

## Instruction manual – English

### 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. 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.
9. Warning: Potential risk of injuries from misuse.
10. The heating element surface is subject to residual heat after use.
11. Read all instructions carefully.
12. Do not touch hot surfaces. Use handles.
13. To prevent electrical hazards, do not immerse cord, plug or heating plate in liquid or 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. Always unplug after use. Your cooker's power will remain on unless unplugged.
24. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
25. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface.
26. 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.
27. Do not use the slow cooker to reheat food.
28. Do not put the inner bowl or glass lid in an oven, freezer, and microwave oven or on a gas/electrical hob.

29. Do not pre-heat before adding ingredients.
30. Do not subject the inner bowl to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
31. Do not allow the pot to stand in water for a long time (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).
32. Do not switch the cooker on when the inner bowl is empty or out of the base.
33. Allow the lid and inner bowl to cool before immersing in water.
34. Do not use the inner bowl or glass lid if cracked or chipped.
35. The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.



36.  Caution, hot surface.

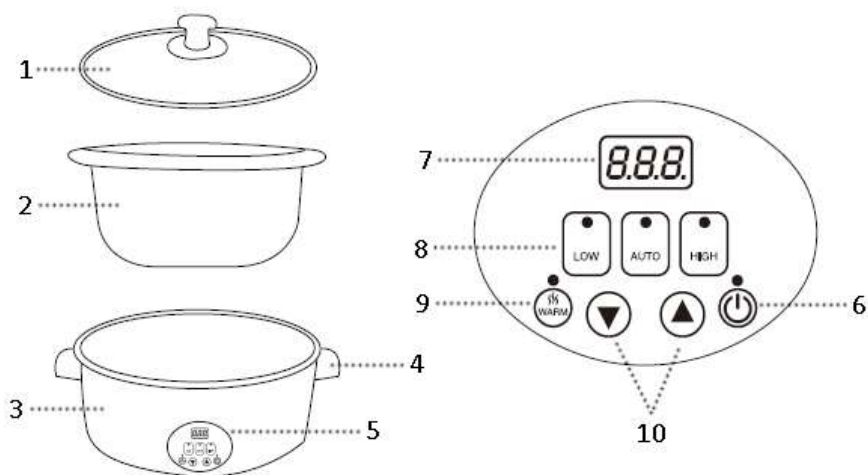
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

### ADDITIONAL NOTES

1. Short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from tripping over or becoming entangled in a longer cord.
2. Longer detachable power-supply cords or extension are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the cord should be arranged so that it will not drape.

### FEATURES

1. Glass lid
2. Ceramic inner bowl
3. Heating unit
4. Handle
5. Control panel
6. ON/OFF button
7. Digital display
8. Cooking mode buttons
9. Warm function button
10. Cooking time adjustment button (Decrease/Increase)



The cooking mode buttons offer a low, high and medium temperature setting for cooking. This allows you to adapt the cooking time to your convenience.

The “**AUTO**” setting is the standard setting for slow cooking. This gives you an average of 5-7 hours cooking time. However if you wish to extend the cooking period, you can use the “**LOW**” setting and if you wish to shorten the cooking period you can use the **HIGH** setting.

### USE

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

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.

- 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 Press the ON/OFF button to turn on the appliance, the indicator on the ON/OFF button lights up, and the digital display is "00.0". The appliance is in standby.
- 4 Press the increase button ▲ or decrease button ▼ to set the cooking time. The maximum time setting is 14 hours (displayed as "14.0") and the minimum adjustable time is 6 minutes (represented by "0.1" on the display). For example, if the display is "10.5", it means the cooking time will be 10 hours and 30 minutes (6 x 5).
- 5 After setting the cooking time, press the cooking mode button "LOW"/ "AUTO"/ "HIGH", and the selected mode has the indicator lighted up, the appliance starts cooking. When the cooking is finished, the appliance will send out beep sounds and automatically run into the warm function.
- 6 You can also press the warm function button to activate the warm function. The indicator on the button will light up and the digital display is "bbb". The appliance will keep warm the ingredients. The warm function can last for 24 hours in maximum.
- 7 To stop the heating or warming, press the ON/OFF button, the appliance enters standby. To turn off the appliance, press the ON/OFF button again. The indicator on the button will light off, and the digital display will turn off.
- 8 After use, unplug the appliance and remove the inner bowl using oven gloves.

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

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Remove the inner bowl and lid; wash them in hot sudsy water. Rinse and then dry them 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. Any residue of vinegar or salt may cause your inner bowl to corrode. Always cleanse completely after each use.
4. Any servicing other than cleaning should be performed by an authorized service representative.

### **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 cooking mode 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 the mode "**LOW**", 4-6 hours on the mode "**HIGH**" and 5-7 hours on the mode "**AUTO**".
5. Do not use frozen meat or poultry unless it is thoroughly thawed out first.
6. After food is cooked switch off and leave 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 function**.

## TECHNICAL DATA

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

Power consumption: 240W



The crossed out wheeled bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

## Bedienungsanleitung – German

### 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. 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.
9. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
10. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.
11. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
12. Heiße Oberflächen nicht berühren. Verwenden Sie die Griffe.
13. Zur Gefahrenvermeidung durch die Elektrik, Kabel, Stecker oder die Heizplatte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
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. Trennen Sie nach Gebrauch stets die Stromverbindung. Der Kocher bleibt eingeschaltet, bis die

Stromverbindung getrennt wird.

24. Das Gerät sollte nicht per externer Zeitschaltuhr oder per separatem Fernbedienungssystem betrieben werden.
25. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, trockenen, hitzebeständigen Oberfläche.
26. Der Langsamkocher 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.
27. Verwenden sie den Langsamkocher nicht zum erneuten Erhitzen von Speisen.
28. Legen Sie die Innenschale oder den Glasdeckel nicht in einen Ofen, eine Gefriertruhe, Mikrowelle oder auf eine Gas-/Elektro-Kochplatte.
29. Vor der Beigabe von Zutaten nicht vorheizen.
30. Setzen Sie die Innenschale keinen plötzlichen Temperaturveränderungen aus. Die Beigabe von kaltem Wasser in einen sehr heißen Topf kann diesen zum Bersten bringen.
31. Lassen Sie den Topf nicht über einen längeren Zeitraum im Wasser stehen. (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.)
32. Den Kocher nicht einschalten, wenn die Innenschale leer ist oder nicht auf dem Sockel steht.
33. Deckel und Innenschale abkühlen lassen, bevor diese in Wasser getaucht werden.
34. Innenschale und Glasdeckel nicht verwenden, wenn diese geborsten oder zersplittert sind.
35. Glasdeckel und Keramiktopf sind zerbrechlich. Beides mit Vorsicht handhaben.
- 36.



Vorsicht – heiße oberfläche

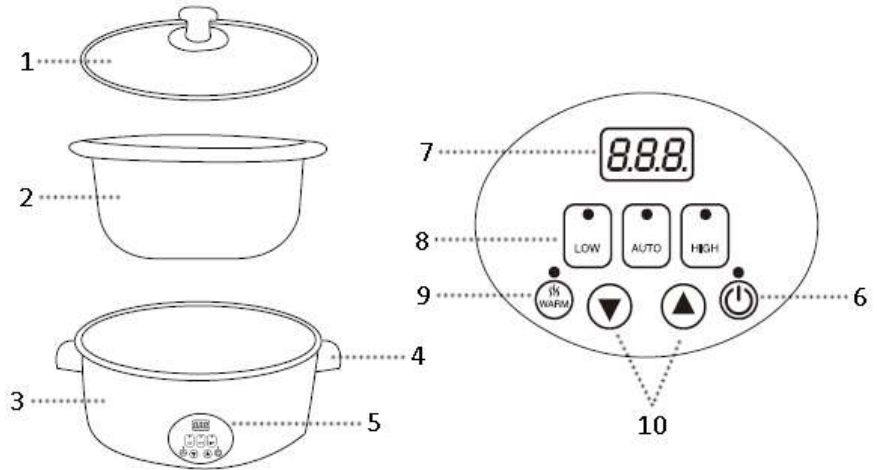
**WARNUNG!!** Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

#### **WEITERE HINWEISE**

1. Das kurze Netzkabel verhindert, dass es zur Stolperfalle wird oder sich verheddert.
2. Längere Kabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können benutzt werden. Lassen Sie jedoch bitte äußerste Vorsicht walten.
3. Wird ein längeres Kabel oder Verlängerungskabel benutzt, so muss (1) der Querschnitt des Kabels wenigstens dem Querschnittes des Netzkabel am Geräte entsprechen und (2) das Kabel so verlegt werden, dass es sich nicht verheddert oder zur Stolperfalle wird.

## EIGENSCHAFTEN

1. Glasdeckel
2. Innenbehälter aus Keramik
3. Heizelement
4. Griff
5. Bedienfeld
6. Hauptschalter (EIN/AUS)
7. Digitales Display
8. Garstufen-Tasten
9. Warmhaltetaste
10. Taste zum Einstellen der Garzeit (Erhöhen/Verringern)



Die Garstufen-Tasten bieten eine niedrige, hohe und mittlere Temperatureinstellung für das Kochen. So können Sie die Garzeit nach Belieben anpassen.

Die Einstellung „**AUTO**“ ist die Standardeinstellung für schonendes Garen. Die durchschnittliche Garzeit in dieser Einstellung beträgt 5 bis 7 Stunden.

Wenn Sie jedoch die Garzeit verlängern möchten, können Sie die Stufe „**LOW**“ verwenden, und wenn Sie die Garzeit verkürzen möchten, können Sie die Stufe „**HIGH**“ verwenden.

## BENUTZUNG

Schließen Sie dieses Produkt nur an eine geeignete Netzsteckdose (220-240 V) an.

Bei der ersten Verwendung können Sie einen leichten Geruch wahrnehmen, der durch das Abbrennen von Produktionsrückständen entsteht. Das ist völlig normal und verschwindet nach einigen Anwendungen.

- 1 Stellen Sie die Basis auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Fläche, von der Kante der Arbeitsfläche entfernt. Nicht auf dem Boden verwenden.
- 2 Geben Sie die Zutaten in den Keramik-Innenbehälter und stellen Sie den Topf auf die Basis. Setzen Sie den Glasdeckel auf den Topf. Wenn Sie Lebensmittel vor dem schonenden Garen vorkochen oder anbraten müssen, muss dies in einer Pfanne geschehen. Versuchen Sie nicht, die Speisen im Schongarer anzubraten oder vorzukochen.
- 3 Drücken Sie den Hauptschalter (ON/OFF), um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige auf dem Hauptschalter leuchtet auf und das digitale Display zeigt „00.0“ an. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- 4 Drücken Sie die Taste zum Erhöhen des Werts ▲ oder die Taste zum Verringern des Werts ▼, um die Garzeit einzustellen. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 14 Stunden (angezeigt als „14.0“) und die kürzeste einstellbare Zeit beträgt 6 Minuten (dargestellt durch „0.1“ auf dem Display). Wenn zum Beispiel „10.5“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Garzeit 10 Stunden und 30 Minuten beträgt (6 x 5).
- 5 Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, drücken Sie die Garstufen-Taste „LOW“/ „AUTO“/„HIGH“; die Anzeige der gewählten Garstufe leuchtet auf und das Gerät startet den Garvorgang. Nach Beendigung des Garvorgangs erzeugt das Gerät einen Signalton und schaltet automatisch in die Warmhaltefunktion.
- 6 Sie können auch die Taste für die Warmhaltefunktion drücken, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren. Die Anzeige auf der Taste leuchtet auf und das Digitaldisplay zeigt „bbb“ an. Das Gerät hält die Zutaten warm. Die Warmhaltefunktion kann bis zu 24 Stunden aktiviert werden.
- 7 Um den Erhitzen- oder Warmhaltevorgang zu beenden, drücken Sie den Hauptschalter (ON/OFF), das Gerät schaltet dann in den Standby-Modus. Drücken Sie den Hauptschalter (ON/OFF) erneut, um das Gerät auszuschalten. Die Anzeige auf der Taste erlischt, und das Digitaldisplay schaltet sich aus.
- 8 Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Innenbehälter mit Ofenhandschuhen heraus.

**VORSICHT:** Achten Sie darauf, dass Sie die Basis nach dem Garen nicht sofort berühren, da sie noch heiß ist.

## REINIGUNG UND PFLEGE

1. Entfernen Sie den Innenbehälter und den Deckel und waschen Sie die Teile in heißem Seifenwasser ab. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie dann mit einem weichen, sauberen Tuch.
2. Reinigen Sie die Außenseite Ihres Gargeräts bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch oder mit einem milden Spülmittel. Verwenden Sie niemals scharfe Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder Stahlwolle für das Finish an der Außenseite oder den Kochtopf, da sie Schäden verursachen können.
3. Rückstände von Essig oder Salz greifen den Innenbehälter an. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.
4. Alle Wartungsarbeiten, die über die Reinigung hinausgehen, sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

## Tipps für das Schongaren

1. Der Schongarer muss mindestens zur Hälfte gefüllt sein, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
2. Schongaren bewahrt die Feuchtigkeit. Wenn Sie diese reduzieren möchten, nehmen Sie nach dem Garen den Deckel ab, schalten Sie die Garstufe auf **LOW** und reduzieren Sie die Temperatur. Lassen Sie die Speisen 30 bis 45 Minuten lang köcheln.
3. Der Deckel verschließt nicht luftdicht. Entfernen Sie ihn nicht unnötig, da sonst die aufgestaute Hitze entweicht. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel abnehmen, verlängern Sie die Garzeit um 10 Minuten.
4. Die meisten Fleisch- und Gemüse Rezepte benötigen 8 bis 10 Stunden auf der Stufe „**LOW**“, 4 bis 6 Stunden auf der Stufe „**HIGH**“ und 5 bis 7 Stunden auf der Stufe „**AUTO**“.
5. Verwenden Sie gefrorenes Fleisch oder Geflügel nur, wenn es vorher gründlich aufgetaut wurde.
6. Schalten Sie den Garer nach dem Garen der Zutaten aus und lassen Sie den Deckel auf dem Topf. Die Wärme im Innenbehälter reicht aus, um die Speisen 30 Minuten lang warmzuhalten. Wenn Sie die Speisen länger warmhalten möchten, schalten Sie auf die **Warmhaltefunktion** um.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 240W



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Händler bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.