

emerio[®]

SC-105993.1



Slow cooker (EN)

Slow Cooker (DE)

Cuiseur doux (FR)

Slow cooker (SE)

Slowcooker (NL)

Wolnowar (PL)

Медленноварка (RU)

CE

Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść – Содержание

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 8 -
Mode d’emploi – French	- 15 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 22 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 28 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 35 -
Инструкция по эксплуатации – Russian	- 42 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph “CLEANING AND MAINTENANCE” of the manual.
8. Warning: Avoid spillage on the connector.
9. Warning: Potential risk of injuries from misuse.

10. The heating element surface is subject to residual heat after use.
11. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
12. Do not touch hot surfaces. Use handles.
13. To prevent electrical hazards, do not immerse the appliance or the mains plug in water.
14. Adult supervision is necessary when operating any appliance near children.
15. Unplug appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool completely before adding or removing the pot.
16. Never put water or any liquid into the outer pot.
17. Any use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
18. Do not use outdoors.
19. Do not let cord dangle or hang over the edge of table or counter tops, or allow it to touch hot surfaces.
20. Do not place appliance on or near gas or electric burners, on a stovetop or in an oven.
21. Use extreme caution when moving or handling appliances containing hot oil or other liquids.
22. Do not use this appliance for any other purpose but its intended use.
23. Use the appliance on a flat, dry and heat resistant surface.
24. The slow cooker works by building up heat and maintaining an even temperature. To get the best cooking results, do not remove the lid during cooking, since this will lose heat and therefore slow down the cooking time. The glass lid allows you to monitor the cooking progress without interrupting the cooking time.
25. Do not use the slow cooker to reheat food.

26. Do not put the inner bowl or glass lid in an oven, freezer, microwave oven or on a gas/electrical hob.
27. Do not pre-heat before adding ingredients.
28. Do not subject the inner bowl to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
29. Do not allow the inner bowl to stand in water for a long time. (You can leave water in the inner bowl to soak.) There is an area on the base of the inner bowl that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water, this should be avoided.
30. Do not switch the slow cooker on when the inner bowl is empty or out of the base.
31. Allow the lid and inner bowl to cool before immersing in water.
32. Do not use the inner bowl or glass lid if cracked or chipped.
33. The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.



34.  Caution, hot surface.

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

PARTS DESCRIPTION



1. Glass lid
2. Ceramic inner bowl
3. Indicator light
4. Control Knob

Control Knob

The control knob on the slow cooker offers **Low** and **High** settings for cooking, as well as the **Warm** setting for keeping cooked food warm. **Low** setting requires longer cooking period than **High** setting. These settings allow you to adapt the cooking time to your convenience.

BEFORE USE

During initial use you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear after a few uses.

Pour some water into the inner bowl and allow the appliance to operate on the **High** setting for about 30 minutes. This can help reduce the odour in future uses. Allow the appliance to cool off and then discard the water. Rinse and dry the inner bowl thoroughly, then place it back to the appliance.

USE

Only use this product with the correct AC outlet (220-240V).

- 1 Place the base on the dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface. Do not use on the floor.
- 2 Place ingredients into the ceramic inner bowl, and place the pot into the base. Cover with the glass lid. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
- 3 With the control knob set to the **Off** position, plug the unit into the mains socket.
- 4 Set the heat control to **Low** or **High**.
- 5 When cooking is finished, use the **Warm** setting to keep food warm.
- 6 After use, switch off and unplug the slow cooker and remove the inner bowl using oven gloves.

CAUTION:

Be careful not to touch the base immediately after cooking as it remains hot.

To prevent damage or shock hazard, do not cook on the heating surface. Cook only in the provided inner bowl.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the inner bowl and lid and wash them in mild soapy water. Rinse completely, then dry with a soft clean cloth.
2. Clean the outside of your cooker when necessary with a clean damp cloth or with a mild dish detergent. Never use abrasive cleaners. Do not use any metal tools or steel wool on the outside finish or on cooking pot as they may cause damage.
3. To clean the heating plate, use a soft and slightly damp cloth or sponge to remove any residue. Allow drying completely before re-using. You must keep the heating plate free from any foreign objects; otherwise, the cooker will not be operated properly.
4. Any residue of vinegar or salt may cause your inner bowl to corrode. Always cleanse completely after each use.
5. Any servicing other than cleaning should be performed by an authorized service representative.

NOTE: The inner bowl and lid are dishwasher-safe.

CAUTION: Never immerse the outer pot into water or any other liquid!

Tips for slow cooking

1. The slow cooker must be at least half full for best results.
2. Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce this, remove the lid after cooking and turn the control to **Low** and reduce by simmering for 30 to 45 minutes.
3. The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built-up heat will escape. Each time you remove the lid, allow 10 minutes extra cooking time.
4. Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on **Low** or 4-6 hours on **High**. Vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of the inner bowl.
5. Do not use frozen meat or poultry unless it is thoroughly thawed out first. Make sure all frozen ingredients are well thawed out.
6. After food is cooked, switch off and leave the appliance covered with the lid. There will be enough heat in the inner bowl to keep warm for 30 minutes. If you require longer to keep warm, switch to the **Warm** setting.
7. If cooking soups, leave 5 cm space between the top of the inner bowl and the food surface to allow simmering.
8. All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the inner bowl.
9. Cut root vegetable into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking, ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the inner bowl and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
10. Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
11. Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
12. Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.

TECHNICAL DATA

Supply voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power consumption: 240W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Customer service:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
2. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
5. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
6. Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

7. Beachten Sie der Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen wie in „REINIGUNG UND PFLEGE“.
8. Warnung: Nichts auf den Stecker verschütten.
9. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
10. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.
11. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
12. Heiße Oberflächen nicht berühren. Verwenden Sie die Griffe.
13. Zur Vermeidung der Stromschlaggefahr dürfen Gerät und Netzstecker nicht in Wasser getaucht werden.
14. Wenn ein Gerät in der Gegenwart von Kindern verwendet wird, muss es von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
15. Bei Nichtverwendung sowie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie einen Topf hinzufügen oder entfernen.
16. In den äußeren Topf keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten geben.
17. Jegliche Verwendung von Zubehöraufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann Gefahren in sich bergen.
18. Nicht im Freien verwenden.
19. Lassen Sie das Kabel weder über Tisch- oder Thekenkanten hängen noch heiße Oberflächen berühren.
20. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Gas-/Elektro-Kochplatten, einem Herd oder in einen Ofen.
21. Äußerste Vorsicht walten lassen, wenn Geräte mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt oder gehandhabt werden.

22. Verwenden Sie dieses Gerät nicht anders als auf die vorgesehene Weise.
23. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, trockenen, hitzebeständigen Oberfläche.
24. Der Slow Cooker verwendet die aufgebaute Hitze und behält eine gleichbleibende Temperatur bei. Für optimale Kochergebnisse den Deckel während des Kochens nicht abnehmen, da auf diese Weise Hitze verloren geht und die Garzeit verlängert wird. Der Glasdeckel ermöglicht es Ihnen, den Kochvorgang zu überwachen, ohne die Kochzeit zu unterbrechen.
25. Verwenden sie den Slow Cooker nicht zum erneuten Erhitzen von Speisen.
26. Legen Sie die Innenschale oder den Glasdeckel nicht in einen Ofen, eine Gefriertruhe, Mikrowelle oder auf eine Gas-/Elektro-Kochplatte.
27. Vor der Beigabe von Zutaten nicht vorheizen.
28. Setzen Sie die Innenschale keinen plötzlichen Temperaturveränderungen aus. Die Beigabe von kaltem Wasser in einen sehr heißen Topf kann diesen zum Bersten bringen.
29. Lassen Sie den Topf nicht über einen längeren Zeitraum im Wasser stehen. (Sie können zum Einweichen Wasser in der Innenschüssel lassen.) Ein Bereich an der Unterseite der Innenschale muss für Herstellungszwecke unglasiert bleiben. Dieser unglasierte Bereich ist porös und saugt Wasser auf; dies sollte vermieden werden.
30. Den Slow Cooker nicht einschalten, wenn die Innenschale leer ist oder nicht auf dem Sockel steht.
31. Deckel und Innenschale abkühlen lassen, bevor diese in Wasser getaucht werden.
32. Innenschale und Glasdeckel nicht verwenden, wenn diese geborsten oder zersplittert sind.
33. Glasdeckel und Keramiktopf sind zerbrechlich. Beides mit Vorsicht handhaben.



34. Vorsicht – heiße oberfläche.

WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

MERKMALE



1. Glasdeckel
2. Keramik-Innenschale
3. Anzeigeleuchte
4. Regelknopf

Regelknopf

Der Regelknopf am Schongarer bietet die Einstellungen **Low** (niedrig) und **High** (hoch) zum Garen sowie die Einstellung **Warm** zum Warmhalten der Speisen. Bei der Einstellung **Low** ist die Garzeit länger im Vergleich zur Einstellung **High**. Diese Einstellungen ermöglichen Ihnen, die Garzeit nach Bedarf anzupassen.

VOR DEM GEBRAUCH

Während der Erstverwendung können Sie unter Umständen einen leichten Geruch wahrnehmen, der aufgrund von verbrennenden Herstellungsrückständen auftreten kann. Dies ist völlig normal und dauert lediglich wenige Minuten.

Geben Sie etwas Wasser in die Innenschale und lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang auf **High** gestellt laufen. Dadurch wird der Geruch für spätere Benutzungen beseitigt. Lassen Sie das Gerät abkühlen und gießen Sie das Wasser weg. Die Innenschale gründlich abspülen und abtrocknen, dann zurück in das Gerät setzen.

GEBRAUCH

Für dieses Gerät nur eine ordnungsgemäße Wechselstrom-Steckdose (220 – 240 V) verwenden.

- 1 Stellen Sie den Sockel auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Fläche, fern von der Kante der Arbeitsfläche. Nicht auf dem Boden verwenden.
- 2 Geben Sie die Zutaten in die Keramik-Innenschale und stellen Sie diese auf den Sockel. Mit dem Glasdeckel bedecken. Wenn Lebensmittel vor dem Langsamkochen vorgekocht oder gebräunt werden sollen, muss dies in einer Pfanne vorgenommen werden. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel im Slow Cooker vorzukochen oder zu bräunen.
- 3 Stellen Sie den Regelknopf auf **Off** und verbinden Sie das Gerät mit einer Netzsteckdose.
- 4 Stellen Sie den Regler auf **Low** oder **High**.
- 5 Wenn die Speisen fertig gegart sind, stellen Sie den Regler auf **Warm**, um die Speisen warmzuhalten.
- 6 Den Slow Cooker nach Gebrauch ausschalten, den Netzstecker ziehen und die Innenschale mit Hilfe von Ofenhandschuhen herausnehmen.

VORSICHT:

Achten Sie sorgfältig darauf, den Sockel direkt nach dem Kochen nicht zu berühren, da dieser heiß bleibt. Um Beschädigungen oder Stromschlaggefahr zu vermeiden, kochen Sie nicht auf der Heizfläche, sondern nur in der mitgelieferten Innenschale.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Entfernen Sie die Innenschale und den Deckel und waschen Sie beides in warmem Seifenwasser ab. Spülen Sie alles gründlich und trocknen Sie die Teile mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
2. Reinigen Sie die Außenseiten Ihres Kochers wenn nötig mit einem sauberen, feuchten Tuch oder mit einem milden Spülmittel. Keinesfalls scheuernde Reiniger verwenden. Keine Metallutensilien oder Stahlwolle auf den Außenseiten oder für den Slow Cooker verwenden, da dies zu Schäden führen kann.
3. Verwenden Sie zum Reinigen der Heizplatte ein weiches und leicht angefeuchtetes Tuch oder einen Schwamm, um Speisereste zu entfernen. Lassen Sie das Gerät komplett trocknen, bevor Sie es erneut benutzen. Die Heizplatte muss frei von jeglichen Fremdkörpern sein, sonst wird der Schongarer nicht einwandfrei funktionieren.
4. Jegliche Essig- oder Salzurückstände können dazu führen, dass Ihre Innenschale zersetzt wird. Reinigen Sie die Schale stets gründlich nach jedem Gebrauch.
5. Jegliche Instandhaltungsarbeiten außer der Reinigung sollten von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter vorgenommen werden.

HINWEIS: Die Innenschale und der Deckel sind geschirrspülmaschinenfest.

VORSICHT: Tauchen Sie niemals den Außentopf in Wasser oder eine andere Flüssigkeit!

Tipps fürs Langsamkochen

1. Für optimale Ergebnisse muss der Slow Cooker mindestens bis zur Hälfte gefüllt sein.
2. Schongaren erhält die Feuchtigkeit. Wenn Sie die Feuchtigkeit reduzieren möchten, nehmen Sie nach dem Garen den Deckel ab und stellen Sie den Regelknopf auf **Low**. Reduzieren Sie die Feuchtigkeit, indem Sie die Speisen 30 bis 45 Minuten köcheln lassen.
3. Der Deckel dichtet nicht vollständig ab. Nicht unnötigerweise anheben, da die aufgebaute Hitze entweicht. Fügen Sie für jedes Deckelanheben 10 Minuten zusätzliche Kochzeit hinzu.
4. Die meisten Fleisch- und Gemüsegerichte benötigen 8 bis 10 Stunden auf **Low** oder 4 bis 6 Stunden auf **High**. Gemüse braucht für gewöhnlich länger zum Garen als Fleisch. Legen Sie das Gemüse deshalb in die untere Hälfte der Innenschüssel.
5. Verwenden Sie kein gefrorenes Fleisch oder Geflügel, es sei denn, es ist zuvor vollständig aufgetaut worden. Alle tiefgekühlten Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein.
6. Wenn die Speisen gar sind, schalten Sie aus und lassen Sie den Deckel auf dem Gerät. Im Slow Cooker verbleibt genügend Hitze, um den Inhalt für 30 Minuten warmzuhalten. Falls Sie länger warmhalten möchten, aktivieren Sie die **Warm**-Einstellung.
7. Wenn Sie Suppen zubereiten, lassen Sie 5 cm Platz zwischen dem oberen Rand der Innenschüssel und den Zutaten, damit die Suppe köcheln kann.
8. Alle Lebensmittel sollten mit einer Flüssigkeit, Bratensoße oder Soße bedeckt sein. Bereiten Sie in einem separaten Topf oder einer Pfanne Ihre Flüssigkeit, Bratensoße oder Soße zu und geben Sie sie in die Innenschüssel, sodass die Lebensmittel komplett bedeckt sind.
9. Schneiden Sie Wurzelgemüse in kleine, gleich große Stücke, da es zum Garen länger braucht als Fleisch. Es sollte vor dem Schmoren behutsam für 2 bis 3 Minuten angebraten werden. Achten Sie darauf, dass das Wurzelgemüse immer auf den Boden der Innenschüssel gelegt wird und alle Zutaten zum Kochen mit der Flüssigkeit vollständig bedeckt sind.
10. Schneiden Sie vor dem Garen überschüssiges Fett weg, da Fett beim Schongaren nicht verdampfen kann.
11. Lassen Sie niemals rohe Lebensmittel bei Zimmertemperatur in dem Schongarer.
12. Ungekochte rote Bohnen müssen vor dem Garen im Schongarer eingeweicht und für mindestens 10 Minuten gekocht werden, um Toxine zu entfernen.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 240W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte

verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Holland B.V.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

Kundendienst:

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
2. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
3. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
4. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
5. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
7. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.
8. Avertissement: Évitez tout déversement sur le connecteur.
9. MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
10. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
11. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
12. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
13. Pour éviter tout risque électrique, n'immergez pas l'appareil ou la fiche secteur dans l'eau.
14. Une vigilance particulière est requise lors de l'utilisation de l'appareil dans l'entourage des enfants.
15. Débranchez la prise lorsqu'inutilisé ou avant nettoyage. Attendez que l'appareil ait complètement refroidit avant d'y mettre ou d'en retirer la cuve.
16. Ne jamais verser d'eau ou un autre liquide dans la jupe externe.
17. L'utilisation d'accessoires non certifiés n'est pas recommandée et pourrait entraîner des blessures.
18. Ne pas utiliser en extérieur.
19. Ne pas laisser le cordon pendre par le bord d'une table ou comptoir, ou toucher une surface chaude.
20. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité de plaques chauffantes au gaz ou électriques, ni sur le dessus d'un four.

21. Manipulez et déplacez les appareils contenant de l'huile ou un autre liquide chaud avec grandes précautions.
22. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
23. Utiliser l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
24. La mijoteuse fonctionne en accumulant de la chaleur et en maintenant une température continue. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson, car vous perdriez de la chaleur et ralentiriez ainsi le temps de cuisson. Le couvercle en verre vous permet de surveiller la progression de la cuisson sans l'interrompre.
25. N'utilisez pas la mijoteuse pour réchauffer des aliments.
26. Ne mettez pas le bol intérieur ou le couvercle en verre dans un four, un congélateur, un four à micro-ondes ou sur une cuisinière à gaz / électrique.
27. Ne préchauffez pas l'appareil avant d'y ajouter des ingrédients.
28. Ne soumettez pas le bol intérieur à des changements brusques de température. L'ajout d'eau froide dans une casserole très chaude pourrait la faire craquer.
29. Ne laissez pas le bol intérieur reposer dans l'eau pendant une longue période. (Vous pouvez laisser de l'eau tremper dans le bol intérieur). Il y a une zone à la base du bol intérieur qui doit rester non émaillée pour des raisons de fabrication. Cette zone non émaillée est poreuse et absorbe donc l'eau, ce qui doit être évité.
30. N'allumez pas la mijoteuse lorsque le bol intérieur est vide ou hors de la base.
31. Laissez le couvercle et le bol intérieur refroidir avant de les immerger dans l'eau.
32. N'utilisez pas le bol intérieur ou le couvercle en verre s'ils sont fissurés ou ébréchés.
33. Le couvercle en verre et le bol en céramique sont fragiles. Manipulez-les avec précaution.



34. Attention, surface chaude.

Avertissement!! Veuillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Couvercle en verre
2. Bol intérieur en céramique
3. Voyant lumineux
4. Bouton de contrôle

Bouton de contrôle

Le bouton de commande de la mijoteuse offre les réglages **Low (faible)** et **High (élevé)** pour la cuisson, ainsi que le réglage **Warm (chaud)** pour garder les aliments cuits au chaud. Le réglage **Low (faible)** nécessite une période de cuisson plus longue que le réglage **High (élevé)**. Ces réglages vous permettent d'adapter le temps de cuisson à votre convenance.

AVANT L'UTILISATION

Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être une légère odeur due à la combustion des résidus de fabrication. Ceci est tout à fait normal et disparaîtra après quelques utilisations.

Versez un peu d'eau dans le bol intérieur et laissez l'appareil fonctionner sur le réglage **High (élevé)** pendant environ 30 minutes. Cela peut aider à réduire l'odeur lors des prochaines utilisations. Laissez l'appareil refroidir, puis jetez l'eau. Rincez et séchez soigneusement le bol intérieur, puis replacez-le dans l'appareil.

UTILISATION

N'utilisez ce produit qu'avec la prise secteur appropriée (220-240 V).

- 1 Placez la base sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord du plan de travail. N'utilisez pas l'appareil sur le sol.
- 2 Versez les ingrédients dans le bol intérieur en céramique, et placez le bol dans la base. Couvrez avec le couvercle en verre. Si vous devez précuire ou dorer des aliments avant la cuisson lente, cela doit être fait dans une casserole. N'essayez pas de dorer ou de précuire les aliments dans la mijoteuse.
- 3 Avec le bouton de contrôle réglé sur la position **Off (Arrêt)**, branchez l'appareil dans la prise de courant.
- 4 Réglez le contrôle de chaleur sur **Low (faible)** ou **High (élevé)**.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, utilisez le réglage **Warm (Chaud)** pour garder les aliments au chaud.
- 6 Après l'utilisation, éteignez et débranchez la mijoteuse et retirez le bol intérieur en utilisant des gants de cuisine.

ATTENTION :

Veillez à ne pas toucher la base immédiatement après la cuisson, car elle reste chaude.

Pour éviter tout dommage ou risque de choc, ne cuisinez pas sur la surface chauffante. Cuisinez uniquement dans le bol intérieur fourni.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Retirez le bol intérieur et le couvercle et lavez-les dans de l'eau savonneuse douce. Rincez-les complètement, puis séchez-les avec un chiffon doux et propre.
2. Nettoyez l'extérieur de votre cuisinière lorsque cela est nécessaire avec un chiffon propre et humide ou avec un détergent à vaisselle doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs. N'utilisez pas d'outils métalliques ou de laine d'acier sur la finition extérieure ou sur le bol de cuisson, car cela pourrait causer des dommages.
3. Pour nettoyer la plaque chauffante, utilisez un chiffon doux et légèrement humide ou une éponge pour éliminer tout résidu. Laissez-la sécher complètement avant de la réutiliser. Vous devez maintenir la plaque chauffante exempte de tout corps étranger, sinon la mijoteuse ne fonctionnera pas correctement.
4. Tout résidu de vinaigre ou de sel peut entraîner la corrosion de votre bol intérieur. Nettoyez-le toujours complètement après chaque utilisation.
5. Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué par un agent d'entretien autorisé.

REMARQUE : Le bol intérieur et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle.

ATTENTION : N'immergez jamais la cuve extérieure dans l'eau ou dans tout autre liquide !

Conseils pour la cuisson lente

1. La mijoteuse doit être au moins à moitié pleine pour de meilleurs résultats.
2. La cuisson lente retient l'humidité. Si vous souhaitez réduire cette humidité, enlevez le couvercle après la cuisson et mettez le contrôle en position **Low (Faible)** et réduisez en laissant mijoter pendant 30 à 45 minutes.
3. Le couvercle n'est pas hermétique. Ne l'enlevez pas inutilement car la chaleur accumulée s'échappera. Chaque fois que vous retirez le couvercle, prévoyez 10 minutes de cuisson supplémentaires.
4. La plupart des recettes de viande et de légumes nécessitent 8 à 10 heures de cuisson à basse température (**Low**) ou 4 à 6 heures à haute température (**High**). Les légumes prennent généralement plus de temps à cuire que la viande, alors essayez de les disposer dans la moitié inférieure du bol intérieur.
5. N'utilisez pas de viande ou de volaille congelée à moins qu'elle ne soit complètement décongelée au préalable. Assurez-vous que tous les ingrédients surgelés sont bien décongelés.
6. Une fois les aliments cuits, éteignez-les et laissez l'appareil couvert par le couvercle. Il y aura suffisamment de chaleur dans le bol intérieur pour garder les aliments au chaud pendant 30 minutes. Si vous désirez garder les aliments au chaud plus longtemps, enclenchez le réglage **Warm (chaud)**.
7. Si vous cuisinez des soupes, laissez un espace de 5 cm entre le haut du bol intérieur et la surface de l'aliment pour permettre le mijotage.
8. Tous les aliments doivent être recouverts d'un liquide, d'un jus de viande ou d'une sauce. Dans une casserole ou une carafe séparée, préparez votre liquide, votre sauce ou votre jus de viande et recouvrez complètement les aliments dans le bol intérieur.
9. Coupez les légumes racines en petits morceaux réguliers, car ils sont plus longs à cuire que la viande. Il faut les faire sauter doucement pendant 2 à 3 minutes avant de les faire mijoter. Veillez à ce que les légumes racines soient toujours placés au fond du bol intérieur et que tous les ingrédients soient immergés dans le liquide de cuisson.
10. Coupez tout l'excès de graisse de la viande avant la cuisson, car la méthode de cuisson lente ne permet pas à la graisse de s'évaporer.
11. Ne laissez jamais d'aliments non cuits à température ambiante dans la mijoteuse.
12. Les haricots rouges non cuits doivent être trempés et bouillis pendant au moins 10 minutes pour éliminer les toxines avant d'être utilisés dans la mijoteuse.

DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V ~ 50/60Hz

Puissance: 240W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE


Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce  dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Service à la clientèle:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år gamla eller äldre, om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
2. Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
3. Barn bör övervakas så att de inte leker med apparaten.
4. Apparaterna kan användas av människor med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
5. Barn får inte leka med apparaten.
6. Om el-sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess serviceagent eller en person med liknande kvalifikationer så att faror kan undvikas.
7. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat, se stycket ”RENGÖRING OCH UNDERHÅLL” i handboken.
8. Varning! Undvik att spilla på kontakten.

9. Varning: Potentiell risk för skador vid missbruk.
10. Värmeelementets yta är varm efter användning.
11. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bostadshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
12. Rör inte varma ytor. Använd handtagen.
13. Du hindrar elektriska faror genom att inte sänka apparaten eller elkontakten i vatten.
14. Det är viktigt att en vuxen som arbetar med en apparat övervakar barn i närheten.
15. Koppla bort apparaten från väggkontakten när den inte används och innan rengöring. Låt apparaten svalna helt innan du lägger i eller tar bort kärlet.
16. Tillsätt inte vatten eller någon annan vätska i det yttre kärlet.
17. All användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
18. Använd inte apparaten utomhus.
19. Låt inte sladden hänga ner över bordskanten eller köksskivor, eller vidröra varma ytor.
20. Placera inte apparaten på eller nära gasbrännare eller elektriska brännare, uppe på en spis eller i en ugn.
21. Var mycket försiktig när du flyttar eller hanterar apparater som innehåller varm olja eller andra vätskor.
22. Använd inte denna apparat för annat ändamål än den är avsedd för.
23. Använd apparaten på en plan, torr och värmetålig yta.
24. Produkten fungerar genom att den bygger upp värme och upprätthåller en jämn temperatur. För att få bästa tillagningsresultat, ta inte bort locket under tillagningen då detta släpper ut värme och därmed förlänger tillagningstiden. Glaslocket gör att du kan övervaka tillagningsprocessen utan att avbryta tillagningstiden.
25. Använd inte produkten för att värma maten på nytt.

26. Sätt inte in innerskålen eller glaslocket i en ugn, frys, mikrovågsugn eller på en gashäll/elektrisk häll.
27. Förvärm inte innan du tillsätter ingredienser.
28. Utsätt inte innerskålen för plötsliga temperaturväxlingar. Att tillsätta kallt vatten till ett mycket varmt kärl kan få det att spricka.
29. Låt inte innerskålen stå för länge i vatten. (Du kan lämna vattnet i innerskålen för att det ska sugas upp.) Det finns ett område på underdelen av innerskålen som måste förbli obehandlat för tillverkningsändamål. Då detta obehandlade området är poröst, kommer det att suga upp vatten vilket ska undvikas.
30. Sätt inte på produkten när innerskålen är tom eller saknar underdel.
31. Låt locket och innerskålen svalna innan du lägger dem i vatten.
32. Använd inte innerskålen eller glaslocket om de är spruckna eller skavda.
33. Glaslocket och keramikkarlet är ömtåliga. Hantera dem försiktigt.



34.  Varning, het yta.

VARNING!! Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

FUNKTIONER



1. Glaslock
2. Innerskål av keramik
3. Indikatorlampa
4. Kontrollvred

Kontrollvred

Kontrollvredet på långsamkokaren har inställningslägen för **Low (Låg)** och **High (Hög)** samt ett **Warm-läge (Varm)** för varmhållning av den tillagade maten. **Low**-inställningen kräver längre tillagningstid jämfört med **High**-inställningen. Dessa inställningslägen gör det möjligt att anpassa tillagningstiden som det passar dig.

FÖRE ANVÄNDNING

När du använder produkten första gången kanske du märker en svag lukt som beror på att tillverkningsrester bränns bort. Detta är helt normalt och försvinner efter några användningar.

Häll lite vatten i innerskålen och kör apparaten på **High**-inställningen i ungefär en halvtimme. Detta kan bidra till att ta bort lukt för framtida bruk. Låt apparaten svalna och häll sedan bort vattnet. Skölj och torka innerskålen grundligt, sätt sedan tillbaka den i apparaten.

ANVÄNDNING

Använd endast denna produkt med korrekt vägguttag (220-240 V).

- 1 Placera underdelen på en torr, vågrät, värmetålig arbetsyta, på ett säkert avstånd från kanten. Använd inte golvet.
- 2 Lägg ingredienserna i innerskålen av keramik och placera kärlet i underdelen. Lägg på glaslocket. Om du behöver förkoka eller bryna maten innan tillagningen måste detta göras i en stekpanna. Försök inte bryna eller förkoka mat i slow cookern.
- 3 Med kontrollvredet i läge **Off (FRÅN)** ansluter du enheten till vägguttaget.
- 4 Ställ värmereglaget på **Low** eller **High**.
- 5 När tillagningen är avslutad kan du använda **Warm**-läget för att hålla maten varm.
- 6 Efter användning stäng av och koppla bort slow cookern och ta bort innerskålen med grytlappar.

VARNING!

Se till att du inte rör underdelen omedelbart efter tillagningen eftersom den fortfarande är varm.

För att förhindra skada eller risk för elstöt, får du inte laga mat direkt på värmeplattan utan enbart i den medlevererade innerskålen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Ta ur innerskålen och locket och diska dem i mild lösning av diskmedel och vatten. Skölj noggrant och torka sedan med en mjuk, ren trasa.
2. Rengör utsidan på din slow cooker när det behövs med en ren fuktig trasa eller med ett mildt rengöringsmedel. Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel. Använd inte metallverktyg eller stålull på utsidans yta eller på innerkärlet eftersom de kan orsaka skada.
3. För att rengöra värmeplattan använd en mjuk och lätt fuktad trasa eller svamp för att avlägsna eventuella rester. Låt torka helt före nästa användning. Du måste se till att värmeplattan är fri från alla främmande föremål, eftersom kokaren annars inte fungerar som den ska.
4. Eventuella rester av vinäger eller salt kan leda till att innerskålen korroderar. Rengör alltid grundligt efter varje användning.
5. All annan service än rengöring ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant.

OBS: innerskålen och locket kan köras i diskmaskin.

VARNING: doppa aldrig ytterkärlet i vatten eller någon annan vätska!

Tips för tillagning

1. Slow cookern måste vara minst halvfull för bästa resultat.
2. Långsam tillagning bevarar fukt. Om du vill reducera fukthalten, ta bort locket efter tillagningen, ställ vredet på **Low** och reducera genom sjudning i 30 till 45 minuter.
3. Locket har ingen förseglad passning. Ta inte bort det i onödan eftersom den uppbyggda värmen kan försvinna. Varje gång som du tar bort locket, räkna med 10 minuters extra tillagningstid.
4. För de flesta kött- och grönsaksrätter krävs 8-10 timmar i läge **Low** eller 4-6 timmar i läge **High**. Grönsaker tar vanligtvis längre tid att tillaga så försök att lägga grönsakerna i den nedre halvan av innerskålen.
5. Använd inte fryst kött eller fågel såvida det inte är ordentligt tinat först. Se till att alla frysta ingredienser är ordentligt tinade.
6. Efter att tillagningen är klar, stäng av apparaten och lämna den med locket på. Det kommer att vara tillräckligt med värme i innerskålen för att behålla den varm i 30 min. Om en längre tid krävs för varmhållningen, växla till **Warm**-inställningen.
7. Om du kokar soppor, lämna fem cm utrymme mellan övre kanten på innerskålen och ytan på maten för att tillåta sjudning.
8. Alla livsmedel skall täckas med vätska, sky eller sås. Förbered i en separat kastrull eller kanna vätskan, skyn eller såsen och täck maten helt i den inre skålen.
9. Dela rotgrönsaker i mindre, jämna bitar då de tar längre tid att tillaga än kött. De skall fräsas försiktigt i 2-3 minuter innan långsamkokningen, se till att rotgrönsakerna alltid placeras i botten på innerskålen och att alla ingredienser är nedsänkta i den kokande vätskan.
10. Putsa bort allt extra fett från köttet innan tillagningen eftersom metoden med långsamkokning inte låter fett avdunsta.
11. Lämna aldrig okokt mat i rumstemperatur i långsamkokaren.
12. Råa röda bönor måste blötläggas och kokas i minst 10 minuter för att ta bort toxiner innan de läggs i långsamkokaren.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 240W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning – EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio Holland B.V.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

Kundservice:

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en de gerelateerde risico's begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
2. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
3. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van de apparatuur en de gerelateerde risico's begrijpen.
5. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.

6. Wanneer de netkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant of diens servicedienst of een soortgelijke gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te voorkomen.
7. Lees a.u.b. de paragraaf "REINIGING EN ONDERHOUD" in de handleiding voor instructies m.b.t. de reiniging van oppervlaktes die in contact met voedsel komen.
8. Waarschuwing: Voorkom morsen op de aansluiting.
9. Waarschuwing: Het apparaat verkeerd gebruiken kan letsel veroorzaken.
10. Het oppervlak van het verwarmingselement bezit nog resthitte na gebruik.
11. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
12. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handvaten.
13. Om elektrische gevaren te voorkomen mogen het apparaat en de stekker niet worden ondergedompeld in water.
14. Toezicht van een volwassene is noodzakelijk bij het gebruik van een apparaat in de buurt van kinderen.
15. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en voor het schoonmaken. Laat het apparaat volledig afkoelen voor u de binnenpan plaatst of verwijdert.
16. Doe nooit water of een andere vloeistof in de buitenpan.
17. Gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kunnen gevaren veroorzaken.
18. Niet buitenshuis gebruiken.
19. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrechtblad bengelen of hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
20. Zet het apparaat niet in de buurt van een fornuis, bovenop een kookplaat of in een oven.

21. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen of het hanteren van apparaten met hete olie of andere vloeistoffen.
22. Gebruik dit apparaat niet anders dan waarvoor het bedoeld is.
23. Gebruik het apparaat op een vlakke, droge en hittebestendige ondergrond.
24. De slow cooker werkt door het opbouwen van warmte en het behouden van een gelijkmatige temperatuur. Om de beste kookresultaten te krijgen, het deksel niet openen tijdens het koken, omdat hierdoor warmte verloren zal gaan en dus de kooktijd vertraagd wordt. Door het glazen deksel kunt u het bereidingsproces volgen zonder de bereidingstijd te vertragen.
25. Gebruik de slow cooker niet om voedsel opnieuw op te warmen.
26. Zet de binnenpan of het glazen deksel niet in een oven, diepvries, magnetron of op een fornuis.
27. Niet voorverwarmen voor de ingrediënten in de pan gaan.
28. Stel de binnenpan niet bloot aan plotselinge veranderingen in de temperatuur. Koud water in een hete pan doen kan de pan doen barsten.
29. Laat de binnenpan niet lang in water staan. (U kunt water in de binnenpan doen om te weken.) Er is een gebied op de bodem van de binnenpan die ongeglazuurd dient te blijven voor fabricagedoeleinden. Dit ongeglazuurde deel is poreus en neemt daardoor water op, dit dient vermeden te worden.
30. Zet de slow cooker niet aan als de binnenpan leeg is of niet in de buitenpan zit.
31. Laat het deksel en de binnenpan afkoelen voor u deze onderdompelt in water.
32. Gebruik de binnenpan of het glazen deksel niet als deze gebarsten zijn of wanneer er stukjes af gebroken zijn.
33. Het glazen deksel en de binnenpan zijn breekbaar. Behandel ze met zorg.



34. Opgelet, heet oppervlak.

WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

KENMERKEN



1. Glazen deksel
2. Keramische binnenpan
3. Controlelampje
4. Regelknop

Regelknop

De regelknop op de slowcooker is voorzien van een stand **Low** (Laag) en **High** (Hoog) om te koken en een stand **Warm** om gekookte levensmiddelen warm te houden. De stand **Low** vereist een langere kooktijd in vergelijking met de stand **High**. Deze standen stellen u in staat om de kooktijd naar wens aan te passen.

VOOR INGEBRUIKNAME

Tijdens het eerste gebruik kunt u een lichte geur waarnemen die ontstaat door het verbranden van de restanten die bij de fabricage zijn achtergebleven. Dit is volkomen normaal en verdwijnt na een paar maal gebruiken. Giet een beetje water in de binnenpan en laat het apparaat circa 30 minuten op de stand **High** werken. Dit kan helpen bij het beperken van geurvorming tijdens later gebruik. Laat het apparaat afkoelen en giet het water vervolgens weg. Spoel de binnenpan, wrijf het grondig droog en plaats het terug in het apparaat.

GEBRUIK

Gebruik de pan alleen met een juist stopcontact (220-240V).

- 1 Zet de buitenpan op een droge, vlakke, hittebestendige ondergrond en niet te dicht bij de rand. Niet op de vloer zetten.
- 2 Doe ingrediënten in de keramische binnenpan, en zet de binnenpan in de buitenpan. Doe het glazen deksel op de pan. Als u het voedsel wilt voorgaren of aanbraden voor u het in de slow cooker doet, dient dit in een andere pan te gebeuren. Probeer niet het voedsel voor te garen of aan te braden in de slow cooker.
- 3 Met de regelknop op de stand **Off** (UIT), steek de stekker in het stopcontact.
- 4 Stel de regelknop vervolgens in op **Low** of **High**.
- 5 Na het kookproces, stel de regelknop in op de stand **Warm** om de levensmiddelen warm te houden.
- 6 Zet na gebruik de slow cooker uit, haal de stekker uit het stopcontact en neem met behulp van ovenhandschoenen de binnenpan uit.

VOORZICHTIG:

Let er op dat u de buitenpan niet aanraakt meteen na gebruik omdat deze heet blijft.

Om risico op schade of elektrische schokken te vermijden, kook niet direct op het verwarmingsoppervlak. Kook alleen in de meegeleverde binnenpan.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Verwijder de binnenpan en het deksel en was ze in een warm sopje. Spoel grondig en wrijf vervolgens droog met een zachte en schone doek.
2. Reinig de buitenkant van uw slow cooker indien nodig met een vochtige doek of een mild afwasmiddel. Gebruik nooit schurende reinigers. Gebruik geen metalen voorwerpen of staalwol op de buitenste afwerkingslaag van de pan of op de binnenpan omdat dit schade kan veroorzaken.
3. Maak de warmteplaat schoon met een zachte en licht bevochtigde doek of spons om eventuele resten te verwijderen. Laat het apparaat volledig drogen alvorens opnieuw te gebruiken. Houd de warmteplaat vrij van vreemde voorwerpen, anders zal de slowcooker niet naar behoren werken.
4. Azijn- of zoutresten kunnen roestvorming op de binnenpan veroorzaken. Reinig altijd grondig na elk gebruik.
5. Elke andere handeling dan het schoonmaken moet worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.

OPMERKING: De binnenpan en het deksel zijn vaatwasserbestendig.

OPGELET: Dompel de buitenpan nooit in water of een andere vloeistof!

Tips voor slow cooking

1. De slow cooker dient ten minste half gevuld te zijn voor het beste resultaat.
2. De levensmiddelen behouden hun vocht wanneer ze langzaam worden gekookt. Als u minder vocht wilt, verwijder het deksel na het koken en stel de regelknop in op **Low** en laat de levensmiddelen nog 30 tot 45 minuten sudderen.
3. Het deksel sluit niet luchtdicht af. Open het deksel niet onnodig omdat de opgebouwde hitte dan ontsnapt. Elke keer dat u het deksel opent, dient u de bereidingstijd met 10 minuten te verlengen.
4. De meeste vlees- en groentegerechten hebben een bereidingstijd nodig van 8-10 uur op **Low** of 4-6 uur op **High**. Het koken van groente duurt over het algemeen langer dan het koken van vlees. Het wordt dan ook aangeraden om de groente in de onderste helft van de binnenpan te plaatsen.
5. Gebruik geen bevroren vlees of gevogelte tenzij het eerst volledig ontdooid is. Zorg dat alle bevroren ingrediënten volledig ontdooid zijn.
6. Eenmaal het voedsel is gekookt, schakel het apparaat uit en houd het afgedekt met het deksel. Er is genoeg hitte aanwezig in de binnenpan om het eten gedurende 30 minuten warm te houden. Als u langer warm wilt houden, schakel naar de stand **Warm**.
7. Voor het koken van soep, laat een vrije ruimte van 5 cm tussen de bovenkant van de binnenpan en het oppervlak van het voedsel om sudderen mogelijk te maken.
8. Bedek alle levensmiddelen met een vloeistof, jus of saus. Bereid uw vloeistof, jus of saus in een aparte pan en bedek vervolgens de levensmiddelen in de binnenpan volledig.
9. Snij wortelgroente in kleine, gelijkmatige stukken, gezien ze een langere kooktijd dan vlees vereisen. Sauteer ze gedurende 2 tot 3 minuten alvorens ze langzaam te garen. Plaats wortelgroente altijd op de bodem van de binnenpan en zorg dat alle ingrediënten in de kookvloeistof zijn ondergedompeld.
10. Verwijder overtollig vet van het vlees voordat u kookt, de slowcookingmethode leidt niet tot het verdampen van vet.
11. Laat nooit ongekookte levensmiddelen op kamertemperatuur in de slow cooker achter.
12. Ongekookte rode bonen moeten minstens 10 minuten worden geweekt en gekookt om toxinen te verwijderen alvorens ze in de slow cooker te gebruiken.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Stroomverbruik: 240W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Klantendienst:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

1. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8.
2. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
3. Urządzenie i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
4. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

6. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
7. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w niniejszej instrukcji w części „Czyszczenie i konserwacja”.
8. Ostrzeżenie: Należy unikać rozlewanie płynów na łączówkę.
9. Ostrzeżenie: Niewłaściwe stosowanie może spowodować potencjalne obrażenia.
10. Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.
11. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, np.: kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych; domy na wsi; użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych oraz obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
12. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Prosimy używać uchwytów.
13. Aby zapobiec zagrożeniom związanym z elektrycznością, urządzenia i wtyczki nie należy zanurzać w wodzie.
14. Używanie urządzenia w pobliżu dzieci wymaga nadzoru przez osobę dorosłą.
15. Na czas, gdy urządzenie nie będzie używane oraz przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu. Przed włożeniem lub wyjęciem garnka należy pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.
16. Do garnka zewnętrznego nie należy nigdy nalewać wody lub jakichkolwiek innych płynów.
17. Stosowanie akcesoriów lub elementów dodatkowych niezalecanych przez producenta może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
18. Nie używać na dworze.
19. Przewód nie może zwisać z krawędzi stołów lub blatów, ani dotykać gorących powierzchni.

20. Nie należy ustawiać urządzenia na palnikach gazowych, kuchenkach elektrycznych, płytach kuchennych ani obok nich. Urządzenia nie wolno też wkładać do piekarnika.
21. Podczas przestawiania lub obsługiwanie urządzeń z gorącym olejem lub innymi płynami należy zachować maksymalną ostrożność.
22. Urządzenia nie wolno używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
23. Urządzenia należy używać na płaskiej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
24. Wolnowar działa wytwarzając ciepło i utrzymując stałą temperaturę. Aby uzyskać najlepsze efekty, nie należy zdejmować przykrywki w czasie gotowania, ponieważ spowoduje to utratę ciepła, a przez to wydłuży czas gotowania. Szklana przykrywka umożliwia monitorowanie postępów gotowania bez zakłócania samego procesu.
25. Wolnowaru nie należy używać do odgrzewania żywności.
26. Misy wewnętrznej i szklanej przykrywki nie należy wkładać do piekarnika, zamrażarki lub kuchenki mikrofalowej, ani ustawiać na kuchence gazowej/elektrycznej.
27. Przed nałożeniem składników urządzenia nie należy rozgrzewać.
28. Misy wewnętrznej nie należy narażać na nagłe zmiany temperatury. Dolanie zimnej wody do bardzo gorącego garnka może spowodować jego pęknięcie.
29. Misa wewnętrzna nie powinna stać przez długi czas w wodzie. (Można natomiast zostawić wodę w misie wewnętrznej w celu namoczenia jej.) Pewna część podstawy misy wewnętrznej nie jest pokryta szkliwem, co wynika z procesu produkcji. Owa część nie pokryta szkliwem jest porowata i dlatego nasiąkałaby wodą, czego należy unikać.
30. Wolnowaru nie należy włączać z pustą misą wewnętrzną lub gdy misa nie stoi na podstawie.
31. Przed zanurzeniem ich w wodzie, przykrywka i misa wewnętrzna muszą ostygnąć.

32. Misy wewnętrznej i szklanej przykrywki nie należy używać, jeśli są pęknięte lub wyszczerbione.
33. Szklana przykrywka i garnek ceramiczny są delikatne. Należy się z nimi obchodzić ostrożnie.



34. Uwaga, gorąca powierzchnia.
OSTRZEŻENIE!! Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

OPIS CZĘŚCI



1. Przykrywka szklana
2. Ceramiczna misa wewnętrzna
3. Kontrolka
4. Pokrętło sterujące

Pokrętło sterujące

Pokrętło sterujące na wolnowarze oferuje ustawienia **Low (Mały ogień)** i **High (Duży ogień)** przeznaczone do gotowania oraz ustawienie **Warm (Ciepłe)** do utrzymywania temperatury ugotowanej potrawy. Na ustawieniu **Low (Mały ogień)** czas gotowania jest dłuższy niż na ustawieniu **High (Duży ogień)**. Ustawienia te umożliwiają dostosowanie czasu gotowania do własnych potrzeb.

PRZED UŻYCIEM

Przy pierwszym użyciu można wyczuć lekki zapach wypalających się osadów poprodukcyjnych. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które po kilkukrotnym użyciu zniknie.

Do misy wewnętrznej należy nalać trochę wody i pozwolić, aby urządzenie pracowało na ustawieniu **High (Duży ogień)** przez około 30 minut. Może to pomóc w ograniczeniu zapachu, gdy urządzenie będzie używane następnym razem. Należy poczekać, aby urządzenie ostygło, a potem wylać wodę. Starannie wypłukać i wysuszyć misę wewnętrzną, a potem włożyć z powrotem do urządzenia.

UŻYTKOWANIE

Produktu należy używać wyłącznie podłączonego do odpowiedniego kontaktu prądu zmiennego (220-240 V).

- 1 Ustawić podstawę na suchej i równej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, z dala od krawędzi. Urządzenia nie należy używać na podłodze.
- 2 Włożyć składniki do ceramicznej misy wewnętrznej i ustawić garnek na podstawie. Przykryć szklaną przykrywką. Jeśli istnieje potrzeba wstępnego podgotowania lub podsmażenia produktów przed gotowaniem w wolnowarze, należy to zrobić w garnku lub na patelni. Nie należy próbować podsmażać lub wstępnie gotować produktów bezpośrednio w wolnowarze.
- 3 Ustawić pokrętło sterujące w pozycji **Off (Wyłączone)** i włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
- 4 Ustawić pokrętło grzania w pozycji **Low (Mały ogień)** lub **High (Duży ogień)**.
- 5 Po zakończeniu gotowania, można użyć ustawienia **Warm (Ciepłe)**, aby utrzymywać temperaturę potrawy.
- 6 Po użyciu należy wyłączyć wolnowar, wyjąć wtyczkę z kontaktu i wyjąć misę wewnętrzną przez rękawice kuchenne.

OSTROŻNIE:

Należy uważać, aby nie dotykać podstawy natychmiast po gotowaniu, ponieważ będzie ona dalej bardzo gorąca. Aby nie dopuścić do uszkodzenia lub porażenia prądem, nie należy gotować na powierzchni grzewczej. Należy gotować wyłącznie w dostarczonej misie wewnętrznej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyjąć misę wewnętrzną i przykrywkę i umyć je w wodzie z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha miękką, czystą ściereczką.
2. Gdy jest to potrzebne, urządzenie należy czyścić od zewnątrz czystą wilgotną szmatką lub łagodnym detergentem do mycia naczyń. Nigdy nie wolno używać ścierających produktów czyszczących. Do czyszczenia zewnętrznej powłoki wykończeniowej urządzenia lub do czyszczenia garnka do gotowania nie należy używać jakichkolwiek narzędzi metalowych ani druciaków z wełny stalowej – mogłyby one spowodować uszkodzenia.
3. Do czyszczenia płyty grzewczej, aby usunąć z niej wszelkie osady, można używać miękkiej i lekko wilgotnej szmatki lub gąbki. Przed ponownym użyciem należy pozwolić, aby urządzenie całkowicie wystygło. Należy dbać o to, aby płyta grzewcza nie były niczym zabrudzone, inaczej urządzenie nie będzie działało prawidłowo.
4. Jakikolwiek osady z octu lub soli mogą doprowadzić do rdzewienia misy wewnętrznej. Po każdym użyciu należy je zawsze wyczyścić.
5. Wszelkie prace serwisowe oprócz czyszczenia powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

UWAGA: Misę wewnętrzną i przykrywkę można myć w zmywarce.

OSTROŻNIE: Garnka zewnętrznego nie wolno nigdy zanurzać w wodzie lub innych płynach!

Gotowanie na wolnym ogniu – wskazówki

1. Aby uzyskać optymalne efekty, wolnowar musi być napełniony co najmniej do połowy.
2. Gotowanie na wolnym ogniu zachowuje wilgoć. Jeśli chcemy ją zmniejszyć, należy po gotowaniu zdjąć przykrywkę, przekręcić pokrętko na ustawienie **Low (Mały ogień)** i dusić potrawę przez 30-45 minut.
3. Przykrywka nie zapewnia szczelności. Nie należy jej podnosić bez powodu, ponieważ powoduje to uciekanie nagromadzonego w środku ciepła. Po każdym zdjęciu przykrywki należy doliczyć do czasu gotowania dodatkowe 10 minut.
4. Większość przepisów z mięs i warzyw wymaga 8-10 godzin gotowania na ustawieniu **Low (Mały ogień)** lub 4-6 godzin gotowania na ustawieniu **High (Duży ogień)**. Gotowanie warzyw trwa zazwyczaj dłużej niż gotowanie mięsa, należy więc starać się układać warzywa w dolnej połowie misy wewnętrznej.
5. Nie należy używać mięsa mrożonego, chyba że zostanie ono najpierw całkowicie rozmrożone. Wszystkie składniki w postaci mrożonek muszą zostać dokładnie rozmrożone.
6. Po ugotowaniu produktów należy wyłączyć urządzenie i zostawić je przykryte przykrywką. W misie wewnętrznej jest nagromadzone tyle ciepła, że wystarczy to na utrzymanie temperatury dania przez 30 minut. Jeśli trzeba utrzymywać temperaturę dania dłużej, należy przełączyć urządzenie na ustawienie **Warm (Ciepłe)**.
7. W przypadku gotowania zup, należy zostawiać 5 cm wolnej przestrzeni między górną krawędzią misy wewnętrznej a powierzchnią potrawy, aby umożliwić duszenie jej na wolnym ogniu.
8. Wszystkie produkty spożywcze powinny być pokryte płynem, zalewą lub sosem. Płyn ten, zalewę lub sos należy przygotować w osobnym garnku lub dzbanku, po czym należy nim całkowicie zalać produkty spożywcze w misie wewnętrznej.
9. Warzywa korzeniowe należy pokroić na małe, równe kawałki, ponieważ gotują się one dłużej niż mięso. Przed duszeniem na wolnym ogniu należy je przez 2-3 minuty delikatnie podsmażyć w niewielkiej ilości tłuszczu. Warzywa korzeniowe należy zawsze koniecznie układać na dnie misy wewnętrznej, a wszystkie składniki muszą być zalane płynem wykorzystywanym w gotowaniu.

10. Przed gotowaniem z mięsa należy odkroić nadmiar tłuszczu, ponieważ podczas duszenia na wolnym ogniu tłuszcz nie ma jak odparować.
11. Nigdy nie należy zostawiać w wolnowarze nieugotowanych produktów spożywczych w temperaturze pokojowej.
12. Przed włożeniem do wolnowaru, nieugotowaną czerwoną fasolkę należy najpierw namoczyć, a potem gotować przez co najmniej 10 minut w celu usunięcia z niej toksyn.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 240W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymienia wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio Holland B.V.

Zomervaat 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

Dział obsługi klienta:

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием обязательно прочитайте все приведенные ниже инструкции, чтобы избежать травм или повреждений и получить наилучшие результаты от прибора. Храните данное руководство в надежном месте. Если вы передаете это устройство кому-либо другому, обязательно включите в него данное руководство.

В случае повреждения, вызванного несоблюдением инструкций данного руководства, гарантия аннулируется. Изготовитель / импортер не несет ответственности за ущерб, причиненный несоблюдением руководства, небрежным использованием или использованием, не соответствующим требованиям настоящего руководства.

1. Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под контролем и были проинструктированы на предмет использования прибора безопасным образом и осознают потенциальную опасность.
2. Очищение и доступное пользователю техническое обслуживание должно производиться детьми старше 8 лет, и происходить только под присмотром взрослых.
3. Держите прибор и его шнур в недоступном для детей месте, если их возраст менее 8 лет.
4. Бытовыми приборами могут пользоваться лица с ограниченными физическими возможностями, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, в случае, если они находятся под наблюдением, проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
5. Дети не должны играть с прибором.

6. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными представителями, во избежание опасности.
7. Что касается инструкций по очистке поверхностей, которые контактируют с пищей, пожалуйста, обратитесь к пункту “ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ” руководства.
8. Предупреждение: избегайте попадания жидкости на разъем.
9. Предупреждение: Существует потенциальный риск получения травм вследствие неправильного использования прибора.
10. Поверхность нагревательного элемента подвергается воздействию остаточного тепла после использования.
11. Данный прибор предназначен для использования в быту и в подобных условиях, таких как: кухонные помещения для персонала в магазинах, офисы и другие рабочие среды; фермерские дома; могут быть использованы клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых типах подобных помещений.
12. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте ручки.
13. Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор или его кабель питания в воду.
14. Использование прибора детьми разрешается только при контроле со стороны взрослых.
15. Отключайте прибор от сети питания, когда он не используется, и перед чисткой. Перед тем, как устанавливать либо снимать кастрюлю дайте прибору полностью остыть.
16. Никогда не наливайте воду или какую-либо жидкость во внешнюю чашу.
17. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может вызвать опасность для прибора и пользователя.

18. Не используйте прибор на открытом воздухе.
19. Не допускайте перевешивания кабеля питания через край стола или рабочей поверхности, а также его соприкосновения с горячими поверхностями.
20. Не устанавливайте прибор на газовые или электрические горелки, а также рядом с ними, на плиту или в духовку.
21. Соблюдайте особую осторожность при перемещении или обращении с приборами, содержащими горячее масло или другие жидкости.
22. Не используйте данный прибор для каких-либо иных целей, кроме использования по назначению.
23. Эксплуатируйте прибор на плоской, сухой и термостойкой поверхности.
24. Данный прибор работает за счет нагрева и поддержания постоянной температуры. Для достижения наилучших результатов приготовления не снимайте крышку прибора во время приготовления, поскольку это приведет к потере тепла и, следовательно, к замедлению процесса приготовления. Стеклопанельная крышка позволяет следить за процессом приготовления, не снимая ее.
25. Не используйте данный прибор для разогрева ранее приготовленной еды.
26. Не помещайте внутреннюю чашу и (или) стеклянную крышку прибора в духовку, морозильную камеру, микроволновую печь или на газовую/электрическую плиту.
27. Не нагревайте прибор перед добавлением продуктов.
28. Не подвергайте внутреннюю чашу прибора резким перепадам температуры. Если добавить холодную воду в очень горячую чашу, чаша может треснуть.
29. Не позволяйте внутренней чаше прибора долго стоять в воде (Вы можете оставить воду во внутренней чаше, чтобы она отмокла). На дне внутренней чаши есть область, которая для производственных целей должна

оставаться без покрытия. Эта область является пористой и поэтому будет впитывать воду, чего следует избегать.

30. Не включайте прибор, если внутренняя чаша пуста или не установлена внутри прибора.
31. Перед погружением в воду дайте крышке и внутренней чаше остыть.
32. Не используйте внутреннюю чашу или стеклянную крышку, если они треснули или раскололись.
33. Стеклянная крышка и керамическая чаша хрупкие. Обращайтесь с ними осторожно.



34. **Осторожно, горячая поверхность.**
ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, не прикасайтесь к поверхности прибора во время использования, так как он может нагреваться.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Стекло́нная крышка
2. Керами́ческая внутренняя чаша
3. Световой индикатор
4. Регулятор

Регулятор

Регулятор прибора позволяет выбрать нужный режим - **Низкая температура (Low)**, **Высокая температура (High)**, **Подогрев (Warm)** для поддержания тепла уже готового блюда. Для приготовления с использованием настройки **Низкая температура (Low)** потребуется больше времени, чем для приготовления при настройке **Высокая температура (High)**. Наличие данных настроек позволяет Вам выбирать время приготовления по своему усмотрению.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

При первом использовании прибора Вы можете почувствовать легкий запах из-за выгорания производственных остатков. Это совершенно нормально и исчезнет после нескольких использований.

Налейте немного воды во внутреннюю чашу и дайте прибору поработать на режиме **Высокая температура (High)** примерно 30 минут. Это поможет уменьшить запах при использовании в будущем. Дайте прибору остыть, а затем слейте воду. Тщательно промойте и высушите внутреннюю чашу, затем снова установите ее в прибор.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Используйте данный прибор только с подходящей розеткой переменного тока (220–240 В).

1. Установите прибор на сухую, ровную, термостойкую поверхность вдали от края. Не используйте прибор на полу.
2. Поместите ингредиенты во внутреннюю керамическую чашу прибора и поставьте ее на основание. Накройте стеклянной крышкой. Если Вам нужно предварительно подготовить или поджарить продукты перед приготовлением в медленноварке, это следует заранее сделать на сковороде. Не пытайтесь поджаривать или предварительно подготавливать продукты в медленноварке.
3. Установите регулятор в положение **ВЫКЛ (Off)** и включите вилку прибора в розетку.
4. Установите регулятор на **Высокую (High)** или **Низкую (Low)** температуру.
5. По окончании процесса приготовления используйте настройку **Подогрев (Warm)**, чтобы Ваше блюдо оставалось теплым.
6. После использования выключите прибор и отключите от сети питания, а затем снимите внутреннюю чашу, используя перчатки для духовки или прихватки.

ОСТОРОЖНО:

Будьте осторожны, не прикасайтесь к базовому блоку прибора сразу после приготовления, поскольку он остается горячим какое-то время и после отключения прибора.

Во избежание повреждения или поражения электрическим током не готовьте на нагреваемой поверхности. Готовьте только во внутренней чаше.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Снимите внутреннюю чашу и крышку и промойте их в слабом мыльном растворе. Затем высушите и протрите мягкой чистой тканью.
2. При необходимости очистите прибор снаружи чистой влажной тканью или мягким средством для мытья посуды. Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Не используйте металлические предметы или стальную мочалку для очистки корпуса прибора или чаши, поскольку это может вызвать повреждения прибора.
3. Для очистки нагревательного элемента используйте мягкую и слегка влажную ткань или губку. Дайте полностью нагревательному элементу полностью высохнуть перед следующим использованием. Не допускайте попадания на него посторонних предметов, в противном случае прибор не будет работать должным образом.
4. Остатки уксуса или соли могут вызвать коррозию внутренней чаши. Всегда полностью очищайте чашу после каждого использования.
5. Любое обслуживание, кроме чистки, должно выполняться уполномоченным представителем сервисной службы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Внутреннюю чашу и крышку можно мыть в посудомоечной машине.

ОСТОРОЖНО: Никогда не погружайте внешнюю чашу в воду или другую жидкость!

Советы по приготовлению в медленноварке

1. Для достижения наилучших результатов медленноварка должна быть заполнена как минимум наполовину.
2. Медленное приготовление сохраняет влагу в продуктах. Если Вы хотите уменьшить количество влаги, снимите крышку после приготовления, установите регулятор на значение **Низкая температура (Low)** и уменьшите количество воды, потушив продукты в течение 30–45 минут.
3. Не снимайте крышку прибора без надобности, поскольку в таком случае накопившееся тепло уйдет. Каждый раз, снимая крышку, увеличивайте время приготовления на 10 минут.
4. Для приготовления большинства мясных и овощных блюд потребуется 8-10 часов при **Низкой температуре (Low)** или 4-6 часов при **Высокой (High)**. Овощи обычно готовятся дольше, чем мясо, поэтому постарайтесь раскладывать овощи в нижней половине внутренней чаши.
5. Не используйте замороженное мясо или птицу, если они предварительно не были разморожены. Убедитесь, что все замороженные ингредиенты хорошо разморожены.
6. После приготовления выключите прибор и оставьте накрытым крышкой. Во внутренней чаше будет достаточно тепла, чтобы Ваше блюдо оставалось теплым в течение 30 минут. Если Вам требуется больше времени для поддержания Вашего блюда теплым, используйте режим **Подогрев (Warm)**.
7. При приготовлении супов оставляйте расстояние 5 см между верхней частью внутренней чаши и поверхностью блюда, чтобы оно могло закипеть.
8. Блюдо должно быть покрыто жидкостью, подливой или соусом. Подготовьте в отдельной емкости подливку или соус и полностью залейте получившейся жидкостью Ваше блюдо во внутренней чаше.
9. Корнеплоды следует нарезать на небольшие ровные кусочки, поскольку они готовятся дольше, чем мясо. Их следует предварительно осторожно обжарить в течение 2-3 минут перед приготовлением в медленноварке. Убедитесь, что корнеплоды всегда помещены на дно внутренней чаши и все ингредиенты погружены в соус или подливу.

10. Перед приготовлением срежьте с мяса весь лишний жир, поскольку при медленном приготовлении жир не испаряется.
11. Никогда не оставляйте сырые продукты комнатной температуры в приборе.
12. Перед приготовлением в медленноварке сырые красные бобы следует предварительно замочить и прокипятить не менее 10 минут для удаления токсинов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий диапазон: 220-240V ~ 50/60Hz

Мощность: 240W

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Перед поставкой наши приборы подвергаются строгому контролю качества. Если, несмотря на все меры предосторожности, во время производства или транспортировки произошло повреждение, пожалуйста, верните устройство вашему дилеру. В дополнение к правам, установленным Законодательством, покупатель имеет возможность требовать следующей гарантии:

На приобретенное устройство мы предоставляем гарантию 2 год, начиная со дня продажи. Если у вас есть дефектный продукт, вы можете сразу вернуть его в пункт покупки.

Дефекты, возникающие в результате неправильного обращения с устройством, а также неисправности, вызванные вмешательством и ремонтом третьих лиц или установкой неоригинальных деталей, не покрываются настоящей гарантией. Всегда храните квитанцию, без квитанции вы не можете претендовать на какую-либо форму гарантии. В случае ущерба, вызванного несоблюдением инструкции по эксплуатации – гарантия аннулируется, если это приведет к косвенным повреждениям, в этом случае производитель не несет ответственность. Мы также не несем ответственности за материальный ущерб или телесные повреждения, вызванные неправильным использованием или неправильным выполнением инструкции по эксплуатации. Повреждение аксессуаров не означает бесплатную замену всего прибора. В таком случае, пожалуйста, свяжитесь с нашим отделом обслуживания. Разбитое стекло или поломка пластиковых деталей всегда подлежат оплате. Дефекты расходных материалов или деталей, подверженных износу, а также чистка, техническое обслуживание или замена указанных деталей не покрываются гарантией и подлежат оплате.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ В ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ



Переработка отходов - европейская директива 2012/19/EU

Эта маркировка указывает на то, что данный продукт не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемого удаления отходов, утилизируйте их ответственно, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов

Emerio Holland B.V.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands (Нидерланды)

Служба поддержки клиентов

Тел.: +31(0)23 3034369

Эл. почта: info.nl@emerio.eu