

1. Certifique-se de que a panela de cozedura está desligada.
2. Com luvas de forno, remova a tampa e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
3. É melhor utilizar uma concha para retirar os alimentos da panela de cozedura lenta para pratos/taças de servir.
4. Não transporte a panela de cozedura lenta, pois o cabo poderá prender-se em algum objeto.
5. Poderá usar luvas de forno para levantar o recipiente de cozedura, juntamente com a tampa, mas é pesado e estará quente, por isso tenha cuidado.

A limpeza será muito mais fácil se remover de imediato todos os alimentos cozinhados do recipiente de cozedura e o encher com água morna.

NOTAS

- Se o botão do temporizador hora/atraso não for premido, o tempo de cozedura exibido no ecrã do visor será o tempo predefinido (6 horas) e dar-se-á início à cozedura.
- Durante a cozedura, o tempo pode ser alterado em qualquer altura premindo o botão do temporizador hora/atraso (⊖).
- Para cancelar a posição ou tempo selecionado, prima o botão de seleção de modo (≡) até que todas as luzes indicadoras estejam desligadas. Após a hora piscar 4 vezes, o ecrã do visor exibirá então “----” para indicar que a panela de cozedura lenta está no modo de espera.
- No final do tempo de cozedura, a panela de cozedura lenta mudará automaticamente para a posição morna (a luz \int piscará) e o ecrã de visor começará a contagem decrescente a partir de 10 minutos.
- Após terminar os 10 minutos, a panela de cozedura lenta manter-se-á automaticamente na posição de aquecimento e o visor começará a contagem decrescente a partir de 10 horas.
- Quando terminar as 10 horas, a panela de cozedura lenta entrará automaticamente no modo de espera.

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.

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.

RECEITAS

ESTUFADO DE FRANGO, TOMATE E COGUMELOS

- 800 g de pernas de frango (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 30 g de azeite
- 3 cebolas vermelhas (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 600 g de cogumelos portobello, em quartos
- 4 dentes de alho, aos cubos pequenos
- 2 latas de 400 g de tomates picados
- 60 g de puré de tomate
- 6 g de orégãos secos
- Sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes no recipiente de cozedura e cozinhe em **2** durante 4-5 horas.

SOPA DE FEIJÃO E PORCO FUMADO

- 3 cebolas brancas
- 4 dentes de alho, picados
- 3 cenouras (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 4 talos de aipo (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 2 batatas médias (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 2 raminhos de rosmaninho
- 2 raminhos de tomilho
- 2 latas de 400 g de feijão
- 400 ml de caldo de legumes
- 1 kg de porco fumado

Coloque todos os ingredientes no recipiente de cozedura e cozinhe em **2** durante 6-8 horas.

ESTUFADO DE LENTILHAS E CHOURIÇO

- 400 g de chouriço, picado em pedaços pequenos
- 2 cebolas vermelhas, aos cubos pequenos
- 4 talos de aipo (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 1 malagueta vermelha, aos cubos pequenos
- 1 malagueta verde, aos cubos pequenos
- 4 cenouras (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 2 latas de 400 g de tomates picados
- 4 dentes de alho, picados finamente
- 60 g de puré de tomate
- 6 g de pimenta de caiena
- 200 g de lentilhas castanhas
- 6 g de paprika fumada
- 4 batatas médias
- 850 ml de caldo de galinha
- Sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes no recipiente de cozedura e cozinhe em **2** durante 4-5 horas.

GUISADO DE CARNE DE VACA

- 800 g de carne de vaca aos cubos
- 4 talos de aipo (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 3 cenouras (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 400 g de cogumelos brancos
- 1 raminho de tomilho
- 1 raminho de rosmaninho

- 120 g de puré de tomate
- 6 tomates, lavados e picados
- 400 g de tomates enlatados picados
- 750 ml de caldo de carne
- 40 g de farinha de milho
- 9 g de cominhos em pó
- 6 g de paprika
- 6 g de pó de chilli
- Sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes no recipiente de cozedura e cozinhe em **2** durante 6-8 horas.

PORCO AGRIDOCE

- 750 g de porco (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 30 ml de óleo vegetal
- 2 pimentos verdes (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 3 pimentos vermelhos (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 2 pimentos amarelos (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 1 molho de cebolinhas, picadas
- 2 cebolas brancas (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 2 cebolas vermelhas (corte em pedaços de 1-2 cm)
- ½ ananás (corte em pedaços de 1-2 cm)
- 4 dentes de alho, aos cubos pequenos
- 500 ml de ketchup de tomate
- 200 ml de molho de ameixa
- 60 ml de vinagre de arroz
- 100 ml de molho Worcestershire
- 200 ml de molho de ostras
- 200 g de açúcar super fino
- 600 ml de água
- 200 g de molho de soja escuro
- 40 g de farinha de milho

Retire o recipiente de cozedura e coloque-o no fogão. Acrescente o óleo e aloure o porco em porções pequenas. Adicione todos os outros ingredientes, volte a colocar o recipiente de cozedura na panela de cozedura lenta e, em seguida, cozinhe em **2** por 4-6 horas.

PUDIM DE TOFFEE CARMELIZADO

- 300 g de tâmaras, picadas
- 120 ml de leite gordo
- 2 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de farinha simples
- 5 g de fermento em pó
- 2 g de sal
- 3 g de “mixed spice” (mistura de especiarias britânica)
- 175 g de açúcar amarelo suave
- 115 g de manteiga
- 2 ovos grandes

Coloque as tâmaras e o leite num tacho e deixe levantar fervura. Junte o bicarbonato de sódio, misture e deixe arrefecer. Misture com a vara de arames, o açúcar e a manteiga e, em seguida, junte os ovos um de cada vez, enquanto mistura continuamente. Peneire a farinha e o fermento, misturando o sal e o “mixed spice”. Envolve com a mistura de manteiga. Revista o recipiente de cozedura da panela de cozedura lenta com folha de alumínio e, em seguida, unte a folha com manteiga. Verta a mistura para a tigela e cozinhe em **2** por 2-3 horas.

SOPA DE NOODLES

- 1 litro de caldo de galinha
- 15 g de gengibre, ralado finamente
- 3 dentes de alho, aos cubos pequenos
- 20 ml de molho de soja escuro
- 20 g de açúcar super fino
- 200 g de pernas de galinha cozidas
- 300 g de rebentos de feijão frescos
- 3 cenouras, em tiras
- 200 g de ervilhas tortas, em tiras
- 4 cebolinhas, às rodelas finas
- 1 lima, sumo e raspa
- 200 g de noodles
- 10 g de coentros frescos
- Sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes (exceto os noodles e os coentros) no recipiente de cozedura da panela de cozedura lenta em **2** por 4-5 horas. Junte os noodles e cozinhe até ficarem prontos. Sirva polvilhados com coentros.



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. Låg | 5. Display |
| 2. Håndtag | 6. Programlamper |
| 3. Stegegyde | 7. Programvalg |
| 4. Kontrolpanel | 8. Tid/forsinkelsestimer |

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 komfurer.

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.

TILBEREGNINGSPROGRAMMER

1 til traditionel langsomkogning.

2 til "hurtigkogning", hvor langsomkøgen bruges som en elektrisk stuegyde. Under tilberedningen skal du sørge for, at maden ikke tørrer ud. Hvis den ser tør ud skal der tilsættes varmt vand.

⏏ hold maden varm – men kun efter retten er færdigtilberedt i langsomkøgen.

FORSIGTIG Brug ikke 1-indstillingen til opvarmning af mad.

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 grønsager i en gryde.
- Hvis der kræves jævning, røres mel eller majs mel i og dernæst tilsættes bouillon lidt efter lidt.
- Bringes i kog, smages til og hældes over i 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. Sæt stikket i stikkontakten i væggen og tænd på stikkontakten.
2. På displayet blinker tallene "00:00" 4 gange samtidig med alle 3 indikatorlamper.
3. Displayet blinker derefter "----" for at indikere, at langsomkokeren er i standbytilstand.
4. Læg kød og grøntsager ned i koge gryden og tilsæt den kogende madlavnings væske.

BRUG UDEN FORSINKET START

1. Vælg **1** eller 2-temperatur ved at trykke på programvælgerknappen (≡), indtil lampen for det valgte program tændes.

2. Indstil dernæst den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knappen tid-/forsinkelsestimer (⊖). Tryk gentagne gange på knappen for at indstille tiden i trin på 30 minutter (mellem 30 minutter og 10 timer).
3. Når du har indstillet den ønskede tilberedningstid, blinker displayet tre gange og begynder at tælle ned. Tilberedningen er nu igangsat.
4. Efter endt tilberedningstid, skifter langsomkokeren til hold varm-funktionen. Visse madtyper forringes, hvis de holdes varme i længere tid.
5. Inden servering skal du slukke på stikkontakten og tage stikket ud af stikkontakten.

BRUG MED FORSINKET START

Med denne funktion kan du forsinke starttidspunktet for tilberedningen i trin på en time.

1. Følg punkt 1 og 2 under "Brug uden forsinket start".
2. Tryk på knappen tid-/forsinkelsestimer og hold den nede i 2-3 sekunder. Displayet blinker og viser $AA:0x$ (hvor x er den tilberedningstid, du har indstillet plus 1 time). Hvis du for eksempel har indstillet en 7 timers tilberedningstid, vil displayet vise $AA:08$. Hver gang du trykker yderligere én gang på knappen tid-/forsinkelsestimer (⊖) lægges der én time til forsinkelsen (første tryk = $AA:08$, andet tryk = $AA:09$, osv.).

Det er ikke noget problem, hvis du har indstillet en tilberedningstid, der omfatter 30 minutter (f.eks. 7:30, 8:30, osv.). 30 forsvinder, når du indstiller startforsinkelsen pga. displayets begrænsninger, men vil alligevel blive talt med i tilberedningstiden. Den samlede tilberedningstid plus forsinket starttid må ikke være længere end 12 timer. Så, hvis du har indstillet en 10 timers tilberedningstid, kan du altså kun forsinke starttidspunktet 2 timer.

SERVERING

1. Kontrollér, at langsomkokeren er slukket.
2. Brug ovnhandsker og tag låget af – læg det på en varmeresistent overflade.
3. Det er bedst at øse maden fra langsomkokeren over i serveringsfade eller -skåle.
4. Bær ikke langsomkokeren, da den nedhængende ledning kan hænge fast i noget.
5. Du kan godt løfte langsomkokeren op med låget påsat, hvis du bruger ovnhandsker, men den er meget varm – pas på!

Langsomkokeren rengøres nemmest, hvis du flyder kogegryden med vand, umiddelbart efter du har taget maden op af kogegryden.

BEMÆRKNINGER

- Hvis du ikke trykker på knappen tid/forsinkelsestimer, vil tilberedningstiden, der vises på displayet være standardtiden (6 timer), og tilberedningen starter.
- Under tilberedningen kan tiden ændres når som helst ved at trykke på knappen tid/forsinkelsestimer (⊖).
- Den indstillede tid eller valgte timer kan annulleres ved at trykke på programvælgerknappen (≡), indtil ingen af indikatorlamperne lyser. Når tiden har blinket 4 gange, vil displayet blinke "----" for at indikere, at langsomkokeren er i standbytilstand.
- Efter endt tilberedning skifter langsomkokeren automatisk til hold varm-funktionen (⏻-lampen blinker), og displayet begynder at tælle ned fra 10 minutter.
- Når der er gået 10 minutter, fortsætter langsomkokeren automatisk på hold varm-funktionen, og displayet begynder at tælle ned fra 10 timer.
- Når der er gået 10 timer, skifter langsomkokeren automatisk til standbytilstand.

TYND STEGESKORPE

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

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

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

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

- Til opskrifter med ingredienser, som skal have en tynd stegeskorpe, sautes 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, bruning, sautering eller fritering inden langsom tilberedning, skal du tage stegegyden op af slow cooker madkøgen 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 stegegyden 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 stegegyden tilbage i slow cooker madkøgen.

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.

OPSKRIFTER

RAGOUT MED KYLLING, TOMAT OG CHAMPIGNON

- 800 g kyllingelår (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 30 g olivenolie
- 3 rødløg (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 600 g brune champignon skåret i kvarte
- 4 fed hvidløg, i små tern
- 2 dåser hakkede tomater á 400 g
- 60 g tomatpuré
- 6 g tørret oregano
- Salt og peber efter smag

Læg alle ingredienserne ned i kogegryden og tilbered dem på **2** i 4-5 timer.

SUPPE MED RØGET SVINEKØD OG BØNNER

- 3 lyse løg (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 4 fed hvidløg, finthakkede
- 3 gulerødder (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 4 stilke selleri (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 2 mellemstore kartofler (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 2 stilke rosmarin
- 2 stilke timian
- 2 dåser bønner á 400 g
- 400 ml grøntsagsbouillon
- 1 kg røget svinekød

Læg alle ingredienserne ned i kogegryden og tilbered dem på **2** i 6-8 timer.

RAGOUT MED CHORIZO OG LINSER

- 400 g chorizopølse, finthakket
- 2 rødløg, i små tern
- 4 stilke selleri (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 1 rød chili, i små tern
- 1 grøn chili, i små tern
- 4 gulerødder
- 2 dåser hakkede tomater á 400 g
- 4 fed hvidløg, finthakkede
- 60 g tomatpuré
- 6 g cayennepeber
- 200 g brune linsor
- 6 g røget paprika
- 4 mellemstore kartofler (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 850 ml kyllingebouillon
- Salt og peber efter smag

Læg alle ingredienserne ned i kogegryden og tilbered dem på **2** i 4-5 timer.

OKSEKØDSRAGOUT

- 800 g hakket kød
- 4 stilke selleri (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 3 gulerødder (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 400 g chestnut-champignonor
- 1 stilk timian
- 1 stilk rosmarin
- 120 g tomatpuré
- 6 tomater, vaskede og hakkede
- 400 g hakkede dåsetomater
- 750 ml oksekødsbouillon
- 40 g majsmeI
- 9 g stødt spidskommen

- 6 g paprika
- 6 g chilipulver
- Salt og peber efter smag

Læg alle ingredienserne ned i kogegryden og tilbered dem på **2** i 6-8 timer.

SVINEKØD MED SUR/SØD SAUCE

- 750 g svinekød (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 30 ml vegetabilsk olie
- 2 grønne peberfrugter (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 3 røde peberfrugter (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 2 gule peberfrugter (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 1 bundt forårsløg, hakket
- 2 lyse løg (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 2 rødløg (Skæres i 1-2 cm stykker)
- ½ ananas (Skæres i 1-2 cm stykker)
- 4 fed hvidløg, i små tern
- 500 ml tomatketchup
- 200 ml blommesauce
- 60 g risvins-eddike
- 100 ml Worcestershire Sauce
- 200 ml østerssauce
- 200 g fint malet sukker
- 600 ml vand
- 200 g mørk soyasauce
- 40 g majsmel

Tag kogegryden af og stil den på komfuret. Tilsæt olie og brun svinekødet i små portioner. Tilsæt alle ingredienserne, sæt igen kogegryden ned i langsomkokeren – og tilbered på **2** i 4-6 timer.

STICKY TOFFEE PUDDING

- 300 g dadler, hakkede
- 120 ml sødmælk
- 2 g natron
- 180 g almindeligt mel
- 5 g bagepulver
- 2 g salt
- 3 g Mixed spice (blandede søde bagekrydderier)
- 175 g lysebrunt sukker
- 115 g smør
- 2 store æg

Kom dadler og mælk i en kasserolle og bring i kog. Tilsæt natron, rør rundt og stil til afkøling. Pisk sukker og smør sammen og tilsæt æggene et ad gangen, mens du fortsætter med at piske. Sigt mel og bagepulver og ibland salt og mixed spice. Vend dette i smørblendingen. Beklæd langsomkokeren med alufolie, som forinden er smurt med smør. Hæld blandingen i skålen og tilbered på **2** i 2-3 timer.

NUDELSUPPE

- 1 L kyllinge bouillon
- 15 g ingefær, fintrevet
- 3 fed hvidløg, i små tern
- 200 ml mørk soyasauce
- 20 g fint malet sukker
- 200 g tilberedte kyllingelår
- 300 g bænespirer
- 3 gulerødder skåret i strimler
- 200 g mange tout-ærter, skåret i strimler
- 4 forårsløg, i tynde skiver
- 1 limefrugt, juice og skal
- 200 g nudler
- 10 g frisk koriander
- Salt og peber efter smag

Kom alle ingredienserne (undtagen nudler og koriander) i langsomkokeren og tilbered på **2** i 4-5 timer. Tilsæt nudlerne og tilbered, indtil nudlerne er klar. Serveres med et drys koriander.



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. Lock | 5. Display |
| 2. Handtag | 6. Lägesljus |
| 3. Gryta | 7. Lägesväljare |
| 4. Kontrollpanel | 8. Tid/Fördröj timer |

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.

TILLAGNINGSLÄGEN

1 för traditionellt långkok.

2 för "snabbtillagning", genom att använda långkoksgrytan som en elektrisk gryta. Under tillagningen ska man se till att maten inte torkar ut. Om det ser ut som att maten håller på att koka torrt ska man tillsätta hett vatten.

§§ för att hålla mat varm – men bara när den har färdiglagats i långkoksgrytan.

VARNING Använd inte inställningen **1** för uppvärmning av mat.

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 köttsaften att stänka upp eller avdunsta och därför bevaras smakämnen och näringsvärde bättre. Tillagningstiden beror på köttstyckets storlek och form, om köttet är magert eller fettrikt och om det är en styckningsdel med ben. Övning ger färdighet och snart kan du anpassa tillagningstiden på bästa sätt.
- 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, häll 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. djupfrysade 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 häll över den i kokkärlet.
- Tillsätt ingen mjölk förrän den sista halvtimmen av tillagningen. Man kan också tillsätta grädde 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. Sätt kontakten i vägguttaget och sätt på strömmen.
2. Displayskärmen kommer att blinka "BB:BB" 4 gånger tillsammans med alla 3 indikatorljus.
3. Displayskärmen kommer sedan att blinka "----" vilket anger att långkoksgrytan är i standbyläge.
4. Lägg kött och grönsaker i kokkärlet och tillsätt den kokande tillagningsvätskan.

ANVÄNDNING UTAN FÖRDRÖJD START

1. Välj temperatur - **1** eller **2** - genom att trycka på lägesväljaren (≡) tills motsvarande rött lägesljus tänds.
2. Ställ sedan in tillagningstiden genom att trycka på tid/fördröj timer-knappen (⊖). Tryck på knappen upprepade gånger för att justera tiden i ökningar om 30 minuter (mellan 30 minuter och 10 timmar).
3. När önskad tillagningstid har ställts in blinkar displayen tre gånger och börjar sedan räkna ned. Tillagningen har nu påbörjats.
4. När tillagningstiden har avslutats kommer långkoksgrytan att övergå till varmhållning. Viss mat kan försämrats om den hålls kvar i varmhållningsläget under lång tid.
5. När du ska servera maten drar du ut sladden ur kontakten.

ANVÄNDNING MED FÖRDRÖJD START

Med denna funktion kan du fördröja starten av matlagningen i ökningar om en timme.

1. Följ steg 1 och 2 under rubriken Användning utan fördröjd start.
2. Tryck och håll inne tid/fördröj timer-knappen i 2-3 sekunder. Displayen kommer att blinka och visa *AA:0x* (där x är den tillagningstid du har ställt in plus 1 timme). Om du till exempel ställer in en tillagningstid på 7 timmar kommer displayen att visa *AA:08*. Varje ytterligare tryck på tid/fördröj timer-knappen (⊖) lägger till en timme på fördröjningen (första trycket = *AA:08*, andra trycket = *AA:09*, etc).

Oroa dig inte om du ställt in en tillagningstid som inkluderar 30 minuter (t.ex. *7:30*, *8:30*, etc.). De 30 minuterna kommer att försvinna när du ställer in fördröjningen pga. begränsningarna i displayen, men kommer ändå att räknas vid tillagningen. Den sammanlagda tillagningstiden plus fördröjningstiden får inte överskrida 12 timmar. Om du ställt in en tillagningstid på 10 timmar kan du därför bara ställa in en fördröjning på 2 timmar innan tillagningen startar.

SERVERING

1. Kontrollera att långkoksgrytan är avstängd.
2. Använd ugnshandskar för att ta bort locket och lägga det på en värmeständig yta.
3. Det är bäst att använda en slev för att hålla upp maten från långkoksgrytan på ett serveringsfat eller tallrikar.
4. Bär inte långkoksgrytan, den hängande sladden kan fastna i någonting.
5. Använd ugnshandskar för att lyfta långkoksgrytan, tillsammans med locket, men den är varm och tung - så var försiktig.

Rengöringen blir mycket lättare om du omedelbart avlägsnar den tillagade maten från kokkärlet och sedan fyller det med vatten.

ANMÄRKNINGAR

- Om tid/fördröj-timerknappen inte trycks kommer den tillagningstid som visas på displayskärmen att vara standardtiden (6 timmar) och tillagningen startar.
- Under tillagningen kan tiden ändras när som helst genom att trycka på tid/fördröj-timerknappen (⊖).
- För att avbryta vald inställning eller tid, tryck på lägesväljarknappen (≡) tills inga indikatorljus är tända. När tiden har blinkat 4 gånger kommer displayskärmen att blinka "----" vilket anger att din långkoksgryta är i standbyläge.
- Vid slutet av tillagningstiden kommer långkoksgrytan automatiskt att övergå till varmt läge (☺-ljuset blinkar) och displayskärmen börjar räkna ned från 10 minuter.
- När 10 minuter har gått kommer långkoksgrytan automatiskt att stanna kvar i varmhållningsläge och displayen börjar räkna ned i 10 timmar.
- När 10 timmar har gått kommer långkoksgrytan automatiskt att övergå till standbyläge.

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.

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.

RECEPT

GRYTA MED KYCKLING, TOMAT OCH CHAMPINJONER

- 800 g kycklinglår (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 30 g olivolja
- 3 röda lökar (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 600 g bruna champinjoner, skurna i fjärdedelar
- 4 vitlöksklyftor, fint hackade
- 2 burkar krossade tomater à 400 g
- 60 g tomatpuré
- 6 g torkade oregano
- Salt och peppar efter smak

Lägg alla ingredienser i kokkärlet och tillaga på **2** i 4-5 timmar.

SOPPA MED RÖKT FLÄSK OCH BÖNOR

- 3 vita lökar (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 4 vitlöksklyftor, hackade
- 3 morötter (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 4 selleristjälkar (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 2 medelstora potatisar (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 2 kvistar rosmarin
- 2 kvistar timjan
- 2 burkar bönor à 400 g
- 400 ml grönsaksbuljong
- 1 kg rökt fläsk

Lägg alla ingredienser i kokkärlet och tillaga på **2** i 6-8 timmar.

CHORIZO- OCH LINSGRYTA

- 400 g chorizokorv, finskuren
- 2 röda lökar, fintärnad
- 4 stjälkar selleri (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 1 röd chili, fintärnad
- 1 grön chili, fintärnad
- 4 morötter (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 2 burkar krossade tomater à 400 g
- 4 vitlöksklyftor, fint hackade
- 60 g tomatpuré
- 6 g cayennepeppar
- 200 g bruna linser
- 6 g rökt paprikapulver
- 4 medelstora potatisar (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 850 ml kycklingbuljong
- Salt och peppar efter smak

Lägg alla ingredienser i kokkärlet och tillaga på **2** i 4-5 timmar.

BIFFGRYTA

- 800 g tärnat biffkött
- 4 selleristjälkar (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 3 morötter (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 400 g kastanjechampinjoner
- 1 timjankvist
- 1 rosmarinkvist
- 120 g tomatpuré
- 6 tomater, sköljda och hackade
- 1 burk krossade tomater, 400 g
- 750 ml köttbuljong
- 40 g majsmjöl
- 9 g mald kummin

- 6 g paprikapulver
- 6 g chilipulver
- Salt och peppar efter smak

Lägg alla ingredienser i kokkärlet och tillaga på **2** i 6-8 timmar.

SÖTSUR FLÄSKGRYTA

- 750 g fläskkött (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 30 ml vegetabilisk olja
- 2 gröna paprikor (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 3 röda paprikor (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 2 gula paprikor (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 1 knippe vårlök, hackad
- 2 vita lökar (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 2 röda lökar (skär i 1-2 cm stora bitar)
- ½ ananas (skär i 1-2 cm stora bitar)
- 4 vitlöksklyftor, fint hackade
- 500 ml tomatketchup
- 200 ml asiatisk plommonsås
- 60 ml risvinsvinäger
- 100 ml Worcestershiresås
- 200 ml ostronsås
- 200 g fint strösocker
- 600 ml vatten
- 200 g mörk sojasås
- 40 g majsmjöl

Ta ur kokkärlet och sätt det på plattan. Tillsätt oljan och bryn fläskköttet i omgångar. Tillsätt övriga ingredienser, sätt tillbaka kokkärlet i långkoksgrytan och tillaga på **2** i 4-6 timmar.

KLADDIG KOLAPUDDING

- 300 g dadlar, hackade
- 120 ml standardmjölk
- 2 g bikarbonat
- 180 g vetemjöl
- 5 g bakpulver
- 2 g salt
- 3 g kryddblandning för bakverk
- 175 g ljus farinsocker
- 115 g smör
- 2 stora ägg

Lägg dadlarna och mjölken i en kastrull och koka upp. Tillsätt bikarbonat, rör om och låt svalna. Vispa ihop socker och smör, tillsätt sedan äggen ett i taget under vispning. Sila mjölet och bakpulvret och blanda i salt och kryddblandning. Rör ned mjölblandningen i smörsmeten. Klä kokkärlet på din långkoksgryta med aluminiumfolie smörjt med smör. Håll smeten i skålen och tillaga på **2** i 2-3 timmar.

NUDELSOPPA

- 1 l kycklingbuljong
- 15 g ingefära, fint riven
- 3 vitlöksklyftor, fint hackade
- 20 ml mörk sojasås
- 20 g fint strösocker
- 200 g stekt kycklinglår
- 300 g böngroddar
- 3 morötter i strimlor
- 200 g sockerärter, i strimlor
- 4 vårlökar, tunt skivade
- 1 lime, juice och rivet skal
- 200 g nudlar
- 10 g färsk koriander
- Salt och peppar efter smak

Lägg alla ingredienser (utom nudlar och koriander) i långkoksgrytan och tillaga på **2** i 4-5 timmar. Tillsätt nudlarna och tillaga tills nudlarna är färdiga. Strö över koriander.



MILJÖSKYDD

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

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

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

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. Deksel | 5. Skjerm |
| 2. Håndtak | 6. Moduslys |
| 3. Cooking Gryte | 7. Modusvalg |
| 4. Kontrollpanel | 8. Tidsinnstilling/utsatt startfunksjon |

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.

KOKEMODUS

1 for tradisjonell langsom koking.

2 for «hurtigkoking», ved bruk av «slow cookeren» som en elektrisk gryte. Under kokingen må du kontrollere at maten ikke koker tørr. Hvis det ser ut som den blir tørr, tilsett varmt vann.

☺ for å holde maten varm – men bare etter at den har kookt ferdig i «slow cookeren».

FORSIKTIG: Ikke bruk 1-innstillingen for å varme opp mat.

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.

Påte

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

TILBEREDING

1. Koble til stikkontakten og skru på apparatet.
2. Det vil blinke «BB:BB» på skjermen 4 ganger med alle 3 lysene.
3. Skjermen vil så vise «----» for å vise at «slow cookeren» er i standby-modus.
4. Legg kjøtt og grønnsaker i kjelen og tilsett kokende væske.

BRUK UTEN UTSATT START

1. Velg **1** eller **2** temperatur ved å trykke inn knappen for valg av modus (≡) til de røde moduslyset kommer på.
2. Så stiller man inn koketiden ved å trykke på tidsinnstillingen/utsatt startfunksjon (⊖). Trykk på knappen gjentatte ganger for å stille inn tiden med trinnvis økning på 30 minutter (mellom 30 minutter og 10 timer).
3. Når man har innstilt ønsket koketid, vil skjermen blinke tre ganger når nedtellingen begynner. Kokingen har nå begynt.

4. Etter at kokingen er ferdig, vil «slow cookeren» skru over til innstillingen for å holde seg varm. Enkelte typer mat vil tape seg hvis modus for å holde på varmen varer lenge.
5. Når man er klar til å servere, skrur man av strømmen og kobler fra apparatet.

BRUK MED UTSATT START

Denne funksjonen gjør at du kan utsette starttidspunktet for kokingen med trinnsvis økning på en time.

1. Følg trinn 1 og 2 under Bruk uten utsatt start.
2. Trykk og hold inne tidsinnstillingen/utsatt startfunksjon i 2-3 sekunder. Skjermen vil blinke og vise $AA:0x$ (x er koketiden du har innstilt, pluss én time). Hvis du for eksempel stiller koketiden til syv timer, vil skjermen vise $AA:08$. Hvert ekstra trykk på tidsinnstillingen/utsatt startfunksjonen (⊙) vil legge til en time til utsettelsen (første trykk = $AA:08$, andre trykk = $AA:09$, etc.).

Du trenger ikke bekymre deg hvis du har innstilt en koketid som inkluderer 30 minutter (f.eks. 7:30, 8:30, etc.). 30-tallet vil forsvinne når du stiller inn på utsatt start på grunn av begrensningene ved skjermen men vil fremdeles være med i beregningen av koketiden. Den totale koketiden pluss utsatt start kan ikke overstige 12 timer. Så hvis du har stilt inn 10 timers koketid, kan du bare stille inn 2 timers utsettelse før kokingen begynner.

SERVERING

1. Sjekk at «slow cookeren» er av.
2. Bruk grytevotter, fjern dekelelet og sett den på en varmebestandig overflate.
3. Det er best å øse maten fra «slow cookeren» til en serveringstallerken eller tallerken.
4. Ikke bær «slow cookeren», ledningen kan hekte seg fast i gjenstander.
5. Du kan bruke grytevotter når du løfter kjelen, i sin helhet med dekelelet på, men den er tung – så vær forsiktig.

Rengjøring kan være enklere hvis du straks fjerner all den ferdigkokte maten fra kjelen, og så fyller den med varmt vann.

MERK

- Hvis tidsinnstillingen/utsatt startfunksjon ikke er trykket inn, vil koketiden som vises på skjermen være forhåndsinnstilt til (6 timer) og kokingen vil begynne.
- Under kokingen kan tiden endres til enhver tid ved å trykke på tidsinnstillingen/utsatt startfunksjon (⊙).
- For å kansellere innstillingen eller valgt tid, trykk på knappen for modusvalg (≡) til ingen av lysene er på. Etter tiden har blinket fire ganger vil skjermen blinke «----», som er et tegn på at «slow cookeren» er i standby-modus.
- Mot slutten av koketiden vil «slow cookeren» skru seg automatisk til varmeinnstillingen (⊙-lyset vil blinke) og skjermen vil begynne å telle ned fra 10 minutter.
- Etter 10 minutter har gått vil «slow cookeren» automatisk bli stående på varmeinnstillingen og skjermen vil begynne nedtellingen fra 10 timer.
- Når 10 timer har gått, vil «slow cookeren» automatisk skru seg over til standby-modus.

BRENNING

Viktig ved brenning 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 ovnsvotter 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 ovnsvotter til å ta tak i begge håndtakene, og plasser gryten forsiktig tilbake på saktekokeren.

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.

OPPSKRIFTER

KYLLING, TOMAT OG SOPPSTUING

- 800 g kyllinglår (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 30 g olivenolje
- 3 rødløk (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 600 g brune sopp kuttet i fire deler
- 4 hvitløksbåter, finhakket
- To 400 g bokser med hakkede tomater
- 60 g tomatpuré
- 6 g tørket oregano
- Salt og pepper etter smak

Tilsett alle ingrediensene i kjelen og la det koke på **2** i 4-5 timer.

RØKT SVIN OG BØNNESUPPE

- 3 løk (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 4 hvitløksbåter, hakket
- 3 gulrøtter (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 4 selleristilker (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 2 middels store poteter (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 2 rosmarinstilker
- 2 timianstilker
- To 400 g bokser med bønner
- 400 ml grønnaksbuljong
- 1 kg røkt svinekjøtt

Tilsett alle ingrediensene i kjelen og la det koke på **2** i 6-8 timer.

CHORIZO OG LINSESTUING

- 400 g chorizopølse, finhakket
- 2 rødløk i smale skiver
- 4 selleristilker (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 1 rød chili, finhakket
- 1 grønn chili, finhakket
- 4 gulrøtter (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- To 400 g bokser hakkede tomater
- 4 hvitløksbåter, finhakket
- 60 g tomatpuré
- 6 g cayennepepper
- 200 g brune linser
- 6 g røkt paprika
- 4 middels store poteter (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 850 ml kyllingbuljong
- Salt og pepper etter smak

Tilsett alle ingrediensene i kjelen og la det koke på **2** i 4-5 timer.

BIFFSTUING

- 800 g biff i terninger
- 4 selleristilker (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 3 gulrøtter (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 400 g sjampinjong
- 1 timianstilk
- 1 rosmarinstilk
- 120 g tomatpuré
- 6 tomater, vasket og hakket
- 400 g boks med hakkede tomater
- 750 g biffbuljong
- 40 g maismel
- 9 g malt spisskummen
- 6 g paprika
- 6 g chilipulver
- Salt og pepper etter smak

Tilsett alle ingrediensene i kjelen og la det koke på **2** i 6-8 timer.

SURSØTT SVINEKJØTT

- 750 g svinekjøtt (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 30 ml vegetabilsk olje
- 2 grønne paprika (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 3 røde paprika (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 2 gule paprika (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 1 bunt vårløk, hakket
- 2 løk (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 2 rødløk (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- ½ ananas (skjær opp i biter på 1-2 cm)
- 4 hvitløksbåter, finhakket
- 500 ml tomatketchup
- 200 ml plommesaus (asiatisk plum sauce)
- 60 ml risvineddik
- 100 ml Worcestershiresaus

- 200 ml østersaus (asiatisk oyester sauce)
- 200 g strøsuksker
- 600 ml vann
- 200 g mørk soyasaus
- 40 g maismel

Ta ut kjelen og sett den på platen. Tilsett oljen og brun svinekjøttet i små mengder. Tilsett alle de andre ingrediensene, sett kjelen tilbake i «slow cookeren» og la det koke på **2** i 4-6 timer.

KLISTRETE TOFFEE-PUDDING

- 300 g dadler, hakket
- 120 ml helmelk
- 2 g bikarbonat
- 180 g vanlig mel
- 5 g bakepulver
- 2 g salt
- 3 g blandet krydder
- 175 g lysebrunt sukker
- 115 g smør
- 2 store egg

Ha dadlene og melken i en stekepanne og kok opp. Tilsett bikarbonat, visp og la det kjøle seg ned. Visp sammen sukker og smør og tilsett eggene ett etter ett under stadig omrøring. Silkt melet og bakepulveret og bland i salt og blandet krydder. Bland dette inn i smørbladningen. Dekk «slow cookeren» med aluminiumsfolie som har blitt gnidd inn med smør. Hell blandingen i bollen og la det koke på **2** i 2-3 timer.

NUDLESUPPE

- 1 l kyllingbuljong
- 15 g ingefær, finmalt
- 3 hvitløksbåter, finhakket
- 20 ml mørk soyasaus
- 20 g strøsuksker
- 200 g kokt kyllinglår
- 300 g bønneskudd
- 3 gulrøtter kuttet i strimler
- 200 g ertebelger (mange tout), kuttet i strimler
- 4 vårløk i fine strimler
- 1 lime, juice og krydder
- 200 g nudler
- 10 g fersk koriander
- Salt og pepper etter smak

Tilsette alle ingrediensene (unntatt nudlene og koriander) i «slow cookeren» og la det koke på **2** i 4-5 timer. Tilsett nudlene og kok til nudlene er ferdige. Strø på koriander og server.



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. Kansi | 5. Näyttö |
| 2. Kahva | 6. Tilojen merkkivalot |
| 3. Valmistuspata | 7. Tilavalinta |
| 4. Ohjauspaneeli | 8. Aika/viiveajastin |

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 lieden pieni keittolevy.

Mukavuus: Valmistele ainekset edellisenä iltana, laita ne haudutuspataan ennen kuin lähdet kotoa ja kun tulet kotiin sinulla on herkullinen ateria valmiina odottamassa.

VALMISTUSTILAT

1 perinteinen ruoanlaitto hauduttamalla.

2 "nopeaan valmistukseen", haudutuspadan käyttö sähköpatana. Varmista, ettei ruoka kuivu valmistuksen aikana. Jos se näyttää kuivalta, lisää kuumaa vettä.

§ ruoan lämpimänä pitämiseen, mutta vain haudutuspadassa valmistuksen jälkeen.

HUOMIO Älä käytä 1-asetusta ruoan lämmittämiseen.

YLEISTÄ

- Sulata pakastetut ainekset ennen niiden lisäämistä pataan.
- Ruskista liha ja kuullota vihannekset paistinpannussa tai valmistuspadassa.
- Voit käyttää valmistuspataa pintaruskistamiseen, 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 puolikypsinä.
- 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.
- Kiehauta, 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 kestäväää hyytelövuokaa, 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. Yhdistä pistoke pistorasiaan ja kytke virta päälle.
2. Näyttöruudussa vilkkuu "88:88" 4 kertaa kaikkien 3 merkkivalon kanssa.
3. Näyttöruudussa vilkkuu silloin "----" ilmaisten haudutuspadan olevan valmiustilassa.
4. Laita liha ja vihannekset pataosaan ja lisää kiehuva neste.

KÄYTTÄMINEN ILMAN VIIVÄSTETTYÄ KÄYNNISTYSTÄ

1. Valitse 1- tai 2-lämpötila painamalla tilan valintapainiketta (≡) kunnes vastaava punainen tilavalosytty.
2. Aseta sitten valmistusaika painamalla aika/viiveajastin-painiketta (⊖). Paina painiketta toistamiseen ja säädä aikaa 30 minuutin askelin (30 minuutin ja 10 tunnin välillä).
3. Kun haluttu valmistusaika on asetettu, näyttö vilkkuu kolme kertaa ja ajanlasku käynnistyy. Valmistusjakso on nyt alkanut.

4. Kun valmistusaika on päättynyt, haudutuspata kytkeytyy pidä lämpimänä -asetukseen. Jotkut ruokalajit huonontuvat, jos niitä pidetään pidä lämpimänä -tilassa pitkiä aikoja.
5. Kun ruoka on valmista tarjottavaksi, kytke pistorasia pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.

KÄYTTÄMINEN VIIVÄSTETYLLÄ KÄYNNISTYKSELLÄ

Tämä toiminto mahdollistaa valmistuksen aloittamisen viivyttämisen yhden tunnin askelin.

1. Noudata kohdan Käyttäminen ilman viivästettyä käynnistystä vaiheita 1 ja 2.
2. Paina aika/viiveajastin-painiketta ja pidä sitä painettuna 2–3 sekuntia. Näyttö vilkkuu ja siinä näkyy $AA:0x$ (jossa x on asettamasi valmistusaika plus 1 tunti). Esimerkiksi jos olet asettanut valmistusajaksi 7 tuntia, näytössä näkyy $AA:08$. Jokainen aika/viiveajastin-painikkeen (⊖) lisäpainallus lisää yhden tunnin viiveeseen (ensimmäinen painallus = $AA:08$, toinen painallus = $AA:09$ jne.).

lä huolestu, jos olet asettanut valmistusajan, joka sisältää 30 minuuttia (esim. 7:30, 8:30 jne.). 30 katoaa, kun asetat käynnistysviiveen näytön rajoituksista johtuen, mutta se lasketaan kuitenkin mukaan valmistusaikaan. Kokonaisvalmistusaika plus viivästetyn käynnistysajan aika eivät voi ylittää 12 tuntia. Jos siis olet asettanut 10 tunnin valmistusajan, voit asettaa vain 2 tunnin viiveen valmistuksen käynnistymiselle.

TARJOILU

1. Tarkista, että haudutuspata on pois päältä.
2. Käytä uunikintaita, poista kansi ja laita se kuumuutta kestäväälle pinnalle.
3. Ota ruoka kauhalla haudutuspadasta tarjoiluastioihin tai lautasille.
4. Älä kannaa haudutuspataa, virtajohto saattaa tarttua kiinni johonkin.
5. Voit käyttää uunikintaita pataosan nostamiseen, laita kansi päälle, mutta se on kuuma ja hyvin painava – ole varovainen.

Puhdistaminen helpottuu, jos poistat heti kaiken valmistetun ruoan pataosasta ja täytät sen lämpimällä vedellä.

HUOMAUTUKSIA

- Jos aika/viiveajastin-painiketta ei paineta, näyttöruutuun tuleva valmistusaika on oletusaika (6 tuntia) ja valmistus käynnistyy.
- Valmistuksen aikana aikaa voi muuttaa milloin tahansa painamalla aika/viiveajastin-painiketta (⊖).
- Voit peruuttaa asetuksen tai valitun ajan, painamalla tilavalintapainiketta (≡), kunnes mikään merkkivalo ei pala. Kun aika on vilkkunut 4 kertaa, näyttöruutu vilkkuu "----" ilmaisten haudutuspadan olevan valmiustilassa.
- Valmistusajan lopussa haudutuspata kytkeytyy automaattisesti pidä lämpimänä -asetukseen (⏏ valo vilkkuu) ja näyttöruutu laskee aikaa 10 minuutista alaspäin.
- Kun 10 minuuttia on kulunut, haudutuspata jää automaattisesti pidä lämpimänä -asetukseen ja näyttö laskee aikaa 10 tunnista alaspäin.
- Kun 10 tuntia on kulunut, haudutuspata kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan.

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.

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.

RESEPTI

KANA-, TOMAATTI- JA SIENIPATA

- 800 g kanankoipia (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 30 g oliiviöljyä
- 3 punasipulia (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 600 g ruskeita sieniä leikattuna neljään osaan
- 4 valkosipulin kynttä pieneksi kuutioituina
- 2 x 400 g purkkia pilkottuja tomaatteja
- 60 g tomaattisosetta
- 6 g kuivattua oreganoa
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Laita kaikki ainekset pataosaan ja valmista **2**-asetuksella 4-5 tuntia.

KEITTO SAVUSTETUSTA SIANLIHASTA JA PAVUISTA

- 3 hopeasipulia (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 4 valkosipulin kynttä murskattuina
- 3 porkkanaa (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 4 sellerinvartta (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 2 keskikokoista perunaa (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 2 kpl rosmariinia
- 2 kpl timjamia
- 2 x 400 g papupurkkia
- 400 ml kasvislientä
- 1 kg savustettua sianlihaa

Laita kaikki ainekset pataosaan ja valmista **2**-asetuksella 6-8 tuntia.

CHORIZO- JA LINSSIPATA

- 400 g chorizo-makkaroita pieniksi pilkottuina
- 2 punasipulia pieniksi kuutioituina
- 4 sellerinvartta (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 1 punainen chili pieneksi kuutioituna
- 1 vihreä chili pieneksi kuutioituna
- 4 porkkanaa (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 2 x 400 g purkkia pilkottuja tomaatteja
- 4 valkosipulin kynttä hienoksi pilkottuina
- 60 g tomaattisosetta
- 6 g cayenne-pippuria
- 200 g ruskeita linssejä
- 6 g savustettua paprikaa
- 4 keskikokoista perunaa
- 850 ml kanalientä
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Laita kaikki ainekset pataosaan ja valmista **2**-asetuksella 4-5 tuntia.

NAUDANLIHAPATA

- 800 g naudanlihaa kuutioina
- 4 sellerinvartta (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 3 porkkanaa (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 400 g ruskeita herkkusieniä
- 1 kpl timjamia
- 1 kpl rosmariinia
- 120 g tomaattisosetta
- 6 tomaattia pestyinä ja pilkottuina
- 2 400 g purkkia pilkottuja tomaatteja
- 750 ml lihalientä
- 40 g maissijauhoja
- 9 g jauhettua kuminaa
- 6 g paprikaa
- 6 g chilijauhetta
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Laita kaikki ainekset pataosaan ja valmista **2**-asetuksella 6-8 tuntia.

SWEET AND SOUR -SIANLIHA

- 750 g sianlihaa (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 30 ml kasviöljyä
- 2 vihreää paprikaa (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 3 punaista paprikaa (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 2 keltaista paprikaa (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 1 nippu kevätsipuleita pilkottuina
- 2 hopeasipulia (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 2 punasipulia (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- ½ ananas (leikkaa 1–2 cm paloiksi)
- 4 valkosipulin kynttä pieniksi kuutioituina
- 500 ml tomaattiketsuppia
- 200 ml luumukastiketta

- 60 ml riisiviinietikkaa
- 100 ml Worcestershire-kastiketta
- 200 ml osterikastiketta
- 200 g hienosokeria
- 600 ml vettä
- 200 g tummaa soijakastiketta
- 40 g maissijauhoja

Poista pataosa ja laita se lieden päälle. Lisää öljy ja ruskista sianliha pienissä erissä. Lisää kaikki muut ainekset, laita pataosa haudutuspataan ja valmista **2**-asetuksella 4–6 tuntia.

STICKY TOFFEE -VANUKAS

- 300 g taateleita pilkottuina
- 120 ml täysmaitoa
- 2 g ruokasoodaa
- 180 g vehnä jauhoja
- 5 g leivinjauhetta
- 2 g suolaa
- 3 g englantilaista mausteseosta
- 175 g vaaleaa fariinisokeria
- 115 g voita
- 2 isoä munaa

Laita taatelit ja maito pannuun ja anna seoksen kiehahtaa. Lisää ruokasooda, sekoita ja jätä jäähtymään. Vatkaa yhteen sokeri ja voi, lisää sitten munat yksi kerrallaan samalla koko ajan vatkatken. Siivilöi jauhot ja leivinjauhe ja sekoita joukkoon suola ja piparkakkumauste. Kääntelee tämä voiseokseen. Vuoraa haudutuspadan pataosa alumiinifoliolla, joka on voideltu voilla. Kaada seos kulhoon ja valmista **2**-asetuksella 2–3 tuntia.

NUUDELIKEITTO

- 1 l kanalientä
- 15 g inkivääriä hienoksi raastettuna
- 3 valkosipulin kynttä pieniksi kuutioituina
- 20 ml tummaa soijakastiketta
- 20 g hienosokeria
- 200 g kypsiä kanankoipia
- 300 g pavunituja
- 3 porkkanaa suikaloituina
- 200 g sokeriherneitä suikaloituina
- 4 kevätsipulia hienoksi viipaloituna
- 1 lime, mehu ja kuori
- 200 g nuudeleita
- 10 g tuoretta korianteria
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Laita kaikki ainekset (paitsi nuudelit ja korianteri) haudutuspadan pataosaan ja valmista **2**-asetuksella noin 4–5 tuntia. Lisää nuudelit ja jatka valmistusta kunnes nuudelit ovat kypsiä. Ripottele päälle korianteria ennen tarjoilua.



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. Крышка | 5. Дисплей |
| 2. Ручка | 6. Индикаторы режима |
| 3. Кастрюля | 7. Выбор режима |
| 4. Панель управления | 8. Таймер/задержка |

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.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 для традиционного медленного приготовления пищи.

2 для «быстрого приготовления», используя устройство как электрический сотейник. Во время приготовления следите, чтобы блюдо не выкипело. Если оно вот-вот выкипит, долейте горячей воды.

☞ чтобы сохранить пищу теплой, но только после приготовления до готовности в медленноварке.

ВНИМАНИЕ! Не используйте режим **1** для разогрева пищи.

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.

ПОДГОТОВКА

1. Воткните сетевую вилку в розетку и включите питание.
2. Экран дисплея мигает, отобразив надпись «**88:88**» 4 раза вместе со всеми 3 световыми индикаторами.
3. Затем мигающий дисплей отобразит «----», указывая, что медленноварка находится в режиме ожидания.
4. Положите мясо и овощи в кастрюлю и добавьте кипящей воды или бульона.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЕЗ ЗАДЕРЖКИ ЗАПУСКА

1. Выберите температуру **1** или **2**, нажимая кнопку «Mode» (Режим) (≡), пока не загорится красный индикатор нужного режима.
2. Затем установите время приготовления, нажимая кнопку таймера/задержки (⊖). Повторными нажатиями на кнопку выставьте время от 30 минут до 10 часов (с шагом 30 минут).
3. Как только нужное время приготовления будет установлено, дисплей трижды мигнет и начнет обратный отсчет. Приготовление началось.
4. По окончании времени приготовления медленноварка переключится в режим сохранения блюда теплым. Некоторые блюда от длительного подогрева теряют свои вкусовые качества.
5. Когда будете готовы подавать на стол, отключите питание и выдерните вилку из розетки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С ЗАДЕРЖКОЙ ЗАПУСКА

Эта функция позволяет отсрочить запуск приготовления с шагом в один час.

1. Прodelайте те же шаги 1 и 2, что и в разделе «Использование без задержки запуска».
2. Нажмите и удерживайте кнопку таймера/задержки в течение 2-3 секунд. Дисплей мигает и отобразит **AA:0x** (где x — установленное Вами время приготовления плюс 1 час). Например, если Вы установите время приготовления 7 часов, дисплей покажет **AA:08**. Каждое дополнительное нажатие на кнопку таймера/задержки (⊖) добавляет к задержке один час (первое нажатие = **AA:08**, второе нажатие = **AA:09** и т. д.).

Не тревожьтесь, если установили время приготовления, которое оканчивается на одну вторую часа (например, 7:30, 8:30 и т. п.). Отображение 30 прекращается при установке задержки запуска из-за ограничений дисплея, но все равно учитывается при приготовлении. Суммарное время приготовления и задержки запуска не может превышать 12 часов. Так что если Вы установили время приготовления 10 часов, то можете задать задержку начала приготовления лишь 2 часа.

ПОДАЧА

1. Убедитесь, что медленноварка выключена.
2. Надев кухонные рукавицы, снимите крышку и положите ее на жаростойкую поверхность.
3. Лучше всего накладывать приготовленную пищу из медленноварки половником в сервировочное блюдо или тарелки.
4. Не переносите медленноварку с места на место: тянущийся за ней шнур может зацепиться за что-нибудь.
5. В кухонных рукавицах можно поднять варочную кастрюлю вместе с крышкой, но она тяжелая и горячая, так что будьте осторожны.

Мыть кастрюлю будет намного проще, если сразу же извлечь из нее всю пищу, а затем заполнить теплой водой.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Если кнопка таймера/задержки не нажата, на экране дисплея отобразится время приготовления по умолчанию (6 часов), и приготовление начнется.
- В ходе приготовления время можно изменить на любом этапе, нажав на кнопку таймера/задержки (⊖).
- Чтобы отменить настройку или установленное время, нажимайте кнопку выбора режима (≡), пока не погаснут все световые индикаторы. Мигнув 4 раза, дисплей отобразит мигающую надпись «----», указывая, что медленноварка находится в режиме ожидания.
- В конце времени приготовления медленноварка автоматически переключится в режим поддержания блюда теплым (индикатор «**»** будет мигать), и на экране дисплея начнется обратный отсчет от 10 минут.

- По истечении 10 минут медленноварка автоматически остается в режиме поддержания блюда теплым, а дисплей начинает обратный отсчет от 10 часов.
- По истечении 10 часов медленноварка автоматически переключится в режим ожидания.

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.

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.

РЕЦЕПТЫ

ТУШЕНАЯ КУРИЦА С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ

- 800 г окорочков (нарезав на кусочки по 1-2 см) кубиками
- 30 г оливкового масла
- 3 красных луковицы (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 600 г шампиньонов, порезанных на четвертинки
- 4 зубчика чеснока, нарезанного мелкими
- 2 400-граммовых банки мелко нарезанных помидоров
- 60 г томатного пюре
- 6 г сухого орегано
- Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты в кастрюлю и готовьте в режиме **2** в течение следующего количества часов: 4-5.

СУП ИЗ КОПЧЕНОЙ СВИНИНЫ С ФАСОЛЬЮ

- 3 белых луковицы (нарезав на кусочки по 1-2 см) 1-2 см)
- 4 зубчика измельченного чеснока
- 3 моркови (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 4 стебля сельдерея (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 2 средних картофелины (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 2 веточки розмарина
- 2 веточки тимьяна
- 2 400-граммовых банки фасоли
- 400 мл овощного бульона
- 1 кг копченой свинины

Поместите все ингредиенты в кастрюлю и готовьте в режиме **2** в течение следующего количества часов: 6-8.

ТУШЕНАЯ ЧОРИЗО С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

- 400 г мелко нарезанной колбасы чоризо
- 2 мелко нарезанных красных луковицы
- 4 стебля сельдерея (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 1 измельченный стручок красного чили
- 1 измельченный стручок зеленого чили
- 4 моркови (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 2 400-граммовых банки мелко нарезанных помидоров
- 4 зубчика мелко нарубленного чеснока
- 60 г томатного пюре
- 6 г кайенского перца
- 200 г коричневой чечевицы
- 6 г копченой паприки
- 4 средних картофелины (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 850 мл куриного бульона
- Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты в кастрюлю и готовьте в режиме **2** в течение следующего количества часов: 4-5.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

- 800 г говядины, нарезанной кубиками
- 4 стебля сельдерея (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 3 моркови (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 400 г грибов-полевков
- 1 веточка тимьяна
- 1 веточка розмарина
- 120 г томатного пюре
- 6 вымытых и порезанных помидоров
- 400-граммовая банка мелко нарезанных помидоров
- 750 мл говяжьего бульона
- 40 г кукурузной муки
- 9 г молотого кумина
- 6 г паприки
- 6 г порошка чили
- Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты в кастрюлю и готовьте в режиме **2** в течение следующего количества часов: 6-8.

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

- 750 г свинины (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 30 мл растительного масла
- 2 зеленых перца (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 3 красных перца (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 2 желтых перца (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 1 пучок нарезанного зеленого лука
- 2 белых луковицы (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 2 красных луковицы (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- ½ ананаса (нарезав на кусочки по 1-2 см)
- 4 зубчика чеснока, нарезанного мелкими кубиками
- 500 мл томатного кетчупа
- 200 мл сливового соуса
- 60 мл рисового винного уксуса
- 100 мл вустерского соуса
- 200 мл устричного соуса
- 200 г сахарной пудры
- 600 мл воды
- 200 г темного соевого соуса
- 40 г кукурузной муки

Извлеките кастрюлю и поставьте ее на конфорку. Добавьте масло и подрумяньте свинину небольшими порциями. Добавьте все остальные ингредиенты, снова поместите кастрюлю в медленноварку и готовьте в режиме **2** в течение 4—6 часов.

ЛИПКИЙ ПУДИНГ-ТОФИ

- 300 г измельченных фиников
- 120 мл цельного молока
- 2 г пищевой соды
- 180 г просеянной муки
- 5 г пекарского порошка
- 2 г соли
- 3 г смеси специй
- 175 г светло-коричневого сахара
- 115 г сливочного масла
- 2 больших яйца

Поместите финики и молоко в кастрюлю и доведите их до кипения. Добавьте пищевую соду, помешайте и дайте остыть. Взбейте масло с сахаром, а затем добавьте яйца по одному за раз, продолжая взбивать. Просейте муку с пекарским порошком и добавьте к ней соль и смесь специй. Понемногу вмешайте муку со специями в масляную смесь. Выстелите медленноварку алюминиевой фольгой, смазанной сливочным маслом. Влейте смесь в кастрюлю и готовьте в режиме **2** в течение 2—3 часов.

СУП С ЛАПШОЙ

- 1 л куриного бульона
- 15 г мелко натертого имбиря
- 3 зубчика чеснока, нарезанного мелкими кубиками
- 20 мл темного соевого соуса
- 20 г сахарной пудры
- 200 г вареных окорочков
- 300 г пророщенной сои
- 3 морковки, нарезанные соломкой
- 200 г гороха мангетот, нарезанного соломкой
- 4 пера мелко нарезанного зеленого лука
- 1 лайм, сок и цедра
- 200 г лапши
- 10 г свежего кориандра
- Соль и перец по вкусу

Положите все ингредиенты (кроме лапши и кориандра) в медленноварку и поставьте готовиться в режиме **2** в течение 4—5 часов. Добавьте лапшу и готовьте до готовности лапши. Подавайте, посыпав кориандром.



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. Víčko | 5. Displej |
| 2. Držadlo | 6. Kontrolky režimu |
| 3. Hrnec | 7. Volba režimu |
| 4. Ovládací panel | 8. Čas/oddálený start |

VÝHODY POMALÉHO VAŘENÍ

Zdraví: Jemný způsob vaření neníčí 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 plotny běžného sporáku.

Pohodlí: Ingredience si připravte už večer před vařením. Před odchodem je dejte do pomalého vařiče a až se vrátíte domů, bude na vás čekat lahodné jídlo.

REŽIMY VAŘENÍ

1 pro tradiční pomalé vaření.

2 pro "rychlé vaření", použití pomalého vařiče jako elektrického hrnce na dušení. Během vaření se ujistěte, že potraviny se nevysušují. Pokud se zdá, že se vysušují, přidejte horkou vodu.

§ pro udržování teploty potravin – ale až tehdy, co byly potraviny zcela uvařeny v pomalém vařiči.

POZOR Funkci **1** nepoužívejte k ohřívání potravin.

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. Zapojte zástrčku do vypínatelné elektrické zásuvky a zásuvku zapněte.
2. Na obrazovce displeje 4 krát blikne "BB:BB", a zároveň s tím všechny 3 kontrolky.
3. Na obrazovce displeje bude potom blikat "----", což znamená, že pomalý vařič je v pohotovostním režimu.
4. Do nádoby na vaření vložte maso a zeleninu a přidejte vařící vodu.

POUŽITÍ BEZ ODDÁLENÉHO STARTU

1. Zvolte teplotu 1 nebo 2 stisknutím tlačítka volby režimu (≡), dokud se nerozsvítí odpovídající červená kontrolka režimu.
2. Následně nastavte čas vaření stisknutím tlačítka čas/oddálený start (⊙). Tlačítko stisknete opakovaně, abyste mohli čas nastavovat v 30 minutových krocích (mezi 30 minutami a 10 hodinami).
3. Jakmile je nastavený požadovaný čas vaření, displej třikrát blikne a pak začne odpočítávat. Vaření právě začalo.

- Po vypršení času vaření se pomalý vařič přepne do režimu udržování teploty. Některé potraviny degradují, pokud jsou udržovány teplé po delší dobu.
- Jakmile jste připraveni servírovat, vypněte vypínatelnou zásuvku a zástrčku ze zásuvky vytáhněte.

POUŽITÍ S ODDÁLENÝM STARTEM

Tato funkce vám umožňuje oddálit start vaření v hodinových krocích.

- Držte se pokynů 1 a 2 v sekci Použití bez oddáleného startu.
- Stiskněte tlačítko čas/oddálený start a 2-3 vteřiny ho držte. Displej začne blikat a zobrazí se na něm $AA:0x$ (kde x je čas vaření, který jste nastavili plus 1 hodina). Příklad: Když nastavíte čas vaření na 7 hodiny, na displeji se zobrazí $AA:0B$. Každým dalším stisknutím tlačítka čas/oddálený start (⊖) přidáte k oddálení 1 hodinu (první stisknutí = $AA:0B$, druhé stisknutí = $AA:09$ atd.).

Nedělejte si starosti, jestliže jste čas vaření nenastavili na celou hodinu (např. 7:30, 8:30 atd.). Údaj 30 při nastavování oddáleného startu sice kvůli omezení displeje zmizí, ale stále bude při vaření zohledněn.

Celkový čas vaření plus čas oddáleného startu nemůže přesáhnout 12 hodin. Čili, pokud jste nastavili čas vaření 10 hodin, můžete před započítáním vaření nastavit pouze 2 hodinová oddálení.

SERVÍROVÁNÍ

- Zkontrolujte, zda je pomalý vařič vypnutý.
- Pomocí rukavic na vaření sejměte víko a odložte jej na tepelně odolný povrch.
- Nejlepší je potraviny z pomalého vařiče do servírovacích mís či talířů nabírat naběračkou.
- Pomalý vařič nepřenášejte, táhli byste za sebou i kabel, který by se mohl o něco zachytit.
- Pro vyvednutí nádoby na vaření, celé i s víkem, použijte rukavice na vaření. Nádoba je horká a těžká, takže buďte opatrní.

Výrazně si můžete ulehčit umývání, pokud z nádoby na vaření hned všechny uvařené potraviny vyjmete a následně do ní nalijete teplou vodu.

POZNÁMKY

- Pokud tlačítko čas/oddálený start nestisknete, čas vaření, který se zobrazí na obrazovce displeje, bude běžný čas (6 hodin), a vaření začne hned.
- Během vaření je možné čas změnit v jakékoliv fázi, a to stisknutím tlačítka čas/oddálený start (⊖).
- Pro zrušení nastavení či zvoleného času opakovaně stiskněte tlačítko volby režimu (≡), dokud nepřestanou všechny kontrolky svítit. Poté, co čas 4krát blikne, bude na obrazovce displeje blikat "----", což znamená, že váš pomalý vařič je v pohotovostním režimu.
- Při doběhnutí času vaření se pomalý vařič automaticky přepne do funkce udržování teploty (bude blikat kontrolka $\%$) a na obrazovce displeje začne odpočítávání 10 minut.
- Po vypršení 10 minut pomalý vařič automaticky zůstane v režimu udržování teploty a na displeji začne odpočítávání 10 hodin.
- Po uplynutí 10 hodin se pomalý vařič automaticky přepne do pohotovostního režimu.

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, obraběčky, 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.
- Hrncem uchopte za obě rukojeti pomocí rukavic na vaření a opatrně jej vložte zpět do pomalého hrnce.

PĚČE 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.

RECEPTY

DUŠENÉ KUŘE S RAJČATY A HOUBAMI

- 800 g kuřecích steh (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 30 g olivového oleje
- 3 červené cibule (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 600 g žampionů portobello, nakrájených na čtvrtky
- 4 stroužky česneku, nakrájeného na kostičky
- 2 x 400 g krájených rajčat z plechovky
- 60 g rajčatového pyré
- 6 g sušeného oregana
- Podle chuti sůl a pepř

Do nádoby na vaření vložte všechny ingredience a vařte na **2** po dobu 4-5 hodin.

POLÉVKA S UZENÝM VEPŘOVÝM A FAZOLEMI

- 3 bílé cibule (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 4 stroužky česneku, utřeného
- 3 mrkve (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 4 celerové tyčinky (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 2 střední brambory (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 2 snítky rozmarýnu
- 2 snítky tymiánu
- 2 x 400 g fazolí z plechovky
- 400 ml zeleninového vývaru
- 1 kg uzeneho vepřového

Do nádoby na vaření vložte všechny ingredience a vařte na **2** po dobu 6-8 hodin.

DUŠENÉ CHORIZO S ČOČKOU

- 400 g choriza, nakrájeného na malé kousky
- 2 červené cibule, nakrájené na kostičky
- 4 celerové tyčinky (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 1 červená chilli paprička, nakrájená na kostičky
- 1 zelená chilli paprička, nakrájená na kostičky
- 4 mrkve (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 2 x 400 g krájených rajčat z plechovky
- 4 stroužky česneku, nakrájeného na kousičky
- 60 g rajčatového pyré
- 6 g kajenského pepře
- 200 g hnědé čočky
- 6 g uzene papriky
- 4 střední brambory (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 850 ml kuřecího vývaru
- Podle chuti sůl a pepř

Do nádoby na vaření vložte všechny ingredience a vařte na **2** po dobu 4-5 hodin.

DUŠENÉ HOVĚZÍ NA ZELENINĚ

- 800 g hovězího nakrájeného na kostky
- 4 celerové tyčinky (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 3 mrkve (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 400 g krémových žampionů
- 1 snítky tymiánu
- 1 snítky rozmarýnu
- 120 g rajčatového pyré
- 6 rajčat, umytých a krájených
- 400 g krájených rajčat z plechovky
- 750 ml hovězího vývaru
- 40 g kukuřičné mouky
- 9 g mletého římského kmínu
- 6 g papriky
- 6 g chilli koření
- Podle chuti sůl a pepř

Do nádoby na vaření vložte všechny ingredience a vařte na **2** po dobu 6-8 hodin.

VEPŘOVÉ VE SLADKOKYSELÉ OMÁČCE

- 750 g vepřového (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 30 ml rostlinného oleje
- 2 zelené papriky (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 3 červené papriky (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 2 žluté papriky (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 1 svazek jarní cibulky, nakrájené
- 2 bílé cibule (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 2 červené cibule (nakrájejte na 1-2 cm kousky)

- ½ ananasu (nakrájejte na 1-2 cm kousky)
- 4 stroužky česneku, nakrájeného na kostičky
- 500 ml rajčatového kečupu
- 200 ml švestkové omáčky (asijské)
- 60 ml rýžového vinného octa
- 100 ml worcestrové omáčky
- 200 ml ústřicové omáčky
- 200 g cukru krupice
- 600 ml vody
- 200 g tmavé sójové omáčky
- 40 g kukuřičné mouky

Vyjměte nádobu na vaření a položte ji na plotnu. Nalijte olej a v malých dávkách vepřové osmahněte dozlatova. Přidejte ostatní ingredience, potom nádobu na vaření znovu vložte do pomalého vařiče a následně vařte na 2 4-6 hodin.

DEZERT STICKY TOFFEE PUDDING

- 300 g datlí, nakrájených
- 120 ml plnotučného mléka
- 2 g jedlé sody
- 180 g hladké mouky
- 5 g prášku do pečiva
- 2 g soli
- 3 g koření mixed spice
- 175 g světle hnědého cukru
- 115 g másla
- 2 velká vejce

Vložte datle do hrnce, zalijte mlékem a přiveďte k varu. Přidejte jedlou sodu, zamíchejte a nechte vychladnout. Vyšlehejte cukr s máslem, pak za stálého šlehání přidejte vejce - napřed jedno a pak druhé. Prosejte mouku a prášek do pečiva a smíchejte se solí a kořením mixed spice. Toto vmíchejte do máslové směsi. Nádobu na vaření vyložte alobalem pomazaným máslem. Směs nalijte do mísy a vařte na 2 2-3 hodiny.

NUDLOVÁ POLÉVKA

- 1l kuřecího vývaru
- 15 g zázvoru, nejemno nastrohaného
- 3 stroužky česneku, nakrájeného na kostičky
- 20 ml tmavé sójové omáčky
- 20 g cukru krupice
- 200 g vařených kuřecích stehen
- 300 g fazolových klíčků
- 3 mrkve nakrájené na proužky
- 200 g hrášku mangetout, nakrájeného na proužky
- 4 jarní cibulky, nakrájené na jemné plátky
- 1 limetka, šťáva i kůra
- 200 g nudlí
- 10 g čerstvého koriandru
- Podle chuti sůl a pepř

Vložte všechny ingredience (kromě nudlí a koriandru) do nádoby na vaření a vařte na 2 4-5 hodin. Přidejte nudle a vařte, dokud se nudle neudělají. Servírujte posypané koriandrem.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do směšného 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 uchovávajú 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. Veko | 5. Displej |
| 2. Rukoväť | 6. Svetelné kontrolky programu |
| 3. Varná nádoba | 7. Voľba programu |
| 4. Riadiaci panel | 8. Nastavenie času/odloženia |

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 hrnca pred odchodom z domu a po návrate domov na vás čaká vynikajúci pokrm.

PROGRAMY VARENIA

1 na tradičné pomalé varenie.

2 na "rýchle varenie", pri použití pomalého hrnca ako elektrického hrnca. Počas varenia dbajte o to, aby sa jedlo nevysušilo. Keď sa zdá, že sa vysušuje, pridajte horúcu vodu.

⌘ na udržanie teplého jedla – ale iba po úplnom uvarení v pomalom hrnci.

POZOR Nepoužívajte nastavenie **1** na zohriatie 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 šŕava 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.

Nákypy

- Použite teplovzdornú nádobu na nákyp, 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. Zástrčku vložte do elektrickej zásuvky v stene a zapnite prístroj.
2. Na obrazovke displeja zabliká 4 krát "88:88" spolu so všetkými 3 svetelnými kontrolkami.
3. Na obrazovke displeja potom zabliká "----", čo znamená, že pomalý hrniec je v pohotovostnom režime.
4. Do varnej nádoby vložte mäso a zeleninu a pridajte horúcu tekutinu na varenie.

POUŽITIE BEZ ODLOŽENÉHO ŠTARTU`

1. Zvoľte teplotu **1** alebo **2** stláčaním tlačidla na voľbu programu (≡), až kým sa nerozsvieti príslušná červená kontrolka programu.
2. Potom nastavte čas varenia stláčaním tlačidla nastavenia času/odloženia (⊖). Opakovane stláčajte tlačidlo na úpravu času v 30 minútových intervaloch (od 30 min do 10 hodín).
3. Po nastavení požadovaného času varenia displej tri krát zabliká a potom začne odpočítavať. Varenie sa teraz začalo.
4. Po skončení doby varenia sa pomalý hrniec prepne do nastavenia udržiavania teploty. Niektoré jedlá sa môžu pokaziť, ak zostanú v programe udržiavania teploty príliš dlho.
5. Keď je jedlo pripravené na podávanie, vypnite elektrickú zásuvku na stene a vyberte zástrčku zo zásuvky.

POUŽITIE ODLOŽENÉHO ŠTARTU

Táto funkcia umožňuje odložiť štart varenia po jednod hodinových intervaloch.

1. Postupujte podľa krokov 1 a 2 v sekcii Použitie bez odloženého štartu.

Stlačte a držte tlačidlo nastavenia času/odloženia 2-3 sekundy. Displej bude blikať a zobrazovať **AA:0x** (kde x je čas varenia, ktorý ste nastavili plus 1 hodina). Napríklad, ak nastavíte čas varenia 7 hodín, na displeji sa zobrazí **AA:08**. Každé ďalšie stlačenie tlačidla nastavenia času/odloženia (⊖) pridá jednu hodinu ku odloženiu (prvé stlačenie = **AA:08**, druhé stlačenie = **AA:09**, atď.).

Neobávajte sa, ak ste nastavili čas varenia, ktorý zahŕňa 30 minút (napr. 7:30, 8:30, atď.). Číslica 30 zmizne keď nastavujete odloženie štartu kvôli obmedzeniam displeja, ale bude sa stále započítavať do doby varenia. Celková doba varenia plus čas odkladu nesmú presiahnuť 12 hodín. Takže ak ste nastavili dobu varenia na 10 hodín, môžete nastaviť iba 2-hodinový odklad do začiatku varenia.

PODÁVANIE JEDLA

1. Skontrolujte, či je pomalý hrniec vypnutý.
2. Pomocou kuchynských chňapiek zložte veko a položte ho na tepelne odolný povrch.
3. Najlepšie je nabrať jedlo z pomalého hrnca na servírovací riad alebo na tanier.
4. Pomalý hrniec neprenášajte, vlečúci kábel sa môže o niečo zachytiť.
5. Pomocou kuchynských chňapiek môžete vybrať varnú nádobu, spolu s vekom, ale je horúca a ťažká - takže buďte opatrní.

Čistenie sa dá veľmi zjednodušiť tak, že z varnej nádoby okamžite vyberiete všetko pripravené jedlo a potom ju naplníte teplou vodou.

POZNÁMKY

- Ak tlačidlo nastavenia času/odloženia nestlačíte, doba varenia, ktorá sa zobrazí na displeji bude ako vopred nastavená výrobcom (6 hodín) a varenie sa začne.
- Počas varenia sa doba varenia dá kedykoľvek zmeniť stláčaním tlačidla nastavenia času/odloženia (⊖).
- Nastavenie alebo dobu varenia zrušíte tak, že stlačíte tlačidlo na voľbu programu (≡), až kým nezhasnú všetky svetelné kontrolky. Po tom, čo čas 4 krát zabliká, na obrazovke displeja zabliká "----", čo znamená, že pomalý hrniec je v pohotovostnom režime.
- Na konci doby varenia sa pomalý hrniec automaticky prepne do nastavenia udržania teploty (svetelná kontrolka » bude blikať) a obrazovka displeja začne odpočítavať po 10 minútach.
- Po uplynutí 10 minút pomalý hrniec automaticky zostane v nastavení udržiavania teploty a displej začne odpočítavať 10 hodín.
- Po uplynutí 10 hodín sa pomalý hrniec automaticky prepne do pohotovostného režimu.

OPEKANIE

Dôležité poznámky pri používaní varnej nádoby na opekávanie:

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 poškrabaniu nelepivého povrchu. Nikdy nepoužívajte kovové lyžice, varešky, kliešte, vidličky alebo nožičky, keďže tieto poškodia nelepivý povrch.
- Ak váš recept vyžaduje opečenie, opraženie, orestovanie alebo vypraženie 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.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotrebič vytiahnite 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.

RECEPTY

KURACÍ VÝVAR S RAJČINAMI A HUBAMI

- 800 g kuracieho stehna (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 30 g olivového oleja
- 3 červené cibule (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 600 g hnedých šampiňónov nakrájaných na štvrtky
- 4 strúčiky cesnaku, nakrájané najemno
- 2 400gramové konzervy krájaných rajčín
- 60 g rajčinového pretlaku
- 6 g sušeného oregana
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

Vložte do varnej nádoby všetky suroviny a varte v programe **2** 4-5 hodín.

FAZULOVÁ POLIEVKA S ÚDENÝM BRAVČOVÝM

- 3 biele cibule (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 4 strúčiky cesnaku, pretlačené
- 3 mrkvy (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 4 stonky zeleru (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 2 stredne veľké zemiaky (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 2 kusy rozmarínu
- 2 kusy tymiánu
- 2 400gramové fazulové konzervy
- 400 ml zeleninového bujónu
- 1 kg údeného bravčového mäsa

Vložte do varnej nádoby všetky suroviny a varte v programe **2** 6-8 hodín.

ŠOŠOVICOVÁ POLIEVKA S KLOBÁSOU "CHORIZO"

- 400 g klobásy chorizo, nakrájanej na malé kúsky
- 2 červené cibule, nakrájané najemno
- 4 stonky zeleru (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 1 červená čili paprika, nakrájaná najemno
- 1 zelená čili paprika, nakrájaná najemno
- 4 mrkvy (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 2 400gramové konzervy krájaných rajčín
- 4 strúčiky cesnaku, nakrájaných najemno
- 60 g rajčinového pretlaku
- 6 g kajenského korenia
- 200 g hnedej šošovice
- 6 g údenej papriky
- 4 stredne veľké zemiaky (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 850 ml kuracieho vývaru
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

Vložte do varnej nádoby všetky suroviny a varte v programe **2** 4-5 hodín.

HOVÄDZÍ VÝVAR

- 800 g hovädzieho pokrájaného na kocky
- 4 stonky zeleru (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 3 mrkvy (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 400 g hnedých šampiňónov
- 1 kus tymiánu
- 1 kus rozmarínu
- 120 g rajčinového pretlaku
- 6 rajčín, umytých a nakrájaných
- 400 g konzerva krájaných rajčiat
- 750 ml hovädzieho vývaru

- 40 g kukuričnej múky
- 9 g mletej rasce
- 6 g červenej papriky
- 6 g čili v prášku
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

Vložte do varnej nádoby všetky suroviny a varte v programe **2** 6-8 hodín.

SLADKOKYSLÉ BRAVČOVÉ MÄSO

- 750 g bravčového mäsa (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 30 ml zeleninového oleja
- 2 zelené papriky (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 3 červené papriky (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 2 žlté papriky (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 1 zväzok jarnej cibulky, nakrájanej
- 2 biele cibule (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 2 červené cibule (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- ½ ananásu (pokrájané na 1-2 cm kusy)
- 4 strúčiky cesnaku, najemno nakrájané
- 500 ml rajčinového pretlaku
- 200 ml slivkovej omáčky
- 600 ml ryžového octu
- 100 ml Worcesterovej omáčky
- 200 ml ustricovej omáčky
- 200 g práškového cukru
- 600 ml vody
- 200 g tmavej sójovej omáčky
- 40 g kukuričnej múky

Vyberte varnú nádobu a položte ju na platničku (horák). Pridajte olej a opečte bravčové do hneda v malých dávkach. Pridajte všetky ostatné suroviny, vložte varnú nádobu späť do pomalého hrnca, potom varte v programe **2** 4-6 hodín.

STICKY TOFFEE PUDDING

- 300 g datlí, nakrájaných
- 120 ml plnotučného mlieka
- 2 g sódy bikarbóny
- 180 g hladkej múky
- 5 g prášku do pečiva
- 2 g soli
- 3 g miešaného (pudingového) korenia - britská
- zmes sladkých korenín, v ktorej prevláda škoricca, s muškátovým orieškom a novým korením.
- 175 g svetlohnedého cukru
- 115 g masla
- 2 veľké vajcia

Ďatle a mlieko dajte do panvice a priveďte do varu. Pridajte sódu bikarbónu, zamiešajte a nechajte vychladnúť. Vymiešajte cukor s maslom, potom za stáleho miešania pridajte jednotlivo vajcia. Preosejte múku a prášok do pečiva a vmiešajte soľ a miešané korenie. Zapracujte to do vymiešaného masla. Varnú nádobu pomalého hrnca obložte zvnútra alobalom, ktorý ste potreli maslom. Nalejte zmes do nádoby a varte v programe **2** 2-3 hodiny.

REZANCOVÁ POLIEVKA

- 1 l kuracieho vývaru
- 15 g zázvoru, nastrúhaného najemno
- 3 strúčiky cesnaku, nakrájaného najemno
- 20 ml tmavej sójovej omáčky
- 20 g práškového cukru
- 200 g vareného kuracieho stehna
- 300 g výhonkov mungo
- 3 mrkvy nakrájané na pásiky
- 200 g hráškových strukov, nakrájaných na prúžky
- 4 jarne cibulky nakrájané najemno
- 1 limetka, šťava a kôra
- 200 g rezancov
- 10 g čerstvého koriandra
- Soľ a čierne korenie na ochutenie

Všetky suroviny (okrem rezancov a koriandra) vložte do varnej nádoby pomalého hrnca a varte v programe **2** 4-5 hodín. Pridajte rezance a varte, kým rezance nie sú hotové. Podávajte poprásené koriandrom.



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

RYSUNKI

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1. Pokrywa | 5. Wyświetlacz |
| 2. Uchwyt | 6. Świełka trybu |
| 3. Garnek do gotowania | 7. Wybór trybu |
| 4. Panel sterowania | 8. Timer/Opóźnienie |

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.

COOKING MODES

1 do tradycyjnego powolnego gotowania.

2 do "szybkiego gotowania", zastosuj jako elektryczny garnek do duszenia. W trakcie gotowania sprawdzaj, czy potrawa się nie wysusza. Jeśli wygląda na wyschniętą, dodaj gorącej wody.

§§ do podtrzymywania temperatury potraw – ale tylko wtedy, gdy potrawa została już ugotowana w wolnowarze.

UWAGA Nie stosuj ustawienia **1** do podgrzewania potraw.

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.

PRZYGOTOWANIE

1. Podłącz wtyczkę do gniazdka w ścianie i włącz zasilanie.
2. Na wyświetlaczu zamiga 4 razy "88:88" we wszystkich 3 światłkach.
3. Następnie na wyświetlaczu będzie migać "----" wskazując, że wolnowar znajduje się w trybie gotowości.
4. Umieść mięso i warzywa w garnku i dodaj wrzącej cieczy do gotowania.

UŻYWANIE BEZ OPÓŹNIENIA ROZPOCZĘCIA

1. Wybierz temperaturę **1** lub **2** naciskając przycisk wyboru trybu (≡), aż zaświeci się odpowiednie czerwone światelko trybu.
2. Następnie, naciskając przycisk timer/opóźnienie ustaw czas gotowania (⊖). Po każdym naciśnięciu czas przechodzi do przodu w 30 minutowych odstępach (od 30 minut do 10 godzin).
3. Po ustawieniu żądanego czasu gotowania wyświetlacz mignie trzy razy i następnie rozpocznie się odliczanie. Gotowanie się rozpoczęło.
4. Po zakończeniu gotowania, wolnowar przełączy się na ustawienie podtrzymywania temperatury. Niektóre potrawy, jeśli przez dłuższy okres czasu zostaną pozostawione w trybie podtrzymywania temperatury mogą się zepsuć.
5. Gdy potrawa jest gotowa do jedzenia, wyłącz gniazdko w ścianie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

UŻYWANIE Z OPÓŹNIENIENIEM ROZPOCZĘCIA

Ta funkcja pozwala na opóźnienie rozpoczęcia gotowania w odstępach co godzinę.

1. Wykonaj kroki 1 i 2 z Używania bez opóźnienia rozpoczęcia.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk timer/opóźnienie przez 2-3 sekundy. Wyświetlacz będzie migać i wyświetli $AA:0x$ (gdzie x jest ustawionym czasem gotowania plus 1 godzina). Na przykład, jeśli ustawisz czas gotowania na 7 godzin, na wyświetlaczu pojawi $AA:08$. Każde dodatkowe naciśnięcie przycisku timer/opóźnienie (⊖) doda jedną godzinę opóźnienia (pierwsze naciśnięcie = $AA:08$, drugie naciśnięcie = $AA:09$, itp).

Nie przejmuj się, jeśli ustawisz czas gotowania, w którym jest 30 minut (np. 7:30, 8:30, itp.). Cyfra 30 zniknie przy ustawianiu opóźnienia rozpoczęcia ze względu na ograniczenie wyświetlacza, ale w trakcie gotowania zostanie uwzględnione. Łączny czas gotowania plus czas opóźnienia rozpoczęcia nie może przekroczyć 12 godzin. Zatem, jeśli ustawiono 10 godzinny czas gotowania, można zastosować tylko 2 godzinne opóźnienie.

PODANIE

1. Sprawdź, że wolnowar jest wyłączony.
2. Za pomocą rękawic kuchennych, zdejmij pokrywę i połóż ją na powierzchni żaroodpornej.
3. Najlepiej jest przełożyć potrawę chochlą z wolnowaru na półmisek lub talerze.
4. Nie podnoś wolnowaru, kabel może o coś zahaczyć.
5. Mając założone rękawice kuchenne możesz podnieść garnek z pokrywą, lecz będzie gorący i ciężki - dlatego uważaj.

Mycie może być znacznie łatwiejsze, jeśli ugotowaną potrawę wyjmiesz z garnka od razu i nalejesz ciepłej wody do garnka.

UWAGI

- Jeśli nie zostanie naciśnięty przycisk timer/opóźnienie, czas gotowania, który pojawi się na wyświetlaczu jest czasem domyślnym (6 godzin) i gotowanie się rozpocznie.
- W trakcie gotowania, w każdej chwili czas można zmienić naciskając przycisk timer/opóźnienie (⊖).
- Aby anulować ustawienie lub ustawiony czas, naciśnij przycisk wyboru trybu (≡) aż zgasną wszystkie światelka. Następnie wyświetlacz zamiga 4 razy zamiga "----" wskazując, że wolnowar znajduje się w trybie gotowości.
- Pod koniec gotowania wolnowar przełączy się na ustawienie podtrzymywania temperatury (będzie migać światelko \llcorner) i na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie od 10 minut.
- Po upływie 10 minut wolnowar automatycznie pozostanie na ustawieniu podtrzymywania temperatury i wyświetlacz rozpocznie odliczanie do 10 godzin.
- Po upływie 10 godzin wolnowar automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

SMAŻENIE

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

W trakcie smażenia na kuchence, garnek do gotowania może być bardzo gorący. Zachowaj ostrożność stosując rękawice kuchenne! W kuchence 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, szczypiec, 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 kuchence 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 kuchence 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.
- Chwytając przez rękawice kuchenne za obydwa uchwyty ostrożnie wstaw garnek do gotowania w wolnowar.

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.

PRZEPISY

KURCZAK, POMIDOR I DUSZONE GRZYBY

- 800g udka kurczaka (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 30g oliwy z oliwek
- 3 czerwone cebule (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 600g brązowych pieczarek dwuzarodnikowych pokrojonych w ćwiartki
- 4 ząbki czosnku, drobno pokrojone
- 2 puszki po 400g krojonych pomidorów
- 60g przecieru pomidorowego
- 6g suszonego oregano
- Sól i pieprz do smaku

Włóż wszystkie składniki do garnka i gotuj na **2** przez 4-5 godzin.

ZUPA Z WĘDZONEGO MIĘSA WIEPRZOWEGO I FASOLI

- 3 białe cebule (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 4 ząbki czosnku, rozgniecione
- 3 marchewki (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 4 łodygi selera naciowego (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 2 średnie ziemniaki (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 2 kawałki rozmarynu
- 2 kawałki tymianku
- 2 puszki 400g fasoli
- 400ml bulionu warzywnego
- 1kg wędzonej wieprzowiny

Włóż wszystkie składniki do garnka i gotuj na **2** przez 6-8 godzin.

GULASZ Z SOCZEWICY I CHORIZO

- 400g kiełbasy chorizo, drobno posiekanej
- 2 czerwone cebule, drobno pokrojone
- 4 łodygi selera naciowego (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 1 czerwone chili, drobno pokrojone
- 1 zielone chili, drobno pokrojone
- 4 marchewki (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 2 puszki po 400g krojonych pomidorów
- 4 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 60g przecieru pomidorowego
- 6g pieprzu cayenne
- 200g soczewicy brązowej
- 6g wędzonej papryki
- 4 średnie ziemniaki (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 850ml bulionu drobiowego
- Sól i pieprz do smaku

Włóż wszystkie składniki do garnka i gotuj na **2** przez 4-5 godzin.

GULASZ Z WOŁOWINY

- 800g wołowiny pokrojonej w kostkę
- 4 łodygi selera naciowego (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 3 marchewki (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 400g pieczarek kasztanowatych
- 1 kawałek tymianku
- 1 kawałek rozmarynu
- 120g przecieru pomidorowego
- 6 pomidorów, umytych i pokrojonych
- 400g puszka krojonych pomidorów

- 750ml bulionu wołowego
- 40g mąki kukurydzianej
- 9g mielonego kuminu
- 6g papryki
- 6g chilli w proszku
- Sól i pierz do smaku

Włóż wszystkie składniki do garnka i gotuj na **2** przez 6-8 godzin.

WIEPRZOWINA SŁODKO-KWAŚNA

- 750g wieprzowiny (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 30ml oleju roślinnego
- 2 zielone papryki (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 3 czerwone papryki (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 2 żółte papryki (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 1 pęczek dymki, posiekanej
- 2 białe cebule (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 2 czerwone cebule (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- ½ ananasa (pokrojone na kawałki 1-2 cm)
- 4 ząbki czosnku, drobno pokrojone
- 500ml ketchupu pomidorowego
- 200ml sosu śliwkowego
- 60ml octu w wina ryżowego
- 100ml sosu Worcestershire
- 200ml sosu z ostrego
- 200g drobnego cukru
- 600ml wody
- 200g ciemnego sosu sojowego
- 40g mąki kukurydzianej

Wymij garnek i umieść go na płycie. Dodawaj olej i podsmaż małymi porcjami wieprzowinę. Dodaj wszystkie pozostałe składniki, wstaw garnek w wolnowar i następnie gotuj na **2** przez 4-6 godzin.

LEPKI PUDDING TOFFEE

- 300g daktyli, posiekanych
- 120ml pełnego mleka
- 2g sodы oczyszczonej
- 180g mąki zwykłej
- 5g proszku do pieczenia
- 2g soli
- 3g przypraw do angielskiego budyniu
- 175g jasnobrązowego cukru
- 115g masła
- 2 duże jajka

Do rondla włóż daktyle, wlej mleko i zagotuj. Dodaj sodę oczyszczoną, zamieszaj i pozostaw do ostygnięcia. Ubij razem z cukrem i masłem, następnie dodaj jajka po jednym ciągle ubijając. Przesiej mąkę i proszek do pieczenia, wmieszaj sól i zmieszane przyprawy. Wmieszaj to w mieszankę z masłem. Wyłóż garnek wolnowaru folią aluminiową posmarowaną masłem. Wlej do miski i gotuj na **2** przez 2-3 godziny.

ROSÓŁ Z KURY

- 1L bulionu drobiowego
- 15g imbiru, drobno startego
- 3 ząbki czosnku, drobno pokrojone
- 20ml ciemnego sosu sojowego
- 20g drobnego cukru
- 200g gotowanego udka kurczaka
- 300g kiełków sojowych
- 3 marchewki pokrojone w paski
- 200g grochu cukrowego, pokrojonego w paski
- 4 dymki, drobno pokrojone
- 1 limonka, sok i skórka
- 200g makaronu
- 10g świeżej kolendry
- Sól i pierz do smaku

Włóż wszystkie składniki (oprócz makaronu i kolendry) do garnka wolnowaru i gotuj na **2** przez 4-5 godzin. Dodaj makaron i gotuj, aż makaron będzie gotowy. Podawaj posypany kolendrą.



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, ovlašteni 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.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 1. Poklopac | 5. Zaslon |
| 2. Ručka | 6. Svjetla načina rada |
| 3. Lonac za kuhanje | 7. Odabir načina rada |
| 4. Upravljačka ploča | 8. Vrijeme/tajmer za odgodu |

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.

NAČINI KUHANJA

1 za tradicionalno sporo kuhanje.

2 za „brzo kuhanje“, koristeći lonac za sporo kuhanje kao lonac za pirjanje. Tijekom kuhanja, pazite da se hrana ne osuši. Ako se počne sušiti, dodajte vruću vodu.

☞ za održavanje hrane toplom – ali samo nakon što je skuhanu u loncu za sporo kuhanje.

OPREZ Nemojte koristiti postavku **1** za zagrijavanje hrane.

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 njejoj 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. Utaknite utikač u zidnu utičnicu i uključite uređaj.
2. Na zaslonu će treperiti „88:88“ 4 puta zajedno sa sva 3 indikatorska svjetla.
3. Nakon toga na zaslonu će treperiti oznaka „----“ koja označava da je lonac za sporo kuhanje u načinu mirovanja.
4. Stavite meso i povrće u lonac za kuhanje i dodajte kipuću tekućinu za kuhanje.

UPORABA BEZ ODGODE POČETKA

1. Odaberite temperaturu **1** ili **2** pritiskom na tipku za odabir načina rada (≡) dok se ne upali odgovarajuće crveno svjetlo načina rada.
2. Potom, postavite vrijeme kuhanja pritiskom na tipku za vrijeme/odgodu tajmera (⊖). Pritisnite tipku više puta kako biste podesili vrijeme u razmacima od 30 minuta (od 30 minuta do 10 sati).

3. Kad ste postavili željeno vrijeme kuhanja, zaslon će treperiti tri puta i potom će početi odbrojavanje.
4. Tada počinje kuhanje.
5. Po završetku kuhanja, lonac za sporo kuhanje će se prebaciti na postavku održavanja topline. Neka hrana se kvari ako se ostavi na načinu održavanje topline u toku dužeg vremenskog perioda.
6. Kad ste spremni za posluživanje, isključite zidnu utičnicu i iskopčajte utikač iz električne utičnice.

UPORABA S ODGODOM POČETKA

Ova funkcija omogućuje vam da odgodite početak kuhanja u razmacima od jednog sata.

1. Sljedite korake 1 i 2 odjeljka Uporaba bez odgode početka.
2. Pritisnite i držite pritisnutom tipku za vrijeme/odgodu tajmera 2-3 sekunde. Zaslon će treperiti i na njemu će se prikazati $AA:0x$ (gdje x predstavlja vrijeme kuhanja koje ste postavili plus 1 sat). Na primjer, ako ste postavili vrijeme kuhanja od 7 sati, na zaslonu će se prikazati $AA:08$. Svaki dodatni pritisak na tipku za vrijeme/odgodu tajmera (⊖) dodat će jedan sat odlaganja (prvi pritisak = $AA:08$, drugi pritisak = $AA:09$, itd.).

Ne brinite ako ste postavili vrijeme kuhanja koje uključuje 30 minuta (npr. 7:30, 8:30, itd.). Oznaka 30 će nestati kod postavljanja odgode početka zbog ograničenja zaslona, ali će to vrijeme ipak biti uzeto u obzir tijekom kuhanja. Ukupno vrijeme kuhanja plus vrijeme odgode početka ne može preći 12 sati. Znači, ako ste postavili 10 sati kao vrijeme kuhanja, možete postaviti 2 sata odgode prije početka kuhanja.

POSLUŽIVANJE

1. Provjerite da je lonac za sporo kuhanje isključen.
2. Koristeći se rukavicama za pećnicu, skinite poklopac i stavite ga na površinu otpornu na toplinu.
3. Najbolje je da kutlačom prebacite hranu iz lonca za sporo kuhanje u posuđe ili tanjure za posluživanje.
4. Nemojte prenositi lonac za sporo kuhanje, jer bi se vučeni kabl mogao zakačiti za nešto.
5. Možete koristiti rukavice za pećnicu kako biste podigli lonac za sporo kuhanje zajedno s poklopcem, ali pazite, jer je on vruć i težak.

Čišćenje će vam biti puno lakše ako odmah uklonite svu hranu iz lonca za sporo kuhanje i potom ga napunite toplom vodom.

NAPOMENE

- Ako se tipka za vrijeme/odgodu tajmera ne pritisne, na ekranu zaslona se pojavljuje zadano vrijeme (6 sati) i otpočinje kuhanje.
- Tijekom kuhanja, možete promijeniti vrijeme u bilo kojoj fazi pritiskom na tipku za vrijeme/odgodu tajmera (⊖).
- Za poništavanje postavke ili odabranog vremena, pritisnite tipku za odabir načina rada (≡) dok se ne ugase sva indikatorska svjetla. Nakon što oznaka vremena zatreperi 4 puta, na zaslonu će treperiti oznaka „----“ koja označava da je lonac za sporo kuhanje u načinu mirovanja.
- Po isteku vremena kuhanja, lonac za sporo kuhanje se automatski prebacuje na postavku održavanja topline (treperi svjetlo ☺) i na ekranu zaslona počinje odbrojavanje od 10 minuta.
- Nakon 10 minuta, lonac za sporo kuhanje automatski ostaje na postavci održavanja topline i na zaslonu počinje odbrojavanje u trajanju od 10 sati.
- Po isteku 10 sati, lonac za sporo kuhanje se automatski prebacuje na način mirovanja.

POPRŽIVANJE

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 osnove 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 sporigo 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.

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.

RECEPTI

PIRJANO JELO OD PILETINE, RAJČICE I GLJIVA

- 800 g pilećeg batka (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 30 g maslinovog ulja
- 3 glavice crvenog luka (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 600 g smeđih gljiva izrezanih na četvrtine
- 4 češnja češnjaka, izrezanog na male kockice
- 2 limenke od 400 g nasjeckanih rajčica
- 60 g pirea od rajčice
- 6 g suhog origana
- Soli i papra po želji

Stavite sve sastojke u lonac za kuhanje i kuhajte na temperaturi **2** 4-5 sati.

JUHA OD DIMLJENE SVINJETINE I GRAHA

- 3 glavice bijelog luka (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 4 češnja češnjaka, protisnutog
- 3 mrkve (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 4 štapića celera (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 2 srednja krumpira (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 2 grančice ružmarina
- 2 grančice tamjana
- 2 limenke od 400 g graha
- 400 ml temeljca od povrća
- 1 kg dimljene svinjetine

Stavite sve sastojke u lonac za kuhanje i kuhajte na temperaturi **2** 6-8 sati.

PIRJANO JELO OD CHORIZO KOBASICE I LEĆE

- 400 g chorizo kobasice (sitno nasjeckane)
- 2 glavice crvenog luka, izrezanog na male kockice
- 4 štapića celera (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 1 crveni feferon, izrezan na male kockice
- 1 zeleni feferon, izrezan na male kockice
- 4 mrkve
- 2 limenke od 400 g nasjeckanih rajčica
- 4 češnja češnjaka, fino nasjeckanog
- 60 g pirea od rajčice
- 6 g cayenne paprike
- 200 g smeđe leće
- 6 g dimljene paprike
- 4 srednja krumpira (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 850 ml pilećeg temeljca
- Soli i papra po želji

Stavite sve sastojke u lonac za kuhanje i kuhajte na temperaturi **2** 4-5 sati.

PIRJANA GOVEDINA

- 800 g govedine narezane na kockice
- 4 štapića celera (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 3 mrkve (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 400 g smeđih šampinjona
- 1 grančica tamjana
- 1 grančica ružmarina
- 120 g pirea od rajčice
- 6 rajčica, opranih i nasjeckanih
- limenka od 400 g nasjeckanih rajčica
- 750 ml goveđeg temeljca
- 40 g kukuruznog brašna

- 9 g mljevenog kumina
- 6 g paprike
- 6 g čilija u prahu
- Soli i papra po želji

Stavite sve sastojke u lonac za kuhanje i kuhajte na temperaturi **2** 6-8 sati.

SVINJETINA U SLATKO-KISELOM UMAKU

- 750 g svinjetine (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 30 ml biljnog ulja
- 2 zelene paprike (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 3 crvene paprike (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 2 žute paprike (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 1 vezica mladog luka, nasjeckanog
- 2 glavice bijelog luka (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 2 glavice crvenog luka (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- ½ ananasa (Izrežite na komade veličine 1-2 cm)
- 4 češnja češnjaka, izrezanog na male kockice
- 500 ml kečapa od rajčice
- 200 ml umaka od šljiva
- 60 ml rižinog octa
- 100 ml Worcestershire umaka
- 200 ml sosa od ostrige
- 200 g super finog šećera
- 600 ml vode
- 200 g tamnog umaka od soje
- 40 g kukuruznog brašna

Uklonite lonac za kuhanje i stavite ga na ploču za kuhanje. Dodajte ulje i popržite male komadiće svinjetine dok ne potamne. Dodajte sve ostale sastojke, vratite lonac za kuhanje u vaš lonac za sporo kuhanje i kuhajte na temperaturi **2** 4-6 sati.

STICKY TOFFEE PUDDING

- 300 g datulja, nasjeckanih
- 120 ml punomasnog mlijeka
- 2 g sode bikarbone
- 180 g običnog brašna
- 5 g praška za pecivo
- 2 g soli
- 3 g mješavine začina (za britanski puding)
- 175 g svijetlo smeđeg šećera
- 115 g maslaca
- 2 velika jaja

Stavite datulje i mlijeko u šerpu i smjesu dovedite do ključanja. Dodajte sodu bikarbonu, promiješajte i ostavite da se ohladi. Miješajte šećer i maslac, potom dodajte jedno po jedno jaje dok neprestano miješate. Prolijte brašno i prašak za pecivo i umiješajte sol i mješavinu začina. Umiješajte to u mješavinu s maslacem. Obložite lonac za sporo kuhanje aluminijskom folijom premazanom maslacem. Sipajte mješavinu u zdjelu i kuhajte na temperaturi **2** 2-3 sata.

JUHA S REZANCIMA

- 1 l pilećeg temeljca
- 15 g đumbira, sitno naribanog
- 3 češnja češnjaka, izrezanog na male kockice
- 20 ml tamnog umaka od soje
- 20 g super finog šećera
- 200 g kuhanog pilećeg batka
- 300 g klica graha
- 3 mrkve izrezane na trake
- 200 g slatkog graška (mange tout), izrezanog na trake
- 4 mlada luka, sitno izrezana
- 1 zeleni limun, sok i korica
- 200 g rezanaca
- 10 g svježeg korijandera
- Soli i papra po želji

Stavite sve sastojke (osim rezanaca i korijandera) u lonac za sporo kuhanje i kuhajte na temperaturi **2** 4-5 sati. Dodajte rezance i kuhajte dok nisu kuhani. Kod služenja pospite korijanderom.



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. Pokrov | 5. Prikazovalnik |
| 2. Ročaj | 6. Lučke načina delovanja |
| 3. Lonec | 7. Izbira načina delovanja |
| 4. Nadzorna plošča | 8. Časovnik s funkcijo zakasnitve |

PREDNOSTI POČASNEGA KUHANJA

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

Varčnost: Dolgo, počasno kuhanje lahko zmehta 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.

NAČINI KUHANJA

1 za tradicionalno počasno kuhanje.

2 za »hitro kuhanje«, kjer lahko napravo uporabite kot električni kuhalni lonec. Med kuhanjem pazite, da se hrana ne izsuši. Če opazite, da je hrana videti suha, dodajte vročo vodo.

}} za vzdrževanje tople hrane po kuhanju – a samo potem ko je bila hrana pripravljena do konca v počasnem kuhalniku.

POZOR Nastavitve 1 ne uporabljajte za pogrevanje hrane.

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 posodili 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, poškopite 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 postrežbo 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.

PRIPRAVA

1. Vtič vstavite v električno vtičnico in napravo vklopite.
2. Na zaslonu prikazovalnika bo 4-krat utripal prikaz »88:88« skupaj z vsemi lučkami kazalnika.
3. Na zaslonu prikazovalnika bo nato utripal prikaz »----«, kar pomeni, da je počasni kuhalnik v stanju pripravljenosti.
4. V lonec dajte meso in zelenjavo ter dodajte vrelo tekočino, v kateri boste kuhali.

UPORABA BREZ ZAKASNJENEGA VKLOPA

1. Izberite temperaturo **1** ali **2**, tako da pritisnete gumb za izbiro načina delovanja (≡), dokler se ne prižge ustrezna rdeča lučka načina delovanja.
2. Nato nastavite čas kuhanja s pritiskanjem gumba časovnika s funkcijo zakasnitve (⊙). Večkrat pritisnite gumb, da nastavite čas v korakih po 30 minut (med 30 minutami in 10 urami).
3. Ko je zeleni čas kuhanja nastavljen, bo prikazovalnik trikrat utripnil, nato pa pričel odšteti. Kuhanje se je zdaj začelo.

4. Ko se izteče čas kuhanja, bo počasni kuhalnik preklopil na nastavev ohranjanja temperature. Kakovost nekatere hrane se bo poslabšala, če jo boste dlje časa ohranjali v načinu ohranjanja temperature.
5. Ko želite hrano postreči, izklopite električno vtičnico in iz nje odstranite vtič.

UPORABA Z ZAKASNITVIJO VKLOPA

Ta funkcija vam omogoča, da zakasnite začetek vklopa kuhanja v korakih po 1 uro.

1. Upoštevajte 1. in 2. korak v poglavju Uporaba brez zakasnjenege vklopa.
2. Pridržite gumb časovnika s funkcijo zakasnitve 2–3 sekunde. Prikazovalnik bo utripal in prikazal **AA:0x** (kjer je črka x, je prikazan vaš nastavljen čas kuhanja + 1 ura). Na primer, če ste nastavili čas kuhanja 7 ur, bo na prikazovalniku prikazano **AA:08**. Vsak dodatni pritisk gumba časovnika s funkcijo zakasnitve (⊖) bo dodal eno uro k zakasnitvi (prvi pritisk = **AA:08**, drugi pritisk = **AA:09** itd.).

Ne skrbite, če ste nastavili čas kuhanja, ki ima 30 minut (npr. 7:30, 8:30 itd.). Številka 30 bo izginila, ko boste nastavljali zakasnitev vklopa zaradi omejitve prikazovalnika, a bo kljub temu upoštevana med kuhanjem. Skupni čas kuhanja plus čas zakasnitve vklopa ne smeta preseči 12 ur. Če ste torej nastavili čas kuhanja 10 ur, lahko nastavite samo 2-urno zakasnitev vklopa, preden se bo kuhanje pričelo.

POSTREŽBA

1. Preverite, ali je počasni kuhalnik izklopljen.
2. Z rokavicami za pečico odstranite pokrov in ga odložite na površino, ki je odporna proti vročini.
3. Najbolje je, da hrano iz počasnega kuhalnika z zajemalko postrežete v servirno posodo ali na krožnike.
4. Počasnega kuhalnika ne nosite, kabel se namreč lahko kje zatakne.
5. Rokavice za pečico lahko uporabite za dvig lonca skupaj s pokrovom, vendar je vroč in težak – bodite previdni.

Čiščenje je lahko zelo preprosto, če vso skuhamo hrano takoj odstranite iz lonca in ga nato napolnite s toplo vodo.

OPOMBE

- Če gumb časovnika s funkcijo zakasnitve ni pritisnjen, bo čas kuhanja, ki se prikaže na zaslonu prikazovalnika, privzeti čas (6 ur) in kuhanje se bo začelo.
- Med kuhanjem lahko kadar koli spremenite čas kuhanja s pritiskanjem gumba časovnika s funkcijo zakasnitve gumb (⊖).
- Za preklic nastavitve ali izbranega časa pritisčajte ta gumb za izbiro načina delovanja (≡), dokler nobena od lučk kazalnika ni več osvetljena. Potem ko je čas 4-krat utripnil, bo na zaslonu prikazovalnika nato utripal prikaz »----«, kar pomeni, da je počasni kuhalnik v stanju pripravljenosti.
- Po preteku časa kuhanja bo počasni kuhalnik samodejno preklopil na nastavev ohranjanja temperature (lučka »|« bo utripala) in zaslon prikazovalnika bo pričel odšteti 10 minut.
- Po preteku 10 minut bo počasni kuhalnik samodejno ohranil nastavev ohranjanja temperature in prikazovalnik bo pričel odšteti 10 ur.
- Po preteku 10 ur bo počasni kuhalnik samodejno preklopil v stanje pripravljenosti.

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 kuhališč 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 kuhhalno 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 kuhhalnik.

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.

RECEPTI

ENOLONČNICA S PIŠČANCEM, PARADIŽNIKOM IN GOBAMI

- 800 g piščančjih beder (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 30 gr olivnega olja
- 3 rdeče čebule (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 600 gr rjavih šampinjonov, narezanih na četrtine
- 4 stroki česna, tanko narezani na majhne kocke
- 2 400-gramski pločevinki drobno narezanih paradižnikov
- 60 g paradižnikovega pireja
- 6 g posušenega origana
- Sol in poper po okusu

Vse sestavine dajte v lonec in kuhajte pri nastavitvi **2** 4-5 ure.

JUHA S PREKAJENO SVINJINO IN FIŽOLOM

- 3 bele čebule (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 4 stroki česna (seseklani)
- 3 korenčki (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 4 listi stebelne zelene (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 2 srednje velika krompirja (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 2 vejici rožmarina
- 2 vejici timijana
- 2 400-gramski pločevinki fižola
- 400 ml zelenjavne osnove
- 1 kg prekajene svinjine

Vse sestavine dajte v lonec in kuhajte pri nastavitvi **2** 6-8 ure.

ENOLONČNICA S KLOBASO CHORIZO IN LEČO

- 400 gr klobase chorizo, drobno narezane
- 2 rdeči čebuli, tanko narezani na majhne kocke
- 4 listi stebelne zelene (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 1 rdeči čili, tanko narezan na majhne kocke
- 1 zeleni čili, tanko narezan na majhne kocke
- 4 korenčki (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 2 400-gramski pločevinki drobno narezanih paradižnikov
- 4 stroki česna, tanko narezani
- 60 g paradižnikovega pireja
- 6 g kajenskega popra
- 200 g rjave leče
- 6 g mlete prekajene paprike
- 4 srednje veliki krompirji (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 850 ml piščančje osnove
- Sol in poper po okusu

Vse sestavine dajte v lonec in kuhajte pri nastavitvi **2** 4-5 ure.

GOVEJA ENOLONČNICA

- 800 gr na kocke narezane govedine
- 4 listi stebelne zelene (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 3 korenčki (narežite na 1–2-centimetrške koščke)
- 400 g rjavih šampinjonov
- 1 vejica timijana
- 1 vejica rožmarina
- 120 g paradižnikovega pireja
- 6 paradižnikov, opranih in drobno narezanih
- 400-gramska pločevinka drobno narezanih paradižnikov
- 750 ml goveje osnove
- 40 g koruznega škroba

- 9 g mlete kumine
- 6 g mlete paprike
- 6 gr čilija v prahu
- Sol in poper po okusu

Vse sestavine dajte v lonec in kuhajte pri nastavitvi **2** 6-8 ure.

SLADKO-KISLA SVINJINA

- 750 g svinjine (narežite na 1–2-centimetrске koščke)
- 30 ml rastlinskega olja
- 2 zeleni papriki (narežite na 1–2-centimetrске koščke)
- 3 rdeče paprike (narežite na 1–2-centimetrске koščke)
- 2 rumeni papriki (narežite na 1–2-centimetrске koščke)
- 1 šopek mlade čebule, drobno narezane
- 2 beli čebuli (narežite na 1–2-centimetrске koščke)
- 2 rdeči čebuli (narežite na 1–2-centimetrске koščke)
- 4 stroki česna, tanko narezani na majhne kocke
- 500 ml paradižnikovega kečapa
- 200 ml slivove omake
- 60 ml kisa iz riževega vina
- 100 ml worcestrske omake
- 200 ml omake iz ostrig
- 200 g kristalnega sladkorja
- 600 ml vode
- 200 ml temne sojine omake
- 40 g koruznega škroba

Odstranite lonec in ga dajte na kuhališče. Dodajte olje in svinjino v majhnih količinah popražite. Dodajte vse ostale sestavine in lonec vstavite v svoj počasni kuhalnik, nato kuhajte pri nastavitvi **2** 4–6 ur.

LEPLJIV KAMELNI PUDING

- 300 g datljev, drobno narezanih
- 120 ml polnomastnega mleka
- 2 g natrijevega bikarbonata (sode)
- 180 g mehke moke
- 5 g pecilnega praška
- 2 g soli
- 3 g mešanice začimb za angleški puding
- 175 g svetlo rjavega sladkorja
- 115 g masla
- 2 veliki jajci

Datlje in mleko dajte v ponev in zavrite. Dodajte natrijev bikarbonat (sodo), zmešajte in pustite, da se ohladi. Z metlico zmešajte sladkor in maslo, nato dodajte jajci po eno naenkrat, medtem ko nenehno mešate. Presejte moko in pecilni prašek in nato vmešajte sol ter mešanico začimb za angleški puding. Vmešajte v masleno mešanico. Lonec počasnega kuhalnika obložite z aluminijasto folijo, ki ste jo natrli z maslom. Mešanico vlijte v skledo in kuhajte pri nastavitvi **2** 2–3 ure.

JUHA S TESTENINAMI

- 1 l piščančje osnove
- 15 g ingverja, tanko naribanega
- 3 stroki česna, tanko narezani na majhne kocke
- 20 ml temne sojine omake
- 20 g kristalnega sladkorja
- 200 gr kuhanega piščančjega bedra
- 300 g sojinih kalčkov
- 3 korenčki, narezani na trakove
- 200 gr strokov sladkornega graha, narezanih na trakove
- 4 mlade čebule, tanko narezane
- 1 limeta, sok in lupinica
- 200 g testenin
- 10 g svežega koriandra
- Sol in poper po okusu

Vse sestavine (razen testenin in koriandra) dajte v lonec počasnega kuhalnika in kuhajte pri nastavitvi **2** 4–5 ur. Dodajte testenine in kuhajte tako dolgo, dokler niso kuhane. Postrezite in posujte s koriandrom.



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.

 Μην 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.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μην 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. Καπάκι | 5. Οθόνη |
| 2. Χειρολαβή | 6. Λυχνίες λειτουργίας |
| 3. Σκεύος μαγειρέματος | 7. Επιλογή λειτουργίας |
| 4. Πίνακας ελέγχου | 8. Ώρα/Χρονοδιακόπτης καθυστέρησης |

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 κατασρόλα υγιεινού μαγειρέματος προτού φύγετε για τη δουλειά σας και θα σας περιμένει ένα νόστιμο γεύμα όταν επιστρέψετε στο σπίτι σας.

ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θερμοκρασία 1 για παραδοσιακό αργό μαγείρεμα.

Θερμοκρασία 2 για «γρήγορο μαγείρεμα». Σε αυτήν την περίπτωση, η συσκευή αργού μαγειρέματος λειτουργεί όπως και η κατασρόλα στο μάτι της ηλεκτρικής κουζίνας. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει αρκετά υγρά. Εάν φαίνεται να του λείπουν υγρά, προσθέστε ζεστό νερό.

§ για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό – μόνο αφού έχει ολοκληρωθεί το μαγείρεμα στη συσκευή αργού μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε τη θερμοκρασία 1 για να ζεστώνετε το φαγητό.

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.
- Τιγαρίστε την πέτσα στο λίπος της ή με λίγο λάδι μαγειρέματος σε ένα μεγάλο τηγάνι.

Ψάρι

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

Λαχανικά

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Συνδέστε το φιν στην επιτοίχια πρίζα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
2. Η οθόνη θα αναβοσβήσει 4 φορές μαζί με τις 3 λυχνίες ένδειξης και θα εμφανιστεί η ένδειξη “88:88”.
3. Στη συνέχεια, στην οθόνη θα αναβοσβήσει η ένδειξη “----” που σημαίνει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.
4. Τοποθετήστε το κρέας και τα λαχανικά στο δοχείο μαγειρέματος και προσθέστε το υγρό για το μαγειρέμα που βρίσκεται σε θερμοκρασία βρασμού.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΧΩΡΙΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

1. Επιλέξτε θερμοκρασία **1** ή **2** πατώντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας (≡) μέχρι να ανάψει η κόκκινη ένδειξη λειτουργίας της αντίστοιχης λυχνίας.
2. Στη συνέχεια, ορίστε το χρόνο του μαγειρέματος πατώντας το κουμπί ώρας/χρονοδιακόπτη καθυστέρησης (⊙). Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα ανά διαστήματα των 30 λεπτών (ρύθμιση από 30 λεπτά έως 10 ώρες).
3. Μόλις οριστεί ο χρόνος μαγειρέματος, η οθόνη θα αναβοσβήσει τρεις φορές και μετά θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Το μαγειρέμα μόλις ξεκινήσει.
4. Μετά την ολοκλήρωση του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μεταβεί στη ρύθμιση διατήρησης θερμότητας. Λάβετε υπόψη σας ότι η γεύση κάποιων φαγητών αλλοιώνεται εάν παραμείνουν σε ρύθμιση διατήρησης θερμότητας για πολλές ώρες.
5. Όταν είστε έτοιμοι να σερβίρετε το φαγητό, αφαιρέστε το φιν από την επιτοίχια πρίζα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να καθυστερήσετε την έναρξη του μαγειρέματος ανά διαστήματα της μίας ώρας.

1. Ακολουθήστε τα βήματα 1 και 2 της ενότητας «Χρήση χωρίς καθυστέρηση έναρξης».
2. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί ώρας/χρονοδιακόπτη καθυστέρησης για 2-3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη θα αναβοσβήσει και θα εμφανιστεί η ένδειξη $AA:XX$ (όπου x είναι ο χρόνος μαγειρέματος που έχετε ορίσει συν 1 ώρα). Για παράδειγμα, εάν ορίσετε χρόνο μαγειρέματος 7 ώρες, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη $AA:07$. Κάθε πρόσθετο πάτημα του κουμπιού ώρας/χρονοδιακόπτη καθυστέρησης (⊙) θα μεταθέτει χρονικά την καθυστέρηση κατά μία ώρα (πρώτο πάτημα = $AA:08$, δεύτερο πάτημα = $AA:09$ κ.ο.κ).

Μην προβληματιστείτε εάν ο χρόνος μαγειρέματος έχει οριστεί ανά 30λεπτο (π.χ. 7:30, 8:30, κ.λπ). Λόγω του περιορισμού χώρου στην οθόνη, η ένδειξη 30 θα εξαφανιστεί όταν ορίσετε την καθυστέρηση έναρξης αλλά θα υπολογίζεται στο χρόνο του μαγειρέματος. Ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος μαζί με τη χρονική υστέρηση δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 12 ώρες. Επομένως, εάν έχετε ορίσει χρόνο μαγειρέματος 10 ωρών, μπορείτε να ορίσετε καθυστέρηση στην έναρξη του μαγειρέματος μόνο έως 2 ώρες.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

1. Ελέγξτε ότι η συσκευή αργού μαγειρέματος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.
2. Φορώντας γάντια φούρνου, αφαιρέστε το καπάκι και τοποθετήστε τη συσκευή σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
3. Ακόμη καλύτερα, βγάλτε το φαγητό από τη συσκευή αργού μαγειρέματος με μια ξύλινη κουτάλα και σερβίρετε σε πιάτα ή πιατέλες.
4. Αποφύγετε να μεταφέρετε τη συσκευή γιατί μπορεί να μπλεχτεί το καλώδιό της σε κάποιο εμπόδιο.
5. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε γάντια φούρνου για να σηκώσετε τη συσκευή μαζί με το καπάκι της, ωστόσο, λάβετε υπόψη ότι θα καίει και θα είναι βαριά.

Το καθάρισμα γίνεται ευκολότερο εάν αδειάσετε τη συσκευή από το μαγειρεμένο φαγητό αμέσως μόλις είναι έτοιμο και μετά τη γεμίσετε με ζεστό νερό.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Εάν δεν πατηθεί το κουμπί ώρας/χρονοδιακόπτη καθυστέρησης, ο χρόνος μαγειρέματος που εμφανίζεται στην οθόνη θα οριστεί στις 6 ώρες και θα ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή πατώντας το κουμπί ώρας/χρονοδιακόπτη καθυστέρησης (⊖).
- Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση ή την ώρα που έχετε επιλέξει, πατήστε το κουμπί επιλογής λειτουργίας (≡) μέχρι να σβήσουν όλες οι ενδείξεις. Αφού αναβοσβήσει η ώρα 4 φορές, στην οθόνη θα αναβοσβήσει η ένδειξη “----” το οποίο σημαίνει ότι η συσκευή αργού μαγειρέματος έχει τεθεί σε λειτουργία αναμονής.
- Στη λήξη του χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση διατήρησης θερμότητας (θα αναβοσβήσει η λυχνία ⋈) και στην οθόνη θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση από τα 10 λεπτά.
- Αφού περάσουν τα 10 λεπτά, η συσκευή αργού μαγειρέματος θα παραμείνει στη ρύθμιση διατήρησης θερμότητας και στην οθόνη θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση από τις 10 ώρες.
- Αφού περάσουν οι 10 ώρες, η συσκευή αργού μαγειρέματος θα μεταβεί αυτόματα σε λειτουργία αναμονής.

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 αντικολητική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά κουτάλια, σπάτουλες, λαβίδες, πιρούνια ή μαχαίρια, επειδή θα προκληθούν ζημιές στην αντικολητική 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 σωταριστούν 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.

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 κατασρόλα με ζεστό νερό και υγρό πιάτων χρησιμοποιώντας ένα πανί ή σφουγγάρι, ξεπλύνετε και στεγνώστε την πλήρως.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

- 800 γρ. κοτόπουλο μπούτι (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 30 γρ. ελαιόλαδο
- 3 κόκκινα κρεμμύδια (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 600 γρ. φρέσκα ασπρομανιτάρια, κομμένα σε τέταρτα
- 4 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
- 2 συσκευασίες ντοματάκι κονκασέ των 400 γρ.
- 60 γρ. πουρές ντομάτας
- 6 γρ. ρίγανη ξερή
- Αλατοπίπερο (όσο θέλετε)

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο μαγειρέματος και μαγειρέψτε στη θερμοκρασία **2** για 4-5 ώρες.

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΙ ΦΑΣΟΛΙΑ

- 3 λευκά κρεμμύδια (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 4 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 3 καρότα (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 4 κλωνάρια σέλερι (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 2 μέτριες πατάτες (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 2 κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο
- 2 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- 2 συσκευασίες φασολιών των 400 γρ.
- 400 ml ζωμός λαχανικών
- 1 κιλό καπνιστό χοιρινό

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο μαγειρέματος και μαγειρέψτε στη θερμοκρασία **2** για 6-8 ώρες.

ΤΣΟΡΙΘΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΦΑΚΕΣ

- 400 γρ. λουκάνικο τσορίθο, σε μικρά κομμάτια
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 4 κλωνάρια σέλερι (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 1 κόκκινη πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
- 1 πράσινη πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
- 4 καρότα (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 2 συσκευασίες ντοματάκι κονκασέ των 400 γρ.
- 4 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
- 60 γρ. πουρές ντομάτας
- 6 γρ. πιπέρι καγιέν
- 200 γρ. φακές
- 6 γρ. καπνιστή πάπρικα
- 4 μέτριες πατάτες
- 850 ml ζωμός κοτόπουλου
- Αλατοπίπερο (όσο θέλετε)

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο μαγειρέματος και μαγειρέψτε στη θερμοκρασία **2** για 4-5 ώρες.

ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ

- 800 γρ. μοσχάρι κομμένο σε κομμάτια
- 4 κλωνάρια σέλερι (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 3 καρότα (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 400 γρ. φρέσκα ασπρομανιτάρια
- 1 κλωνάρι φρέσκο θυμάρι
- 1 κλωνάρι φρέσκο δεντρολίβανο
- 120 γρ. πουρές ντομάτας
- 6 ντομάτες, πλυμένες και ψιλοκομμένες
- 400 γρ. ντοματάκι κονκασέ
- 750 ml ζωμός βοδινό
- 40 γρ. κορν φλάουρ
- 9 γρ. κύμινο αλεσμένο
- 6 γρ. πάπρικα
- 6 γρ. σκόνη τσίλι
- Αλατοπίπερο (όσο θέλετε)

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο μαγειρέματος και μαγειρέψτε στη θερμοκρασία **2** για 6-8 ώρες.

ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ ΧΟΙΡΙΝΟ

- 750 γρ. χοιρινό σε κομμάτια (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 30 ml φυτικό έλαιο
- 2 πράσινες πιπεριές (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 3 κόκκινες πιπεριές (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 2 κίτρινες πιπεριές (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 2 λευκά κρεμμύδια (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 2 κόκκινα κρεμμύδια (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- ½ ανανάς (σε κομμάτια του 1-2 εκ.)
- 4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 500 ml κέτσαπ ντομάτας
- 200 ml σάλτσα δαμάσκηνο
- 60 ml rice wine vinegar (ξύδι από ρύζι)
- 100 ml σάλτσα Worcestershire
- 200 ml σάλτσα στρεϊδίων
- 200 γρ. έξτρα ψιλή ζαχαρη
- 600 ml νερό
- 200 γρ. σκουρόχρωμη σάλτσα σόγιας (dark soy sauce)
- 40 γρ. κορν φλάουρ

Αφαιρέστε το δοχείο μαγειρέματος και τοποθετήστε το πάνω στο μάτι της κουζίνας. Προσθέστε το λάδι και σωτάρτε σταδιακά τα κομμάτια του χοιρινού μέχρι να πάρουν ένα καστανό χρώμα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, τοποθετήστε ξανά το δοχείο στη συσκευή αργού μαγειρέματος και μαγειρέψτε στη θερμοκρασία **2** για 4-6 ώρες.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

- 300 γρ. χουρμάδες, ψιλοκομμένοι
- 120 ml πλήρες γάλα
- 2 γρ. διττανθρακική σόδα
- 180 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 5 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 2 γρ. αλάτι
- 3 γρ. ανάμεικα μπαχαρικά για πουτίγκες
- 175 γρ. καστανή ζάχαρη
- 115 γρ. βούτυρο
- 2 μεγάλα αυγά

Τοποθετήστε το γάλα και τους χουρμάδες σε μια κατσαρόλα μέχρι να έρθουν σε σημείο βρασμού. Προσθέστε τη διττανθρακική σόδα, ανακατέψτε και αφήστε το μείγμα να κρυσώσει. Χτυπήστε τη ζάχαρη με το βούτυρο και προσθέστε τα αυγά, ένα-ένα τη φορά, χωρίς να σταματήσετε το χτύπημα. Κοσκινίστε το αλεύρι, προσθέστε το μπέικιν πάουντερ και προσθέστε στα υλικά το αλάτι και τα ανάμεικα μπαχαρικά. Ανακατέψτε το μείγμα με το μείγμα του βουτύρου. Απλώστε στο εσωτερικό του δοχείου της συσκευής αργού μαγειρέματος αλουμινοχαρτο που έχετε προηγουμένως αλείψει με βούτυρο. Ρίξτε το μείγμα στο μπολ και μαγειρέψτε στη θερμοκρασία **2** για 2-3 ώρες.

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΝΟΥΝΤΛΣ

- 1 λίτρο ζωμός κοτόπουλου
- 15 γρ. φρέσκο τζίντζερ, ψιλοτριμμένο
- 3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 20 ml σκουρόχρωμη σάλτσα σόγιας
- 20 γρ. έξτρα ψιλή ζάχαρη
- 200 γρ. μαγειρεμένο μπουτί κοτόπουλου
- 300 γρ. βλαστάρια από φασόλια
- 3 καρότα κομμένα σε λωρίδες
- 200 γρ. γλυκομπίζελα, κομμένα σε λωρίδες
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- Χυμός και ξύσμα από 1 λάιμ
- 200 γρ. νουντλς
- 10 γρ. φρέσκος κόλιανδρος
- Αλατοπίπερο (όσο θέλετε)

Τοποθετήστε όλα τα υλικά (εκτός από τα νουντλς και τον κόλιανδρο) στο δοχείο της συσκευής αργού μαγειρέματος και μαγειρέψτε στη θερμοκρασία **2** για 4-5 ώρες. Προσθέστε τα νουντλς και βράστε τα μέχρι να μαλακώσουν. Σερβίρετε με τον πασπαλισμένο κόλιανδρο.



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. Fedő | 5. Kijelző |
| 2. Fogantyú | 6. Üzemmodjelző fények |
| 3. Főzőedény | 7. Üzemmod kiválasztása |
| 4. Vezérlőpanel | 8. Idő/Késleltetés időzítő |

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 fogséges ételt, mely Önre vár hazaérkezéskor.

HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYOZÓ

1 a hagyományos lassú főzéshez.

2 a "gyors főzéshez", azaz a lassú főzőedény használata elektromos serpenyőként. Főzés alatt ellenőrizzé, hogy nem száradt-e ki az étel. Ha úgy látja, elég száraz az étel, akkor adjon hozzá forró vizet.

}} az étel melegen tartásához – ez csak azután használható, ha a lassú főzőedényben főzte készre az ételt.

FIGYELEM Ne használja a **1** beállítást az étel felmelegítéséhez.

ÁLTALÁNOS

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

Húsok

- 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 rizszel főz, legalább 150 ml főzőlevet használjon 100 gramm rizshez. Mi úgy találtuk, hogy a „gyorsrizszel” 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.

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Tegye be a dugót a fali csatlakozó aljzatba, és kapcsolja be az áramellátást.
2. A kijelzőn a "BB:BB" felirat fog 4 alkalommal felvillanni a 3 jelzőfényvel együtt.
3. Ezután a kijelzőn a következő látható: "----", amely azt jelzi, hogy a lassú főzőedény készenléti módban van.
4. Helyezze a húst és a zöldségeket a főzőfazékba, és adja hozzá a forrásban lévő főzőfolyadékot.

HASZNÁLAT KÉSLELTETETT INDÍTÁS NÉLKÜL

1. Az Üzem módválasztó gomb (≡) használatával válassza ki a LO vagy HI hőmérsékletet, amíg a megfelelő piros jelzőfény kigyullad.
2. Ezután állítsa be a főzési időt az idő/késleltetett időzítés gomb (⊖) használatával. Nyomja le többször a gombot, hogy 30 perces értékekben beállítsa a főzési időt (30 perc és 10 óra között).
3. Ha beállította a kívánt főzési időt, a kijelző háromszor villogni fog, ezután elkezdődik a visszaszámlálás. Ezzel elkezdődik a főzés.
4. A főzési idő leteltével a lassú főzőedény melegen tartási beállításra kapcsol. Egyes ételek megromlanak, ha hosszabb ideig melegen tartják azokat.
5. Ha tálalásra kész, kapcsolja ki a fali csatlakozó áramellátását és húzza ki a dugót az aljzatból.

HASZNÁLAT KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy egy óras léptékekben késleltesse a főzés kezdetét.

1. Hajtsa végre a Használat késleltetett indítás nélkül pont 1-es és a 2-es lépéseit.
2. Tartsa lenyomva 2-3 másodpercig az idő/késleltetett időzítés gombot. A kijelző villogni kezd és a következő jelenik meg: $AA:0x$ (ahol az x a beállított főzési idő plusz 1 óra). Például ha 7 órás főzési időt állított be, a kijelzőn a következő látható: $AA:08$. Az idő/késleltetett időzítés gomb (⊖) minden további lenyomásával egy órát ad hozzá a késleltetéshez (első lenyomás = $AA:08$, második lenyomás = $AA:09$, stb).

Ne aggódjon, ha olyan főzési időt állított be, amelyben 30 perces érték van (pl.: 7:30, 8:30, stb.). A kijelző méretkorlátozásai miatt a 30 nem látható, amikor beállítja az indítási késleltetést, de főzés során a készülék ennek megfelelően fogja számolni az időt. A teljes főzési idő plusz a késleltetett indítás időtartama nem haladhatja meg a 12 órát. Így ha egy 10 órás főzési időt állított be, akkor csak 2 órás késleltetést állíthat be a főzés elkezdése előtt.

FELSZOLGÁLÁS

1. Ellenőrizze, hogy a lassú főzőedény kikapcsolt.
2. Sütőkesztyűt használva vegye le a fedelet, és helyezze azt egy hőálló felületre.
3. A legjobb, ha kiszedi az ételt a lassú főzőedényből, és tálalóedényre vagy tála helyezi azt.
4. Ne vigye arrébb a lassú főzőedényt, mivel a hátulján lévő kábel beleakadhat valamibe.
5. A sütőkesztyű használatával felemelheti a főzőfazekat, annak fedelével együtt, de az forró és nehéz – így legyen nagyon óvatos!

A tisztítást nagy mértékben megkönnyítheti, ha főzés után azonnal kiszedi az ételt a főzőfazékból, majd feltölti azt meleg vízzel.

MEGJEGYZÉSEK

- Ha nem nyomja meg az idő/késleltetett indítás gombot, akkor a kijelzőn megjelenő főzési idő az alapértelmezett idő (6 óra) lesz, és a főzés elkezdődik.
- Főzés alatt bármikor módosíthatja a főzési időt. Ehhez nyomja le az idő/késleltetett indítás gombot (⊖).
- A beállítások vagy a kiválasztott idő törléséhez tartsa lenyomva az üzemmódválasztó gombot (≡), amíg minden jelzőfény kialszik. Miután az idő 4 alkalommal villog, a kijelzőn a következő fog villogni: "----", amely azt jelzi, hogy a lassú főzőedény készenléti módban van.
- A főzési idő végén a lassú főzőedény automatikusan a meleg beállításra vált (a » jelzőfény villogni kezd) és a kijelző elkezd visszaszámlálni 10 percről.
- A 10 perc elteltével a lassú főzőedény automatikusan a melegen tartás beállításra vált, és a kijelző elkezd visszaszámlálni 10 óráról.
- Ha letelt a 10 órás időtartam, a lassú főzőedény automatikusan készenléti módba kapcsol.

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 pirítani 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 fűz 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.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból 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.

RECEPTEK

CSIRKÉS, PARADICSOMOS ÉS GOMBÁS PÖRKÖLT

- 800 gr csirkecomb (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 30 gr olívaolaj
- 3 vöröshagyma (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 600 gr barna gomba negyedelve
- 4 cikk foghagyma, finomra aprítva
- 2x 400 gr konzerves aprított paradicsom
- 60 gr paradicsompüré
- 6 gr szárított oregánó
- Só és bors ízlés szerint

Helyezzen minden összetevőt a főzőfazékba, és főzze **2** beállításon 4-5 órán át.

BABLEVES FÜSTÖLT SERTÉSHÚSSAL

- 3 fehér hagyma (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 4 cikk fokhagyma, ledarálva
- 3 sárgarépa (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 4 zellerszár (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 2 közepes paradicsom (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 2 db rozmaring
- 2 db kakukkfű
- 2x 400 gr babkonzerv
- 400 ml zöldség alaplé
- 1 kg füstölt disznóhús

Helyezzen minden összetevőt a főzőfazékba, és főzze **2** beállításon 6-8 órán át.

LENCSEPÖRKÖLT CHORIZO KOLBÁSSZAL

- 400 gr chorizo kolbász, apróra vágva
- 2 vöröshagyma, finomra kockázva
- 4 zellerszár (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 1 piros chillipaprika, finomra aprítva
- 1 zöld chillipaprika, finomra aprítva
- 4 sárgarépa (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 2x 400 gr konzerves aprított paradicsom
- 4 cikk fokhagyma, finomra aprítva
- 60 gr paradicsompüré
- 6 gr cayenne bors
- 200 gr barna lencse
- 6 gr füstölt paprika
- 4 közepes paradicsom (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 850 ml csirke alaplé
- Só és bors ízlés szerint

Helyezzen minden összetevőt a főzőfazékba, és főzze **2** beállításon 4-5 órán át.

MARHAPÖRKÖLT

- 800 gr marhahús felkockázva
- 4 zellerszár (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 3 sárgarépa (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 400 gr barna csiperkegomba
- 1 db kakukkfű
- 1 db rozmarying
- 120 gr paradicsompüré
- 6 paradicsom, megmosva és felaprítva
- 400 gr konzerves aprított paradicsom
- 750 ml marha alaplé
- 40 gr kukoricaliszt
- 9 gr őrölt kömény
- 6 gr paprika
- 6 gr chillipor
- Só és bors ízlés szerint

Helyezzen minden összetevőt a főzőfazékba, és főzze **2** beállításon 6-8 órán át.

ÉDES-SAVANYÚ SERTÉSHÚS

- 750 gr sertéshús (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 30 ml növényi olaj
- 2 zöld paprika (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 3 piros paprika (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 2 sárga paprika (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 1 csokor újhagyma, felaprítva
- 2 fehérgyömbér (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 2 vörösgyömbér (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- ½ ananász (vágja 1-2 cm-es darabokra)
- 4 cikk fokhagyma, finomra aprítva
- 500 ml ketchup
- 200 ml ázsiai szilvaszósz
- 60 ml rizsborecet
- 100 ml Worcestershire szósz
- 200 ml osztrigaszósz
- 200 gr finomra őrölt cukor
- 600 ml víz
- 200 gr sötét szójaszósz
- 40 gr kukoricaliszt

Vegye ki a főzőfazekat és helyezze azt a főzőlapra. Öntse bele az olajat és kis adagokban pirítsa meg a sertéshúst. Adja hozzá a többi összetevőt, tegye vissza a főzőfazekat a lassú főzőedénybe, majd főzze az ételt **2** beállítással 4-6 órán keresztül.

RAGACSSOS KAREMELLPUDING

- 300 gr datolya, felaprítva
- 120 ml teljes tej
- 2 gr szóda bikarbóna
- 180 gr simaliszt
- 5 gr sütőpor
- 2 gr só
- 3 gr angol sütemény fűszerkeverék
- 175 gr barnacukor
- 115 gr vaj
- 2 nagy tojás

Tegye a datolyát és a tejet egy serpenyőbe, és forralja fel. Adja hozzá a szóda bikarbónát, keverje össze alaposan, és hagyja hűlni. Ezután öntse bele a főzőfazékba. Keverje habosra a cukrot és a vajat, majd folyamatosan kevergetve adja hozzá egyesével a tojásokat. Szitálja át a lisztet és a sütőport, keverje bele a sötét és az angol sütemény fűszerkeveréket. Öntse a lisztes keveréket a vajas masszába. Bévelje ki alufóliával a lassú főzőedény főzőfazekát, amelyet előzőleg vajjal kent be. Öntse ezt a keveréket is a főzőfazékba, és főzze **2** beállításon 2-3 órán át.

CSIRKELEVES TÉSztÁVAL

- 1 l csirke alaplé
- 15 gr gyömbér, finomra aprítva
- 3 cikk fokhagyma, finomra aprítva
- 20 ml sötét szójaszósz
- 20 gr finomra őrölt cukor
- 200 gr főtt csirkecomb
- 300 gr babcsíra
- 3 sárgarépa csíkokra vágva
- 200 gr "mange-tout" bab, csíkokra vágva
- 4 újhagyma, finomra szeletelve
- 1 lime leve és héja
- 200 gr ázsiai tészta
- 10 gr friss koriander
- Só és bors ízlés szerint

A tészta és a koriander kivételével helyezze az összes összetevőt a lassú főzőedény főzőfazekába, és főzze **2** beállításon 4-5 órán át. Ezután adja hozzá a tésztát, és folytassa a főzést addig, amíg a tészta megpuhul. Tálaláskor hintse meg az ételt korianderrel.



KÖRNYEZETVÉDELEM

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

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. Kapak | 5. Ekran |
| 2. Sap | 6. Mod lambaları |
| 3. Tencere | 7. Mod seçimi |
| 4. Kumanda paneli | 8. Süre/Gecikme zamanlayıcısı |

YAVAŞ PİŞİRMENİN FAYDALARI

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

Ekonomi: Uzun sürede ağır pişirme işlemleri, 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.

PİŞİRME MODLARI

1 - geleneksel yavaş pişirme için.

2 - "hızlı pişirme" için, yavaş pişirici elektrikli bir güveç tenceresi gibi kullanılır. Pişirme sırasında yiyeceklerin kurumamasına dikkat edin. Yiyecekler kuruyacak gibi görüldüğünde sıcak su ekleyin.

§) - yiyecekleri sıcak tutmak için, ancak sadece yiyeceklerin yavaş pişiricide gereken şekilde pişirilmesi tamamlandıktan sonra.

DİKKAT 1 ayarını yiyecekleri ısıtmak için kullanmayın.

GENEL

- Dondurulmuş yiyecekleri tencereye eklemeyen önce tamamen çözürün.
- Bir tavada veya tencerede eti kahverengileştirin ve sebzeleri sote edin.
- Tencereyi, elektrikli yavaş pişiriciyi kullanmadan önce yiyeceği 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.
- Balığın 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 yendiklerinde 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 küveti gibi kullanın.

HAZIRLAMA

1. Cihazın fişini şebeke elektriği prizine takın ve cihazı açın.
2. Ekranda "88:88" görüntüsü, 3 gösterge lambası ile birlikte 4 kez yanıp sönecektir.
3. Ardından ekranda yavaş pişiricinin bekleme modunda olduğunu belirten "----" görüntüsü yanıp sönecektir.
4. Eti ve sebzeleri tencereye yerleştirin ve pişirmek için gerekli sıvıyı ekleyin.

GEÇİKMELİ BAŞLATMA OLMADAN KULLANIM

1. Mod seçme düğmesine (≡), karşılık gelen kırmızı mod lambası yanınca dek basarak **1** veya **2** sıcaklık seçimini yapın.
2. Ardından süre/gecikme zamanlayıcısı düğmesine (⊖) basarak pişirme süresini ayarlayın. Süreyi 30 dakikalık artış ile ayarlamak için düğmeye tekrar tekrar basın (30 dakika ile 10 saat arasında).
3. İstenilen pişirme süresi ayarlandığında ekran ışığı üç kez yanıp sönecek ve ardından geri sayma işlemi başlayacaktır. Pişirme süresi artık başlamıştır.
4. Pişirme süresi sona erdiğinde, yavaş pişirici sıcak tutma ayarına geçiş yapacaktır. Bazı yiyeceklerin sıcak tutma modunda uzun süre bekletildiğinde bozulabileceğini lütfen not edin.
5. Yemek servise hazır olduğunda cihazı kapatın ve cihazın fişini şebeke elektriği prizinden çekin.

GEÇİKMELİ BAŞLATMA İLE KULLANIM

Bu özellik pişirme işleminin başlamasını bir saatlik artışlarla geciktirmenize izin verir.

1. Gecikmeli Başlatma Olmadan Kullanım bölümünde verilen 1 ve 2 no'lu adımları izleyin.

Süre/gecikme zamanlayıcısı düğmesine basın ve 2-3 saniye basılı tutun. Ekran ışığı yanıp sönmeye başlayacak ve ekranda AA:0x (burada x is simgesi, ayarladığınız pişirme süresi + 1 anlamına gelmektedir) görüntüsü belirecektir. Örneğin, eğer 7 saatlik bir pişirme süresi ayarladıysanız, ekranda AA:08 görüntülenecektir. Süre/gecikme zamanlayıcısı düğmesine (⊖) ilave her basışınız, gecikme süresine bir saat ekleyecektir (ilk basma = AA:08, ikinci kez basma = AA:09, vb.).

30 dakikayı içeren bir pişirme süresi (örneğin 7:30, 8:30, vb.) ayarladıysanız endişelenmeyin. Başlatma gecikmesini ayarlarken, ekran sınırlamaları nedeniyle 30 rakamı gözden kaybolacak, ancak buna rağmen pişirme sırasında dikkate alınacaktır. Pişirme süresi ve başlatmayı geciktirme süresinin toplamı 12 saati aşamaz. Bu nedenle, 10 saatlik bir pişirme süresi ayarlıyorsanız, pişirme işlemi başlamadan önce sadece 2 saatlik bir gecikme süresi ayarlayabilirsiniz.

SERVİS

1. Yavaş pişiricinin kapandığını kontrol edin.
2. Fırın eldivenlerini kullanarak kapağı kaldırın ve ısı geçirmez bir yüzeyin üzerine koyun.
3. Yiyeceği yavaş pişiriciden doğrudan servis tabağına veya tabaklarına keççe ile boşaltmak en iyi sonucu verecektir.
4. Yavaş pişiriciyi taşımayın, çekilir kablosu herhangi bir cisme takılabılır.
5. Tencereyi kapağıyla birlikte kaldırmak için fırın eldivenlerini kullanabilirsiniz, ancak sıcak ve ağır olacaktır - dikkatli olun.

Pişen tüm yiyeceği tencereden derhal çıkarır ve ardından tencereye ılık su doldurursanız, temizleme işlemini çok daha kolay gerçekleştirebilirsiniz.

NOT

- Süre/gecikme zamanlayıcısının düğmesine basılmadığında ekranda görüntülenecek pişirme süresi varsayılan süre (6 saat) olacak ve pişirme işlemi başlatılacaktır.
- Süre, pişirme işlemi sırasında herhangi bir aşamada süre/gecikme zamanlayıcısı düğmesine (⊖) basılarak değiştirilebilir.
- Ayarlamayı veya seçilen süreyi iptal etmek için, tüm gösterge lambaları sönene dek mod seçimi düğmesine (≡) basın. Süre 4 kez yanıp söndüğünde, ekranda yavaş pişiricinizin bekleme modunda olduğunu belirten "----" görüntülenecektir.
- Yavaş pişirici, pişirme süresinin sonunda otomatik olarak sıcak tutma ayarına (XXX lambası yanıp söner) geçecek ve ekranda 10 dakikadan geri sayım başlayacaktır.
- 10 dakikanın sonunda yavaş pişirici otomatik olarak sıcak tutma ayarında kalacak ve ekranda 10 saatten geri sayım başlayacaktır.
- 10 saatlik süre dolduğunda yavaş pişirici otomatik olarak bekleme moduna geçecektir.

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 gerekiyorsa, tencereyi elektrikli yavaşı 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 mühürlenme 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 yavaşı pişiriciye dikkatle geri yerleştirin.

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 durulayarak tamamen kurutun.

YEMEK TARIFLARI

DOMATES VE MANTARLI TAVUK YAHNI

- 800 gr tavuk budu (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 30 gr zeytinyağı
- 3 kırmızı soğan (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 600 gr dörde kesilmiş kahverengi mantar
- 4 diş sarımsak, ince doğranmış
- 2 x 400 gr doğranmış domates (konserve)
- 60 gr domates püresi
- 6 gr kurutulmuş kekik
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Tüm malzemeleri tencereye yerleştirin ve **2** modunda 4-5 saat pişirin.

TÜTSÜLENMİŞ DOMUZ VE FASULYE ÇORBASI

- 3 beyaz soğan (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 4 diş sarımsak, kıyılmış
- 3 havuç (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 4 sap kereviz (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 2 orta boy patates (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 2 sap biberiye
- 2 sap kekik
- 2 x 400 gr fasulye (konserve)
- 400 ml sebze suyu
- 1 kg tütsülenmiş domuz eti

Tüm malzemeleri tencereye yerleştirin ve **2** modunda 6-8 saat pişirin.

GÜVEÇTE MERCİMEKLI CHORIZO

- 400 gr chorizo sucuğu, küçük parçalar halinde doğranmış
- 2 kırmızı soğan, ince doğranmış
- 4 sap kereviz (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 1 kırmızı acı biber, ince doğranmış
- 1 yeşil acı biber, ince doğranmış
- 4 havuç (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 2 x 400 gr doğranmış domates (konserve)
- 4 diş sarımsak, ince kıyılmış
- 60 gr domates püresi
- 6 gr cayenne biberi
- 200 gr kahverengi mercimek
- 6 gr tütsülenmiş paprika
- 4 orta boy patates (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 850 ml tavuk suyu
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Tüm malzemeleri tencereye yerleştirin ve **2** modunda 4-5 saat pişirin.

SIĞIR ETİ GÜVEÇ

- 800 gr kuşbaşı doğranmış siğir eti
- 4 sap kereviz (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 3 havuç (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 400 gr kestane mantarı
- 1 sap kekik
- 1 sap biberiye
- 120 gr domates püresi
- 6 domates, yıkanmış ve doğranmış
- 400 gr doğranmış domates (konserve)
- 750 ml et suyu
- 40 gr mısır unu
- 9 gr çekilmiş kimyon
- 6 gr paprika
- 6 gr pul biber
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Tüm malzemeleri tencereye yerleştirin ve **2** modunda 6-8 saat pişirin.

TATLI-EKŞİ DOMUZ ETİ

- 750 gr domuz eti (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 30 ml bitkisel yağ
- 2 yeşil biber (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 3 kırmızı biber (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 2 sarı biber (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 1 demet yeşil soğan, doğranmış
- 2 beyaz soğan (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 2 kırmızı soğan (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- ½ ananas (1-2 cm'lik parçalara kesilmiş şekilde)
- 4 diş sarımsak, ince kıyılmış
- 500 ml ketçap
- 200 ml erik sosu
- 60 ml pirinç şarabı sirkesi
- 100 ml Worcestershire sosu
- 200 ml istiridye sosu
- 200 gr ince taneli toz şeker
- 600 ml su
- 200 gr koyu renkli soya sosu
- 40 gr mısır unu

Tencereyi çıkarın ve ocağın üzerine koyun. Yağı ekleyin ve domuz etini küçük partiler halinde yağda kahverengileştirin. Diğer tüm malzemeleri ekleyin, tencereyi yavaş pişiricinize geri yerleştirin ve **2** modunda 4-6 saat pişirin.

KARAMELLİ ISLAK KEK

- 300 gr hurma, doğranmış
- 120 ml tam yağlı süt
- 2 gr karbonat
- 180 gr katkısız un
- 5 gr kabartma tozu
- 2 gr tuz
- 3 gr karışık tatlı baharatı
- 175 gr hafif esmer şeker
- 115 gr tereyağı
- 2 büyük yumurta

Hurmaları ve sütü bir tencereye koyarak kaynama noktasına kadar ısıtın. Karbonatı ekleyin, karıştırın ve soğumaya bırakın. Şeker ve tereyağını birlikte çırpın, ardından sürekli çırpıma devam ederken birer birer yumurtaları ekleyin. Unu ve kabartma tozunu elekten geçirin, tuz ve tatlı baharat karışımını ekleyin. Bunu tereyağı karışımına katın. Yavaş pişiricinizin tenceresini, üzerine tereyağı sürdüğünüz alüminyum folyo ile aynı hizaya getirin. Karışımı hazneye dökün ve **2** modunda 2-3 saat pişirin.

NOODLE ÇORBASI

- 1 litre tavuk suyu
- 15 gr zencefil, ince rendelenmiş
- 3 diş sarımsak, ince doğranmış
- 20 ml koyu renkli soya sosu
- 20 gr ince taneli toz şeker
- 200 gr pişirilmiş tavuk bacağı
- 300 gr fasulye filizi
- 3 havuç, şeritler halinde doğranmış
- 200 gr mangetout bezelyesi, şeritler halinde kesilmiş
- 4 yeşil soğan, ince dilimlenmiş
- 1 misket limonu, suyu ve kabuğu
- 200 gr noodle
- 10 gr taze kişniş
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

(Noodle ve kişniş hariç) tüm malzemeleri yavaş pişiricinin tenceresine koyun ve **2** modunda 4-5 saat pişirin. Noodle'ları ekleyin ve noodle'lar hazır olana dek pişirin. Üzerine kişniş serpilmiş şekilde servis edin.



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. Capac | 5. Afişaj |
| 2. Mâner | 6. Becuri indicatoare mod |
| 3. Oală de gătit | 7. Selectare mod |
| 4. Panoul de comandă | 8. Temporizator timp/amânare |

BENEFICIILE GĂTIRII LENTE

Sănătos: Procesul delicat de gătire reduce daunele produse vitaminelor și reține mai bine nutrienții și aromele.

Economic: Procedeeul 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.

MODURI DE PREPARARE

1 Pentru gătit lent tradițional.

2 este pentru „gătire rapidă” și folosește aparatul pentru gătire lentă drept cratiță electrică. În timpul preparării, asigurați-vă că mâncarea nu se usucă. Dacă pare că se usucă, adăugați apă.

☞ pentru a păstra mâncarea caldă – dar doar după ce a fost gătită complet în aparatul pentru gătire lentă.

ATENȚIE Nu folosiți funcția **1** pentru a încălzi mâncarea.

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 gătire lentă.

Carne

- În timpul prăjirii, sucurile nu ies și nu se evaporază, reținându-se astfel aroma și valoarea nutritivă. Mărima și forma bucății de carne, calitatea acesteia și proporția de carne macră, grasă și os

afectează toate durata de gătit. Veți învăța să apreciați aceste durate din experiență.

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

Pui

- Spălați și uscați puilul 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 gătitul acestui fel de mâncare.

PREGĂTIRE

1. Conectați ștecărul la priză și porniți aparatul.
2. Ecranul afișajului va indica intermitent „BB:BB” de 4 ori și cele 3 becuri indicatoare.
3. Apoi, ecranul afișajului va indica intermitent „----”, anunțând că aparatul pentru gătire lentă este în modul standby.
4. Introduceți carnea și legumele în oală și adăugați lichidul fierbinte.

FOLOSIREA FĂRĂ PORNIRE AMÂNATĂ

1. Selectați temperatura **1** sau **2** apăsând butonul de selectare Mod (≡) până când se aprinde becul indicator de mod corespunzător.
2. Apoi, setați timpul de preparare apăsând butonul temporizator timp/amânare (⊖). Apăsăți repetat butonul pentru a ajusta timpul cu câte 30 minute (între 30 minute și 10 ore).

3. După ce ați setat durata de gătit dorită, afișajul va pâlpâi de trei ori, apoi va începe să cronometreze. Acum începe prepararea.
4. După terminarea duratei de gătit, aparatul pentru gătire lentă se va comuta pe funcția „păstrează cald”. Unele alimente se vor deteriora dacă sunt păstrate pe modul „păstrează cald” pentru perioade prelungite de timp.
5. Când sunteți gata să serviți, opriți priza și scoateți ștecărul din priză.

FOLOSIREA CU PORNIRE AMÂNATĂ

Această funcție vă permite să amânați începerea gătirii cu câte o oră.

1. Urmați pașii 1 și 2 de la punctul Folosirea fără pornire amânată.

Apăsăți și mențineți apăsat butonul temporizator timp/amânare timp de 2-3 secunde. Afișajul va pâlpâi și va indica $AA:0x$ (unde x este durata de gătire pe care ați setat-o plus 1 oră). De pildă, dacă setați o durată de gătire de 7 ore, afișajul va indica $AA:0B$. Fiecare apăsare suplimentară a butonului temporizator timp/amânare (⊙) va adăuga o oră pe afișaj (mai întâi apăsați = $AA:0B$, apoi apăsați = $AA:09$ etc).

Nu e nicio problemă dacă ați setat o durată de gătire care include 30 minute (spre ex., 7:30, 8:30 etc.). Cifra 30 va dispărea dacă setați timpul de pornire amânată în limitele de pe afișaj, însă va fi luat în considerare în timpul preparării. Durata totală de gătire plus timpul de pornire amânată nu poate depăși 12 ore. Așadar, dacă ați setat o durată de gătire de 10 ore, puteți seta doar o amânare de 2 ore înainte de începerea preparării.

SERVIRE

1. Asigurați-vă că aparatul pentru gătire lentă este oprit.
2. Folosind mănuși de bucătărie, scoateți capacul și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
3. Vă recomandăm să serviți mâncarea din aparatul pentru gătire lentă din platouri sau farfurii.
4. Nu luați aparatul pentru gătire lentă, cablul mobil s-ar putea agăța de ceva.
5. Puteți folosi mănușile termorezistente pentru a ridica aparatul pentru gătire lent cu tot cu capac, însă acesta este fierbinte și greu - aveți grijă.

Curățarea este mai facilă dacă scoateți imediat toate alimentele preparate din aparatul pentru gătire lentă, iar apoi îl umpleți cu apă.

NOTE

- Dacă butonul temporizator timp/amânare nu este apăsat, durata de gătire care apare pe ecranul afișajului va fi durata implicită (6 ore) și va începe prepararea.
- În timpul preparării, durata poate fi modificată în orice etapă, apăsând butonul temporizator timp/amânare (⊙).
- Pentru a anula setarea sau durata selectată, apăsați butonul temporizator timp/amânare (≡) până când se sting toate becurile indicatoare. După ce durata pâlpâie de 4 ori, ecranul afișajului va indica intermitent „---”, anunțând că aparatul pentru gătire lentă este în modul standby.
- După ce se termină durata de gătire, aparatul pentru gătire lentă se va comuta automat pe funcția „păstrează cald” (becul « va pâlpâi), iar ecranul afișajului va începe să numere înapoi de la 10 minute.
- După ce au trecut cele 10 minute, aparatul pentru gătire lentă va rămâne automat pe funcția „păstrează cald”, iar afișajul va începe să numere înapoi timp de 10 ore.
- După ce au trecut cele 10 ore, aparatul pentru gătire lentă se va comuta automat pe modul standby.

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 silicon, plastic termorezistent sau lemn pentru a evita zgărirea 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 gătire 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 pârliți ingrediente pe plită, în caz contrar ingredientele nu se vor pârlî 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 gătire lentă.

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.

REȚETE

TOCANĂ DE PUI, ROȘII ȘI CIUPERCI

- 800 g pulpe de pui (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 30 g ulei de măsline
- 3 cepe roșii (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 600 g ciuperci negre tăiate în patru
- 4 căței de usturoi, tăiat mărunt
- 2 conserve de 400 g de roșii tocate
- 60 g piure de roșii
- 6 g oregano uscat
- Sare și piper, după gust

Introduceți ingredientele în oală și gătiți-le pe **2** timp de 4-5 ore.

CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ

- 3 cepe albe (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 4 căței de usturoi, tocat
- 3 morcovi (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 4 țelini - tulpină (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 2 cartofi medii (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 2 crenguțe de rozmarin
- 2 crenguțe de cimbru
- 2 conserve de fasole de 400 g
- 400 ml supă de legume
- 1 kg afumătură

Introduceți ingredientele în oală și gătiți-le pe **2** timp de 6-8 ore.

TOCANĂ DE CHORIZO ȘI LINTE

- 400 cârnați chorizo, tăiați mărunt
- 2 cepe roșii, tocate mărunt
- 4 țelini - tulpină (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 1 ardei iute roșu, tăiat mărunt
- 1 ardei iute verde, tăiat mărunt
- 4 morcovi (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 2 conserve de 400 g de roșii tocate
- 4 căței de usturoi, tocat mărunt
- 60 g piure de roșii
- 6 g piper Cayenne
- 200 g linte maro
- 6 g boia de ardei afumată
- 4 cartofi medii (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 850 ml supă de pui
- Sare și piper, după gust

Introduceți ingredientele în oală și gătiți-le pe **2** timp de 4-5 ore.

TOCANĂ DE VITĂ

- 800 g carne de vită bucăți
- 4 țelini - tulpină (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 3 morcovi (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 400 g ciuperci brune
- 1 crenguță de cimbru
- 1 crenguță de rozmarin
- 120 g piure de roșii
- 6 roșii, spălate și tocate
- 400 g roșii tocate din conservă
- 750 ml supă de vită
- 40 g făină de mălai
- 9 g chimen măcinat
- 6 g boia de ardei
- 6 g pudră de chilli
- Sare și piper, după gust

Introduceți ingredientele în oală și gătiți-le pe **2** timp de 6-8 ore.

MÂNCARE DULCE ȘI ACRĂ CU CARNE DE PORC

- 750 g carne de porc (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 30 ml ulei vegetal
- 2 ardei verzi (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 3 ardei roșii (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 2 ardei galbeni (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 1 legătură de ceapă verde, tocată
- 2 cepe albe (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 2 cepe roșii (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- ½ ananas (tăiați în bucăți de 1-2 cm)
- 4 căței de usturoi, tăiat mărunt
- 500 ml ketchup de roșii
- 200 ml sos de prune
- 60 ml oțet din vin de orez
- 100 ml sos Worcestershire
- 200 sos de stridii
- 200 zahăr tos
- 600 ml apă
- 200 g sos brun de soia
- 40 g făină de mălai

Scoateți oala și așezați-o pe plită. Adăugați uleiul și rumeniți carnea de porc pe rând. Adăugați toate celelalte ingrediente, puneți oala înapoi în aparatul pentru gătire lentă, apoi gătiți pe 2 timp de 4-6 ore.

BUDINCĂ DE CAMEL

- 300 g curmale, tocate
- 120 ml lapte integral
- 2 g bicarbonat de sodiu
- 180 g făină integrală
- 5 g praf de copt
- 2 g sare
- 3 g amestec de condimente pentru budincă
- 175 g zahăr brun deschis
- 115 g unt
- 2 ouă mari

Puneți curmalele și laptele într-o cratiță și dați-le în clocot. Adăugați bicarbonatul de sodiu, amestecați și lăsați la răcit. Bateți cu telul zahărul și untul, apoi adăugați ouăle unul câte unul, bătând încontinuu.

Cerneți făina și praful de copt și amestecați sarea și amestecul de condimente pentru budincă. Incorporați-le în compoziția cu unt. Tapetați oala aparatului pentru gătire lentă cu folie de aluminiu pe care ați uns-o anterior cu unt. Turnați compoziția în vas și gătiți pe 2 timp de 2-3 ore.

SUPĂ DE TĂIȚEI

- 1 l supă de pui
- 15 g ghimbir, ras mărunt
- 3 căței de usturoi, tăiat mărunt
- 20 ml sos de soia neagră
- 20 g zahăr tos
- 200 g pulpe de pui fierte
- 300 g muguri de fasole
- 3 morcovi tăiați fâșii
- 200 g mazăre păstăi, tăiate fâșii
- 4 cepe verzi, tocate mărunt
- 1 limetă, suc și coajă
- 200 g tăiței
- 10 g coriandru proaspăt
- Sare și piper, după gust

Introduceți toate ingredientele (cu excepția tăițelilor și coriandrului) în aparatul pentru gătire lentă și gătiți pe 2 timp de 4-5 ore. Adăugați tăițelii și gătiți până când aceștia sunt gata. Serviți cu coriandru pe deasupra.



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. Капак | 5. Дисплей |
| 2. Дръжка | 6. Лампички за режим |
| 3. Тенджера | 7. Избор на режим |
| 4. Контролен панел | 8. Таймер за време/отложен старт |

ПОЛЗИТЕ ОТ БАВНОТО ГОТВЕНЕ

Здраве: Бавното готвене намалява загубата на витамини и запазва по-голяма част от хранителните съставки и вкус.


Икономисване: Чрез дълго и бавно готвене, по-евтините и по-твърди парчета месо омекват и изразходват една четвърт от времето в малкия кръг върху средния котлон.

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

РЕЖИМИ ЗА ГОТВЕНЕ

1 за традиционно бавно готвене.

2 за „бързо готвене“, като използвате уреда за бавно готвене като електрическа тенджера с похлупак. По време на готвене се уверете, че храната няма да изсъхне. Ако изглежда така, добавете гореща вода.

 за поддържане на топлина – но само ако е напълно сготвено в уреда за бавно готвене.

ВНИМАНИЕ Не използвайте настройката **1** за затопляне на храна.

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-пригответени 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. Свържете щепсела към контакта и включете захранването.
2. Надписът „88:88“ ще премигне 4 пъти върху екрана, заедно с всичките 3 индикаторни лампички.

3. След това ще се появи мигащ надпис „----“, посочващ, че уредът за бавно готвене се намира в режим на готовност.
4. Поставете месото и зеленчуците в тенджерата и добавете врялата течност.

ИЗПОЛЗВАНЕ БЕЗ ОТЛОЖЕН СТАРТ

1. Изберете температура **1** или **2** като натиснете бутона за избор на Режим (≡), докато светнене съответната червена лампичка за режим.
2. След това настройте времето за готвене, като натиснете бутона за време/отложен старт (⊙). Натиснете няколко пъти бутона, за да настроите времето на 30-минутни интервали (между 30 минути и 10 часа).
3. Когато настроите желаното време за готвене, дисплеят ще премигне три пъти, след което ще започне обратно броене. Това означава, че процесът на готвене е започнал.
4. След края на времето за готвене, уредът за бавно готвене ще превключи на настройката за поддържане на топлина. Някои храни се развалят, ако бъдат затопляни продължително време.
5. Когато сте готови да сервирате, изключете източника на захранване и извадете щепсела от контакта.

ИЗПОЛЗВАНЕ С ОТЛОЖЕН СТАРТ

Тази функция позволява да отложите старта на готвене на едночасови интервали.

1. Следвайте стъпки 1 и 2 от „Използване без отложен старт“.

Натиснете и задръжте бутона за време/отложен старт в продължение на 2-3 секунди. Дисплеят ще започне да мига и ще покаже **AA:0x** (където x е зададеното време за готвене, плюс 1 час). Например ако настроите време за готвене от 7 часа, на дисплея ще се изведе надписът **AA:0B**. Всяко следващо натискане на бутона за време/отложен старт (⊙) ще добави един час към отлагането = **AA:0B**, а второто натискане = **AA:09** и т.н.).

е се притеснявайте, ако сте настроили време за готвене, включващо 30 минути (напр. 7:30, 8:30 и т.н.). Надписът 30 ще изчезне, когато настройвате отложения старт поради ограничения на дисплея, но все пак ще се отброява по време на готвене. Общото време за готвене, плюс отложения старт не могат да надвишават 12 часа. Затова, ако сте настроили време за готвене от 10 часа, можете да зададете 2-часово отлагане преди започване на готвенето.

ПОРЦИИ

1. Уверете се, че уредът за бавно готвене е изключен
2. Отстранете капака, като използвате ръкавици за фурна и го поставете върху топлоустойчива повърхност.
3. Препоръчително е да поставите храната директно върху чиниите или купите за сервиране.
4. Не местете уреда за бавно готвене, тъй като има опасност от заплитане на кабела.
5. Използвайте ръкавици за фурна, за да повдигнете тенджерата заедно с капака, но подхождайте с внимание, тъй като е гореща и тежка.

Можете да улесните процеса на почистване, като незабавно отстраните сготвената храна от тенджерата и я напълните с топла вода.

ЗАБЕЛЕЖКИ

- Ако бутонът за време/отложен старт не е натиснат, времето за готвене, което се появява на дисплея ще е времето по подразбиране (6 часа) и готвенето ще започне.
- Времето за готвене може да бъде сменено във всеки един момент чрез натискане на бутона за време/отложен старт (⊙).
- Ако искате да отмените настройката или избраното време, натиснете бутона за избор на режим (≡), докато изгаснат всички индикаторни лампички. След като времето премигне 4 пъти, на дисплея ще започне да мига „----“, което означава, че уредът за бавно готвене е в режим на готовност.
- В края на времето за готвене уредът за бавно готвене ще превключи автоматично към настройката за затопляне (лампичката ⊕ ще започне да мига), а екранът ще започне обратно броене от 10 минути.
- След тези 10 минути уредът за бавно готвене автоматично ще остане на настройката за поддържане на топлина и дисплеят ще започне обратно броене от 10 часа.
- След тези 10 часа уредът за бавно готвене автоматично ще премине в режим на готовност.

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 ръкавица 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, вилицы 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.

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.

РЕЦЕПТИ

ЯХНИЯ ОТ ПИЛЕШКО, ДОМАТИ И ГЪБИ

- 800 г пилешко бутче (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 30 г зехтин
- 3 глави червен лук (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 600 г кафяви гъби, нарязани на четвъртинки
- 4 скилидки чесън, ситно нарязани на кубчета
- 2 консерви нарязани домати по 400 г
- 60 г доматено пюре
- 6 г сух риган
- Сол и черен пипер на вкус

Поставете всички съставки в тенджерата и гответе на **2** в продължение на 4-5 часа.

ПУШЕНО СВИНСКО И БОБ ЧОРБА

- 3 глави бял лук (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 4 скилидки чесън, смлян
- 3 моркова (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 4 стръка целина (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 2 средно големи картофа (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 2 листа розмарин
- 2 стръка мащерка
- 2 консерви боб по 400 г
- 400 мл зеленчуков бульон
- 1 кг пушено свинско

Поставете всички съставки в тенджерата и гответе на **2** в продължение на 6-8 часа.

ЯХНИЯ С ЧОРИЗО И ЛЕЩА

- 400 г чоризо, нарязан на дребно
- 2 глави лук, ситно нарязани на кубчета
- 4 стръка целина (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 1 червено чили, ситно нарязано на кубчета
- 1 зелено чили, ситно нарязано на кубчета
- 4 моркова (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 2 консерви нарязани домати по 400 г
- 4 скилидки чесън, ситно нарязани

- 60 г доматино пюре
- 6 г много лют червен пипер „Кайен“
- 200 г кафява леща
- 6 г пушена паприка
- 4 средно големи картофа (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 850 мл пилешки бульон
- Сол и черен пипер на вкус

Поставете всички съставки в тенджерата и гответе на **2** в продължение на 4-5 часа.

ГОВЕЖДО ЗАДУШЕНО

- 800 г говеждо на кубчета
- 4 стръка целина (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 3 моркова (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 400 г кестенови гъби
- 1 стрък мащерка
- 1 лист розмарин
- 120 г доматино пюре
- 6 домата, измити и накълцани
- 400 г нарязани домати от консерва
- 750 мл телешки бульон
- 40 г царевично брашно
- 9 г смлян кимион
- 6 г паприка
- 6 г чили на прах
- Сол и черен пипер на вкус

Поставете всички съставки в тенджерата и гответе на **2** в продължение на 6-8 часа.

СВИНСКО В СЛАДКО-КИСЕЛ СОС

- 750 г свинско (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 30 мл растително масло
- 2 зелени чушки (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 3 червени чушки (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 2 жълти чушки (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 1 стрък пресен лук, накълцан
- 2 глави бял лук (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 2 глави червен лук (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 1/2 ананас (нарежете на 1-2-сантиметрови парченца)
- 4 скилидки чесън, ситно накълцани
- 500 мл домати кетчуп
- 200 мл сос от сливи
- 60 мл оризов винен оцет
- 100 мл сос Уорчестър
- 200 мл сос от миди
- 200 г фина рафинирана захар
- 600 мл вода
- 200 г тъмен соев сос
- 40 г царевично брашно

Отместете тенджерата и я поставете върху котлона. Добавете олио и запържете свинското на малки парчета. Добавете всички други съставки, върнете тенджерата в уреда за бавно готвене и пригответе на температура **2** за 4 – 6 часа.

ЛЕПКАВ ТОФИ ПУДИНГ

- 300 г фурми, накълцани
- 120 мл пълномаслено мляко
- 2 г сода бикарбонат
- 180 г обикновено брашно
- 5 г бакпулвер
- 2 г сол
- 3 г смес от подправки за сладкиши
- 175 г светлокафява захар
- 115 г масло
- 2 големи яйца

Поставете фурмите и млякото в тиган и ги оставете да заврат. Добавете содата бикарбонат, разбъркайте и оставете да изстинат. Разбийте захарта и маслото, след което добавете яйцата едно по едно, докато разбърквате. Пресейте брашното и бакпулвера, след което смесете солта и подправките за пудинг. Добавете в сместа с маслото. Завийте тенджерата с намаслено алуминиево фолио. Излейте сместа в купа и гответе на **2** в продължение на 2-3 часа.

НУДЪЛ СУПА

- 1 л пилешки бульон
- 15 г джинджифил, ситно настърган
- 3 скилидки чесън, ситно накълцани
- 20 г тъмен соев сос
- 20 г фина рафинирана захар
- 200 г сготвено пилешко бутче
- 300 г бобови кълнове
- 3 моркова на лентички
- 200 г млад грах, нарязан на ивици
- 4 стръка пресен лук, ситно накълцан
- 1 лайм, сок и кора
- 200 г нудълс
- 10 г пресен кориандър
- Сол и черен пипер на вкус

Поставете всички съставки (без нудълса и кориандъра) в тенджерата на уреда за бавно готвене и гответе на **2** за 4 – 5 часа. Добавете нудълса и гответе до готовност. Поднесете ястието, поръсаено с кориандър.



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 الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم. اجعل الجهاز والكلبات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ 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.
- افضل الجهاز عندما لا يكون قيد الاستخدام وقيل نقله وقيل تنظيفه.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررّة 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. غطاء | 5. الشاشة |
| 2. مقبض | 6. لمبات الوضع |
| 3. وعاء الطهي | 7. تحديد الوضع |
| 4. لوحة التحكم | 8. الوقت/مؤقت التأخير |

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.

ي هطلا عاضوا

1 للطهي البطيء التقليدي.

2 من أجل "الطهي السريع"، وذلك باستخدام جهاز الطهي البطيء كأنه وعاء كهربائي للطهو بالغلّي البطيء. أثناء الطهي، يجب التأكد من عدم جفاف الطعام. إذا ظهر أنه سيجمد، يجب إضافة الماء الساخن.

﴿ لحفظ الطعام دافئا - ولكن فقط بعد أن يكون قد تم طهوه بالكامل في جهاز الطهي البطيء. تنبيه: لا يُستخدم وضع 1 لتسخين الطعام.

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 وتجفيف 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 والدرنات والبصلات (الجزر والبطاطس والبصل) وقتاً أطول في الطهي أكثر من اللحم ولذلك قطعها شرائح سمكية حوالي 5 ملم أو عصي أو قوالب وقم بقليلها برفق لمدة 2-3 دقائق قبل إضافتها إلى حلة الطبخ.

البقول (الفول والبازلاء والعدس)

- يجب أن تقوم بغلي الفاصوليا المجففة (مثل الفاصوليا الحمراء) لمدة 10 دقائق على الأقل قبل إضافتها إلى جهاز الطبخ البطيء. وهي سامة إذا تم أكلها نيئة أو مطبوخة أقل من اللازم.
- انقع البازلاء المجففة 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.
- تصح المعكرونة لينة جداً أثناء الطهي البطيء. فإذا كانت وصفتك تتطلب معكرونة، فضعها لمدة 40-30 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.

حلى البودنج

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

الباتيه

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

التحصير

1. وصلي القابس إلى مخرج الطاقة ثم قومي بتشغيل الجهاز.
2. ستومض شاشة العرض بالأرقام "88:88" أربع مرات مع كل لمبات المؤشر الثلاثة.
3. ستومض شاشة العرض بـ "----" مشيرة إلى أن جهاز الطهي البطيء في وضع الاستعداد.
4. ضعي اللحم والخضار في وعاء الطهي ثم أضيفي السائل المغلي للطهي.

الاستخدام بدون تأخير البدء

1. حدد درجة الحرارة 1 أو 2 بالضغط على زر تحديد الوضع (⊞) حتى تضوء الللمبة الحمراء المقابلة.
2. ثم، اضبطي وقت الطهي بالضغط على زر الوقت/مؤقت التأخير (⊙). اضغطي بشكل متكرر على الزر لضبط الوقت بمعدلات زيادات 30 دقيقة للضغط (بين 30 دقيقة و 10 ساعات).

3. بمجرد ضبط وقت الطهي المرجو ستومض شاشة العرض ثلاث مرات ثم يبدأ العد التنازلي. بدأت الطهي الآن.
4. بعد انتهاء وقت الطهي، يتحول جهاز الطهي البيضي إلى إعداد الحفاظ على التدفئة. بعض الأطقمة تتلف إذا تم تركها في وضع التدفئة لفترات زمنية طويلة.
5. عندما تصبح جاهزة للتقديم، يتم فصل التيار الكهربائي من مأخذ الطاقة وإزالة القابس من المقبس.

الاستخدام مع تأخير البدء

هذه الميزة تسمح لك بتأخير بدء الطهي بمعدلات زيادات ساعة واحدة.

1. اتبعي الخطوات 1 و 2 أعلاه بدون استخدام تأخير البدء.
2. اضغطي مع الاستمرار على زر الوقت/مؤقت التأخير لمدة 2-3 ثوان. ستومض شاشة العرض بالرموز AA:0x (حيث x هي وقت الطهي الذي قمت بضبطه مع إضافة ساعة واحدة). على سبيل المثال، إذا قمت بضبط وقت الطهي على 7 ساعات، سوف يظهر على الشاشة AA:08. كل ضغط إضافية على زر الوقت/مؤقت التأخير (⊖) ستضيف ساعة واحدة إلى التأخير (الضغط الأولى = AA:08، الضغط الثانية = AA:09، إلخ)

لا تقلقي إذا قمت بضبط وقت للطهي يحتوي على 30 دقيقة (مثل 7:30، 8:30، إلخ). سيختفي الرقم 30 عندما تضبطي تأخير البدء بسبب محدودية شاشة العرض ولكنها ستحسب أثناء الطهي. إجمالي وقت الطهي بالإضافة إلى تأخير وقت البدء لا يمكن أن يتجاوز 12 ساعة. لذلك، إذا قمت بضبط وقت الطهي على 10 ساعات يمكنك فقط ضبط التأخير حتى ساعتين فقط قبل بدء الطهي.

تقديم الطعام

1. تأكدي من أن جهاز الطهي البيضي لا يعمل.
 2. باستخدام قفازات الفرن، ارفعي الغطاء، وضعيه على سطح عازل للحرارة.
 3. من الأفضل أن تعرفي الطعام من جهاز الطهي البيضي إلى أطباق التقديم أو الصواني.
 4. لا تحملي جهاز الطهي البيضي، فقد يتعثر الكابل الممتد بشيء ما.
 5. يمكنك استخدام قفازات الفرن لرفع وعاء الطهي، بالكامل مع الغطاء، لكنه ساخن وثقيل - تعامل بحرص.
- يمكن أن يكون التنظيف أسهل بكثير إذا قمت على الفور بإزالة جميع المواد الغذائية المطهورة من وعاء الطهي، ثم ملئه بالماء الدافئ.

ملاحظات

- إذا لم يتم الضغط على زر الوقت/مؤقت التأخير، سيظهر وقت الطهي على شاشة العرض وسيكون الوقت الافتراضي (6 ساعات) ثم سيبدأ الطهي.
- أثناء الطهي، يمكن تغيير التوقيت في أي مرحلة عن طريق الضغط على زر الوقت/مؤقت التأخير (⊖).
- لإلغاء الإعداد أو الوقت المحدد، اضغطي على زر تحديد الوضع (⊞) حتى تتوقف كل لمبات المؤشر عن الوميض. بعد أن يومض الوقت أربع مرات، ستومض شاشة العرض بـ "----" مشيرة إلى أن جهاز الطهي البيضي في وضع الاستعداد.
- عند انتهاء وقت الطهي سينتقل جهاز الطهي البيضي تلقائياً إلى وضع التدفئة (ستومض اللمبة ⊞)، وسيبدأ شاشة العرض في العد التنازلي من 10 دقائق.
- بعد مرور 10 دقائق، سيبقى جهاز الطهي البيضي تلقائياً في وضع الحفاظ على التدفئة وستبدأ شاشة العرض في العد التنازلي لمدة 10 ساعات.
- بمجرد مرور 10 ساعات سيقوم جهاز الطهي البيضي بالانتقال تلقائياً إلى وضع الاستعداد.

التحضير

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 ملاقع أو أدوات تقليب أو ملاقط أو شوك أو سكاكين معدنية لأنها ستتلف السطح غير اللاصق.
- إذا تطلبت وصفاتك تحمير أو قلي المكونات قبل إبطاء الطهي، أخرج وعاء الطهي من جهاز الطهي البيضي وضعه مباشرة على موقد طهي 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 البيضي.

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 تماما.

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.

