



SLOW COOKER

SC 2395



GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u dit toestel in gebruik neemt!

Bewaar deze zorgvuldig.

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil!

Conservez-le soigneusement.

INSTRUCTION MANUAL

Attentively read the user manual before using this appliance.

Keep the manual carefully!

GEBRAUCHSANWEISUNG

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich, bevor Sie das Apparat in Gebrauch nehmen! Bitte sorgfältig aufbewahren.



1 2 3 4



5 6

NL Beschrijving van het toestel

1. Cool touch handgrepen
2. Steunvoetjes
3. Digitaal bedieningspaneel
4. Kunststof basis
5. Glazen deksel
6. Keramische pot

De fabrikant behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en andere wijzigingen aan te brengen.

FR Description de l'appareil

1. Poignées cool touch
2. Pieds support
3. Panneau de commande numérique
4. Base en mat. synthétique
5. Couvercle en verre
6. Récipient céramique

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications techniques et autres à tout moment.

GB Description of the appliance

1. Cool touch handles
2. Support feet
3. Digital control panel
4. Synthetic base
5. Glass lid
6. Ceramic bowl

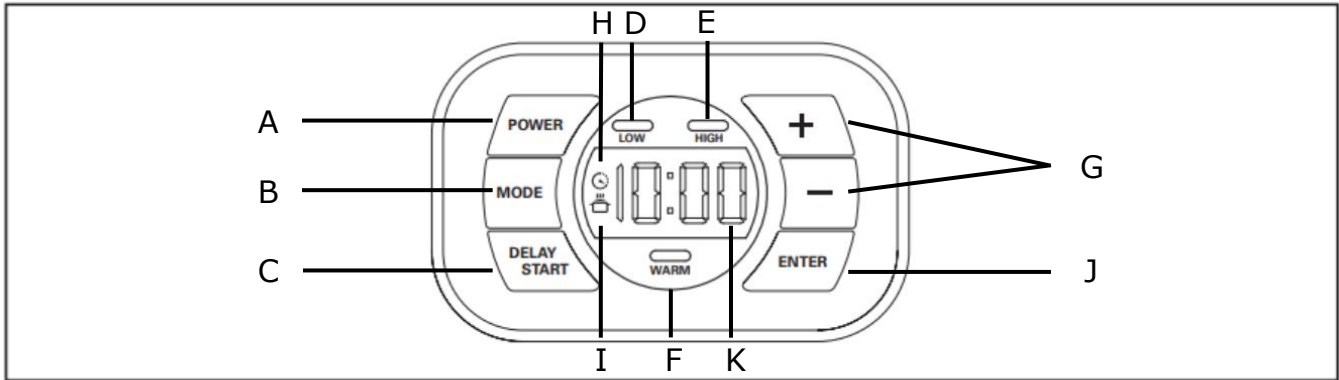
The manufacturer reserves the right to make technical and other changes at any time.

DE Beschreibung des Gerätes

1. Cool touch Handgriffe
2. Stützfüsse
3. Digitales Bedienfeld
4. Kunststoff Basis
5. Glasdeckel
6. Keramischer Topf

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit technische und sonstige Änderungen vorzunehmen.

Control Panel



NL Beschrijving van het digitaal bedieningspaneel

- A. **POWER-knop:** De aan/uit-knop.
- B. **MODE-knop:** Selecteer de gewenste kookmodus LOW, HIGH of WARM.
- C. **DELAY START-knop:** Starttijd van het kookproces uitstellen (tot 2 uur).
- D. **LOW indicatorlampje:** Brandt bij selectie van de LOW -modus voor het koken op lage temperatuur.
- E. **HIGH indicatorlampje:** Brandt bij selectie van de HIGH -modus voor het koken op hogere temperatuur.
- F. **WARM indicatorlampje:** Brandt bij selectie van de WARM -modus voor constante lage temperatuur / warm houden.
- G. **+ / - (TIJD) knoppen:** Tijd instellen (per 30 minuten).
- H. **UUR-ICOON:** De DELAY START is in gebruik.
- I. **KOOK-ICOON:** De Slow Cooker is AAN.
- J. **ENTER-knop:** Druk om de TIJD die op het timerdisplay wordt weergegeven vast te leggen of aan te passen.
- K. **TIMER DISPLAY:** Toont de (resterende) tijd.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en andere wijzigingen aan te brengen.

FR Description du panneau de commande numérique

- A. **Bouton POWER:** Le bouton marche/arrêt.
- B. **Bouton MODE:** Sélectionnez le mode de cuisson souhaité : LOW, HIGH ou WARM.
- C. **Bouton DELAY START:** Retarder le temps de démarrage du processus de cuisson (jusqu'à 2 heures).
- D. **Voyant LOW :** S'allume lorsque le mode LOW est sélectionné pour la cuisson à basse température.
- E. **Voyant HIGH :** S'allume lorsque le mode HIGH est sélectionné pour la cuisson à haute température.
- F. **Voyant WARM :** S'allume lorsque le mode WARM est sélectionné pour une température basse et constante.
- G. **Boutons + / - (TEMPS) :** Réglez le temps (par 30 minutes).
- H. **Icône HORLOGE :** Le DELAY START est actif.
- I. **Icône CUISSON :** La mijoteuse est ALLUMÉE.
- J. **Bouton ENTER :** Appuyez pour verrouiller ou ajuster le TEMPS affiché sur le minuteur.
- K. **AFFICHAGE DU MINUTEUR :** Affiche le temps (restant).

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications techniques et autres à tout moment.

GB Description of the digital control panel

- A. **POWER button:** The on/off button.
- B. **MODE button:** Select the desired cooking mode LOW, HIGH, or WARM.
- C. **DELAY START button:** Postpone the start time of the cooking process (up to 2 hours).
- D. **LOW indicator light:** Turns on when the LOW mode is selected for cooking at a low temperature.
- E. **HIGH indicator light:** Turns on when the HIGH mode is selected for cooking at a high temperature.
- F. **WARM indicator light:** Turns on when the WARM mode is selected for keeping food at a constant low temperature.
- G. **+ / - (TIME) buttons:** Adjust the time (per 30 minutes).
- H. **CLOCK icon:** The DELAY START is in use.
- I. **COOK icon:** The Slow Cooker is ON.
- J. **ENTER button:** Press to lock in or adjust the TIME displayed on the timer.

The manufacturer reserves the right to make technical and other changes at any time.

DE Beschreibung des digitalen Bedienfelds

- A. **POWER-Taste:** Die Ein/Aus-Taste.
- B. **MODE-Taste:** Wählen Sie den gewünschten Kochmodus LOW, HIGH oder WARM.
- C. **DELAY START-Taste:** Startzeit des Kochprozesses verzögern (bis zu 2 Stunden).
- D. **LOW-Anzeigelampe:** Leuchtet, wenn der LOW-Modus zum Kochen bei niedriger Temperatur ausgewählt wird.
- E. **HIGH-Anzeigelampe:** Leuchtet, wenn der HIGH-Modus zum Kochen bei hoher Temperatur ausgewählt wird.
- F. **WARM-Anzeigelampe:** Leuchtet im WARM-Modus zur konstanten Warmhaltung.
- G. **+ / - (ZEIT) Tasten:** Zeit einstellen (pro 30 Minuten).
- H. **UHR-ICON:** Der DELAY START ist aktiv.
- I. **KOCH-ICON:** Der Slow Cooker ist EIN.
- J. **ENTER-Taste:** Drücken, um die auf dem Timer angezeigte ZEIT zu speichern oder anzupassen.
- K. **TIMER DISPLAY:** Zeigt die (verbleibende) Zeit an.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit technische und sonstige Änderungen vorzunehmen.

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit, waaraan u jaren plezier zult beleven. **Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u uw toestel in gebruik neemt.** Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben, mogen dit toestel niet gebruiken.
Vergeet ook **NIET** de garantiebepalingen te lezen.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is gebouwd in overeenstemming met de Europese CE-veiligheidsnormen en beantwoordt aan de algemeen erkende regels van de techniek en aan de voorschriften in verband met de veiligheid van elektrische toestellen. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen dienen de nodige voorzorgsmaatregelen in acht genomen te worden om ongevallen te vermijden en om beschadigingen te vermijden.

-  **Opgelet! Verbrandingsgevaar!** Door gebruik van het toestel ontstaan hete oppervlakken en stoom. Raak enkel de handgrepen of digitaal bedieningspaneel aan terwijl het toestel in werking is.
- **Opgelet!** Ook na het uitschakelen van het toestel blijven er hete oppervlakken die verbrandingsgevaar opleveren. Laat het toestel dus volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen, te reinigen of op te bergen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen **NIET** met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze minimum 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Hou het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het toestel, elektrisch snoer en stekker **NOOIT** in water of enig andere vloeistof onderdompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch in water zou vallen, onmiddellijk de stekker uittrekken. Daarna pas het toestel uit het water halen.
- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel **NOOIT** gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is of een storing vertoont of indien

het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het toestel in al deze gevallen onmiddellijk naar uw verkooppunt of erkend hersteller.

- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het toestel niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst.
- Gebruik **NOOIT** aparte timers of afstandbedieningsystemen.
 - Het toestel steeds op een vaste en vlakke ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
 - Plaats het toestel steeds op een kleurvaste ondergrond.
 - LET OP: het toestel wordt tijdens gebruik heet en produceert hete stoom.
 - Gebruik het toestel NOOIT buitenshuis.
 - NOOIT verlengsnoeren of contactdozen gebruiken. Plaats het toestel dichtbij een stopcontact en sluit het steeds rechtstreeks aan. Rol bij gebruik steeds het volledige snoer af.
 - Laat het snoer NOOIT over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
 - Het toestel en het snoer NOOIT in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, verwarming of ovens plaatsen.
 - De keramische pot NOOIT rechtstreeks op een warmtebron, zoals een kookvuur of kookplaat plaatsen.
 - NOOIT het toestel zonder toezicht laten als het in werking is en het NOOIT verplaatsen wanneer het in werking is.
 - Plaats het toestel NOOIT in de nabijheid van gordijnen, muurdecoratie, textiel en andere ontvlambare voorwerpen. Zorg dat er STEEDS voldoende ruimte aan alle kanten van het toestel is.
 - Kook NOOIT rechtstreeks in de basis, gebruik STEEDS de keramische pot.
 - Gebruik geen onderdelen of accessoires van andere toestellen.
 - Gebruik het toestel enkel waarvoor het bestemd is, nl. voor het 'slow' koken van voedsel.
 - Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact indien het toestel tijdens het gebruik een onregelmatigheid vertoont.
 - Wees voorzichtig in het verplaatsen van de keramische pot en het deksel om beschadigingen te vermijden. Gebruik deze niet indien ze beschadigd zijn.
 - Gebruik het toestel enkel en alleen op de netspanning zoals deze aangegeven op het typeplaatje.
 - Dit toestel is enkel en alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen en stickers.
- Hou verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en snoer op eventuele beschadigingen. Is het snoer beschadigd, het toestel NIET gebruiken, maar onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
- Reinig het toestel zoals omschreven in 'REINIGING' vooraleer u het toestel voor de eerste maal gebruikt.
- Gebruik het toestel de eerste keer enkel met water.
- Het is noodzakelijk om de Slow Cooker één keer te laten werken met water voordat u voedsel in de keramische pot plaatst.
 - Giet 4 kopjes water in de keramische pot en plaats deze in de basis. Plaats het glazen deksel op het toestel.
 - Steek de stekker in een 230V AC stopcontact.
 - Druk op de POWER-knop. De LOW-knop begint te knipperen, indien u niets doet zal de LOW functie na 5 seconden zichzelf activeren.

- Druk op de MODE-knop totdat het HIGH indicatorlampje verlicht is. De standaard kooktijd voor HIGH, "4:00", begint te knipperen op het timerdisplay.
OPMERKING: Na 5 seconden inactiviteit start de Slow Cooker automatisch in de gekozen modus.
- Houd de – (TIJD) knop ingedrukt totdat "0:30" op het timerdisplay verschijnt.
- Druk op de ENTER-knop om onmiddellijk met het slowcooken te beginnen.
OPMERKING: Als de ENTER-knop niet wordt ingedrukt, begint de Slow Cooker automatisch na 5 seconden met verwarmen.
OPMERKING: U zult een lichte geur opmerken; dit is normaal en zou snel moeten verdwijnen.
- Na 30 minuten zal de Slow Cooker automatisch overschakelen naar de modus WARM. Druk op de POWER-knop en haal de stekker uit de Slow Cooker. Laat het toestel afkoelen.
- Draag ovenwanten en pak de handvatten van de pot voorzichtig vast om de keramische pot uit de basis te tillen en te verwijderen; giet het water uit de keramische pot.
 - Spoel de keramische pot af, droog deze grondig en plaats deze terug in de basis.
- Het toestel is nu klaar voor gebruik.

3. BEDIENING TOESTEL

MODUS & TIJD

- Plaats de ingrediënten in de keramische pot en dek toe met het glazen deksel.
 - Vul de keramische pot niet tot aan de rand.
 - Combineert u groenten en vlees, plaatst dan eerst de groenten op de bodem en vervolgens het vlees.
- Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in een stopcontact met aarding 230V.
- Gebruik de knoppen om de juiste instellingen te kiezen op het digitaal bedieningspaneel: LOW-HIGH-WARM
 - Volg de kooktijd zoals aangegeven in uw recept.
 - Voor de juiste temperatuur, raadpleeg de tabel hieronder.

| Werkingsduur | Temperatuur HIGH (bij benadering) | Temperatuur LOW (bij benadering) | Temperatuur WARM (bij benadering) |
|--------------|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1u | 43°C | 36°C | 28°C |
| 2u | 63°C | 53°C | 32°C |
| 3u | 80°C | 66°C | 35°C |
| 4u | 90°C | 76°C | 39°C |
| 5u | 96°C | 83°C | 42°C |
| 6u | 97°C | 88°C | 44°C |
| 7u | 98°C | 92°C | 46°C |
| 8u | 100°C | 93°C | 48°C |

- Druk op de POWER-knop. De LOW-knop begint te knipperen, indien u niets doet zal de LOW functie na 5 seconden zichzelf activeren.
- Volg de instructies van het recept en druk op de MODE-knop totdat het gewenste HIGH, LOW of WARM -indicatorlampje verlicht is.
- De standaard kooktijden voor HIGH "4:00", LOW "8:00" of WARM "4:00" beginnen te knipperen op het timerdisplay.
OPMERKING: Als de ENTER-knop niet wordt ingedrukt, begint de Slow Cooker automatisch na 5 seconden met verwarmen van de gekozen modus.
- Druk op de + of – (TIJD) knop totdat de gewenste kooktijd op het timerdisplay verschijnt.
OPMERKING: De Slow Cooker kan worden geprogrammeerd van "0:30" (30 min) tot "20:00" (20 u).
- Druk op de ENTER-knop om onmiddellijk te beginnen met koken. Het KOOK (kookpot) icoon zal verlichten en de timer telt af naar 00:00.

OPMERKING: De tijd kan op elk moment worden aangepast door eerst op de ENTER-knop te drukken om de geprogrammeerde tijd te ontgrendelen, en vervolgens de + of – (TIJD) knop ingedrukt te houden totdat de gewenste tijd is ingesteld.

Programmeerbaar slow cooken geeft u de controle! Gebruik de 2 uur DELAY START-timer om het slowcooking op het perfecte moment te starten, zodat uw voedsel volledig gaar en klaar is om te serveren op het gewenste tijdstip. Kook uw voedsel veilig op de LOW-modus, gedurende de hele dag of nacht, tot 20 uur. Uw Slow Cooker schakelt automatisch over naar de WARM-modus voor een periode van 4 uur, voordat deze zichzelf uitschakelt.

DELAY START

OPMERKING: De maximale tijd voor DELAY START is 2 uur.

BELANGRIJK: We raden niet aan om DELAY START te gebruiken voor recepten die bederfelijke ingrediënten bevatten.

1. Programmeer de kookmodus en -tijd van de Slow Cooker voordat u de DELAY START-timer instelt. (Zie MODUS & TIJD.)
OPMERKING: Zorg ervoor dat je na het instellen van de kookmodus en -tijd op ENTER drukt om verder te gaan naar DELAY START.
2. Druk op de DELAY START-knop. De standaard tijd voor DELAY START, "2:00", begint te knipperen op het timerdisplay.
3. Houd de – (TIJD) knop ingedrukt om de gewenste DELAY START-tijd aan te passen.
4. Druk op de ENTER-knop om de DELAY START-timer te starten.
OPMERKING: Als de ENTER-knop niet wordt ingedrukt, begint de Slow Cooker automatisch na 5 seconden met de DELAY START.
OPMERKING: De DELAY START-tijd kan op elk moment worden aangepast door eerst op de ENTER-knop te drukken om de geprogrammeerde tijd te ontgrendelen, en vervolgens de + of – (TIJD) knop ingedrukt te houden totdat de gewenste tijd is ingesteld.
5. De tijd begint af te tellen in minuten totdat DELAY START "0:00" minuten op het timerdisplay verschijnt en het DELAY START (klok) icoon uitschakelt. Automatisch start de geprogrammeerde kooktijd (HIGH-LOW).
6. Automatische overschakeling naar de WARM-modus gebeurt wanneer de geprogrammeerde kooktijd (HIGH-LOW) is bereikt. Het WARM-indicatorlampje zal verlichten en de standaard tijd voor WARM "4:00" begint te knipperen op het timerdisplay.
OPMERKING: De tijd van de WARM modus kan op elk moment worden aangepast door eerst op de ENTER-knop te drukken om de geprogrammeerde tijd te ontgrendelen, en vervolgens de + of – (TIJD) knop ingedrukt te houden totdat de gewenste tijd is ingesteld.
OPMERKING: Je kan je gerechten warm houden tot een maximale tijd van "20:00" (20 uur).
7. Druk op de POWER-knop om de Slow Cooker UIT te schakelen; haal daarna de stekker uit het stopcontact.
8. Gebruik ovenwanten om voorzichtig het glazen deksel te verwijderen door de knop van het deksel vast te pakken en het deksel iets van u af te tillen.
9. Laat een paar seconden alle stoom ontsnappen.
10. Verwijder daarna met ovenwanten de keramische pot uit de basis en serveer de inhoud.
OPMERKING: Als u direct uit de keramische pot serveert, plaatst u altijd een onderzetter onder de pot voordat u deze op een tafel of aanrecht plaatst.
11. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de Slow Cooker volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. (Zie REINIGING)

TIPS:

- Vlees dat bereid wordt in de Slow Cooker wordt niet bruin. Indien u dit toch wenst, dient u het vlees vooraf apart in een pan aan te bakken.
- Laat kruiden en specerijen waar mogelijk in hun geheel. Op deze manier geven ze meer aroma's vrij dan wanneer u ze zou fijnhakken.
- Water of vocht verdampt in de Slow Cooker niet zoals bij traditioneel koken. Baseert u zich op uw 'standaard' recept, verminder dan de hoeveelheid gebruikt vocht. Uitzondering: soep en rijst
- Achteraf kan u nog altijd extra vocht toevoegen mocht dit nodig blijken. Is de bereiding echter te vochtig op het einde van de kooktijd, verwijder het glazen deksel en zet op modus HIGH. Laat ca. 30 min. doorkoken.
- Ingrediënten versneden in even grote stukken zullen sneller en gelijkmatiger koken dan wanneer u bv. een volledig gebrad gebruikt.
- Gebruik de modus WARM om bereidingen warm te houden aan de juiste temperatuur. Kook nooit ingrediënten op de WARM-stand.
- De meeste recepten met rauw vlees en groenten hebben ongeveer 6 tot 8 uur nodig op de LOW-stand.
- Vet vlees kan gerechten minder smaakvol maken. Voorkoken of aanbakken kan het vetgehalte naar beneden halen en zal kleur geven aan het vlees.
- Hoe meer vet aan het vlees, hoe minder vocht er moet toegevoegd worden.
- Indien nodig kan u het gesmolten vet met een lepel, een schuimspaan of een snee brood verwijderen.

TRADITIONELE RECEPTEN OMZETTEN NAAR SLOW COOKING:

- Groenten zoals wortelen, aardappelen, rapen en bieten vragen een langere kooktijd dan vele vleessoorten. Plaats ze altijd op de bodem van de Slow Cooker en overgiet ze met vloeistof.
- Verse melk of yoghurt toevoegen mag pas tijdens de laatste 2 u. Gecondenseerde melk kan reeds bij aanvang toegevoegd worden.
- Rijst, pasta en noedels zijn niet geschikt om lang te koken. Kook ze bij voorkeur apart en voeg ze pas toe tijdens de laatste 30 min.

OVERIGE:

- Vermijd extreme temperatuurverschillen. Een heet glazen deksel of keramische pot die ondergedompeld wordt in koud water kan barsten.
- Indien u de keramische pot als bewaarpot in de koelkast gebruikt en achteraf terug wil opwarmen, dient u te wachten tot de pot terug op kamertemperatuur is. Zo niet, kan hij barsten.
- Zowel het glazen deksel als de keramische pot kunnen barsten indien deze op ruwe wijze in contact komen met een hard oppervlak.
- Gebruik het toestel niet indien de keramische pot en/of glazen deksel gebarsten, gebroken of zwaar bekrast zijn.

OPMERKING: Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigde kabel of stekker of nadat het apparaat niet goed functioneert of op een andere manier beschadigd is. Neem het mee naar een gekwalificeerde technicus voor inspectie, reparatie of voor elektrische of mechanische aanpassing.

4. REINIGING

WAARSCHUWING: Dompel de basis of de kabel nooit in water of andere vloeistof.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel volledig afkoelen.
- De keramische pot en glazen deksel kunnen gereinigd worden in de vaatwasser. De basis van het toestel mag enkel met een vochtige doek gereinigd worden.
- Indien er wat aanbaksel tegen de randen kleeft: vul de keramische pot best met water en afwasmiddel en laat wat weken.
- Gebruik **NOOIT** harde afwasborstels, enkel een zachte doek!

- Het toestel NOOIT in water of enig andere vloeistof onderdompelen.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af alvorens het toestel op te bergen.
- Om het toestel op te bergen, plaats de keramische pot in de basis en plaats het deksel erop. Om het deksel te beschermen, wikkel het in een zachte doek en plaats het deksel ondersteboven.

5. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

Bij een storing aan het toestel, het toestel NIET gebruiken.
Doorloop eerst volgende controlepunten:

Het toestel warmt NIET of het controlelampje brandt NIET:

- Controleer of uw toestel op de juiste netspanning is aangesloten en dat er netspanning is.
=> Indien de storing NIET is opgelost, dient u zich tot uw verkooppunt te wenden.
- Bij beschadiging van het snoer, uw toestel NIET gebruiken en onmiddellijk binnenbrengen bij uw verkooppunt.

**HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUEDELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK
VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN.
DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE
GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.
Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.**

6. GARANTIEBEPALINGEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum. De garantie bedraagt 2 jaar.
Bepalingen van de garantie:

De wettelijke garantie loopt vanaf de aankoopdatum. Het aankoopbewijs bepaalt de aankoopdatum. De duur en de voorwaarden van de garantie zijn afhankelijk van de landelijke wetgeving van het land van aankoop. Indien u een defect toestel heeft, wendt u zich tot uw verkoper met uw aankoopbewijs.

De gebruiker is verantwoordelijk voor het reinigen én deugdelijk verpakken van het defecte toestel alvorens dit aan te bieden ter herstelling. Het is onvoldoende om het toestel in een kartonnen verpakking met papier te verpakken. FRITEL is niet verantwoordelijk voor schade als gevolg van onvoldoende verpakking, hierdoor vervalt ook de garantie onherroepelijk.

Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt de herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten. De waarborg dekt niet de beschadiging, noch de slijtage van de platen.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- Voor 2e hands toestellen is de verkoper het enige aanspreekpunt.
- De verzendingskosten heen en terug, in geval van herstelling, zijn steeds ten laste van de koper.
- De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van de originele aankoopfactuur (geen kopij).
- De garantie kan niet ingeroepen worden voor normale slijtage.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, professioneel of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport in geval van retourzending.
- Bij herstelling of wijziging door NIET-gemachtigde derden.

- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij defecten die niet te wijten zijn aan het toestel zelf, maar aan een externe oorzaak, zoals een val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, overstrooming, bliksem,...
- Bij het niet naleven van de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Voor toestellen die niet onder garantie vallen om één van bovenstaande redenen, zullen alle kosten (transport, administratie, onderzoek en handling) worden doorgerekend.

De meest recente versie van de gedetailleerde wettelijke garantievoorwaarden, evenals de gedetailleerde commerciële garantievoorwaarden kan u altijd consulteren op www.fritel.com.

7. MILIEU



Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur niet weg samen met het normale huisvuil, maar lever het in bij een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u het milieu te beschermen.

8. AANSPRAKELIJKHEID

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit niet-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij niet-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van dit toestel, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften niet heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.

Félicitations ! Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir. **Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil** et conservez-le soigneusement.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cet appareil. N'oubliez pas de lire les conditions de garantie !

1. CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil multifonctionnel a été conçu conformément les normes de sécurité européennes CE et répond aux normes agréées générales de la technique et aux consignes relatives à la sécurité des appareils électriques. Comme pour tous les appareils électroménagers, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter les accidents et les dégâts.

-  **Attention ! Danger de brûlures !** Quand l'appareil est en marche, certaines surfaces s'échauffent. Touchez uniquement les poignées ou le panneau de commande numérique lorsque l'appareil est en marche.
- **Attention !** Même après avoir débranché l'appareil, ces surfaces restent encore chaudes pendant un certain temps et peuvent donc encore causer des brûlures. Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le déplacer, nettoyer ou ranger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes avec des capacités physiques, moteurs ou mentales diminuées, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à condition qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas se faire par des enfants, à moins qu'ils aient au minimum 8 ans et qu'ils soient surveillés. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants plus jeunes que 8 ans.
- Ne **JAMAIS** immerger l'appareil, le cordon électrique ni la fiche dans l'eau. Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide. Au cas où l'appareil tomberait dans l'eau, retirez immédiatement la fiche de la prise. Ensuite sortez l'appareil de l'eau.
- Un cordon électrique endommagé peut causer des électrochocs. Ne **JAMAIS** utiliser l'appareil quand celui-ci est endommagé, est tombé ou montre un

dérèglement, ou quand le cordon ou la fiche sont endommagés. Dans tous ces cas, retournez l'appareil à votre point de vente ou à un service de réparation agréé.

- Retirez toujours la fiche de la prise dès que le travail est terminé et avant de démonter l'appareil pour le nettoyer.
- Ne **JAMAIS** utiliser de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
 - Placez toujours l'appareil sur une surface stable, comme une tablette de cuisine ou une table, pour éviter que l'appareil ne puisse basculer ou glisser.
 - Placez toujours l'appareil sur une surface inaltérable.
 - ATTENTION : l'appareil devient très chaud et produit de la vapeur lors de l'utilisation
 - Ne JAMAIS utiliser l'appareil en dehors de la maison.
 - Ne JAMAIS utiliser de rallonge ou de prise de contact. Branchez toujours l'appareil à une prise directe. Déroulez toujours entièrement le cordon électrique.
 - Ne laissez JAMAIS le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un plan de travail.
 - Tenez l'appareil ainsi que le cordon éloigné des surfaces chaudes (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).
 - Ne placez JAMAIS le récipient céramique directement sur une source de chaleur, tel une cuisinière ou un réchaud.
 - Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance et ne le déplacez JAMAIS lorsqu'il est en utilisation.
 - Ne placez JAMAIS l'appareil à proximité de rideaux, décoration murale, textile et autres objets inflammables. Assurez-vous qu'il y ait TOUJOURS suffisamment d'espace de tous les côtés de l'appareil.
 - Ne cuisinez JAMAIS directement dans la base, utilisez TOUJOURS le récipient céramique.
 - N'utilisez pas de pièces détachées ou d'accessoires d'autres appareils.
 - Utilisez uniquement l'appareil pour ce dont il est destiné, c.à.d. mijoter de la nourriture.
 - Retirez immédiatement la fiche de la prise de contact au cas où l'appareil présente un dérangement lors de l'utilisation.
 - Maniez prudemment le récipient céramique et le couvercle afin d'éviter des endommagements. Ne les utilisez pas s'ils sont endommagés.
 - N'utilisez l'appareil que sur la tension réseau comme indiquée sur la plaque signalétique.
 - Cet appareil n'est prévu qu'à usage domestique, et non à l'usage professionnel.

2. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Maintenez les emballages hors porté des enfants.
- Contrôlez l'appareil et le cordon pour d'éventuels endommagements. Si le cordon est endommagé, ne pas utiliser l'appareil et le rapporter immédiatement à votre point de vente.
- Lavez l'appareil comme décrit sous 'NETTOYAGE' avant la première utilisation.
- Pour la première utilisation n'utilisez que de l'eau.
- Il est nécessaire de faire fonctionner la mijoteuse une fois avant de placer des aliments dans la cocotte en grès. Verser 4 tasses d'eau dans la cocotte en grès et la placer dans la base. Mettre le couvercle en verre.
 - Versez 4 tasses d'eau dans le pot en céramique et placez-le dans la base. Placez le couvercle en verre sur l'appareil.
 - Branchez l'appareil dans une prise secteur de 230V AC.
 - Appuyez sur le bouton POWER. Le bouton LOW commence à clignoter. Si vous ne faites rien, la fonction LOW s'active automatiquement après 5 secondes.
 - Appuyez sur le bouton MODE jusqu'à ce que le témoin HIGH s'allume. Le temps de cuisson par défaut pour HIGH, "4:00", commence à clignoter sur l'affichage du minuteur.

REMARQUE : Après 5 secondes d'inactivité, la mijoteuse démarre automatiquement dans le mode choisi.

- Maintenez le bouton – (TEMPS) enfoncé jusqu'à ce que "0:30" apparaisse sur l'affichage du minuteur.
- Appuyez sur le bouton ENTER pour commencer immédiatement à mijoter.

REMARQUE : Si le bouton ENTER n'est pas enfoncé, la mijoteuse commence automatiquement à chauffer après 5 secondes.

REMARQUE : Vous remarquerez une légère odeur ; c'est normal et cela devrait disparaître rapidement.

- Après 30 minutes, la mijoteuse passe automatiquement en mode WARM. Appuyez sur le bouton POWER et débranchez la mijoteuse. Laissez l'appareil refroidir.
- Utilisez des gants de cuisine et saisissez délicatement les poignées de la casserole pour soulever et retirer la casserole en céramique de la base ; videz l'eau de la casserole en céramique.
- Rincez la casserole en céramique, séchez-la soigneusement et remettez-la dans la base.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

3. MANIEMENT DE L'APPAREIL

MODE & TEMPS

- Mettez les ingrédients dans le récipient céramique et mettez le couvercle de verre.
 - Ne remplissez pas le récipient céramique jusqu'au bord.
 - Si vous combinez viande et légumes, mettez d'abord les légumes au fond et ensuite la viande.
- Déroulez entièrement le cordon électrique et introduisez la fiche dans une prise de terre 230 Volt.
- Utilisez les boutons pour sélectionner les réglages appropriés sur le panneau de commande numérique : LOW-HIGH-WARM.
 - Suivez le temps de cuisson comme indiqué dans votre recette
 - Pour la température correcte, référez-vous au tableau ci-dessous.

| Temps de fonctionnement | Température (approximative) HIGH | Température (approximative) LOW | Température (approximative) WARM |
|-------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 1h | 43°C | 36°C | 28°C |
| 2h | 63°C | 53°C | 32°C |
| 3h | 80°C | 66°C | 35°C |
| 4h | 90°C | 76°C | 39°C |
| 5h | 96°C | 83°C | 42°C |
| 6h | 97°C | 88°C | 44°C |
| 7h | 98°C | 92°C | 46°C |
| 8h | 100°C | 93°C | 48°C |

- Appuyez sur le bouton POWER. Le bouton LOW commence à clignoter. Si vous ne faites rien, la fonction LOW s'active automatiquement après 5 secondes.
- Suivez les instructions de la recette et appuyez sur le bouton MODE jusqu'à ce que le témoin HIGH, LOW ou WARM souhaité s'allume.
- Les temps de cuisson par défaut pour HIGH "4:00", LOW "8:00" ou WARM "4:00" commencent à clignoter sur l'affichage du minuteur.

REMARQUE: Si le bouton ENTER n'est pas enfoncé, la mijoteuse commence automatiquement à chauffer dans le mode choisi après 5 secondes.
- Appuyez sur les boutons + ou – (TEMPS) jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité apparaisse sur l'affichage du minuteur.

REMARQUE: La mijoteuse peut être programmée de "0:30" (30 min) à "20:00" (20 h).
- Appuyez sur le bouton ENTER pour commencer immédiatement à cuisiner. L'icône de CUISSON (casserole) s'allumera et le minuteur comptera jusqu'à 00:00.

REMARQUE : Le temps peut être ajusté à tout moment en appuyant d'abord sur le bouton ENTER pour déverrouiller le temps programmé, puis en maintenant enfoncé le bouton + ou – (TEMPS) jusqu'à ce que le temps souhaité soit réglé.

La cuisson lente programmable vous donne le contrôle ! Utilisez le minuteur DELAY START de 2 heures pour commencer la cuisson lente au moment parfait, afin que vos aliments soient entièrement cuits et prêts à être servis à l'heure souhaitée. Cuisinez vos aliments en toute sécurité en mode LOW pendant toute la journée ou la nuit, jusqu'à 20 heures. Votre mijoteuse passe automatiquement en mode WARM pendant une période de 4 heures avant de s'éteindre.

DELAY START

REMARQUE: Le temps maximum pour le DELAY START est de 2 heures.

IMPORTANT: Nous ne recommandons pas d'utiliser le DELAY START pour les recettes contenant des ingrédients périssables.

1. Programmez le mode de cuisson et le temps de la mijoteuse avant de régler le minuteur DELAY START. (Voir MODE & TEMPS.)
REMARQUE : Après avoir réglé le mode de cuisson et le temps, n'oubliez pas d'appuyer sur ENTER avant d'appuyer sur DELAY START.
2. Appuyez sur le bouton DELAY START. Le temps par défaut pour DELAY START, "2:00", commence à clignoter sur l'affichage du minuteur.
3. Maintenez le bouton – (TEMPS) enfoncé pour ajuster le temps DELAY START souhaité.
4. Appuyez sur le bouton ENTER pour démarrer le minuteur DELAY START.
REMARQUE: Si le bouton ENTER n'est pas enfoncé, la mijoteuse commencera automatiquement le DELAY START après 5 secondes.
REMARQUE: Le temps DELAY START peut être ajusté à tout moment en appuyant d'abord sur le bouton ENTER pour déverrouiller le temps programmé, puis en maintenant enfoncé le bouton + ou – (TEMPS) jusqu'à ce que le temps souhaité soit réglé.
5. Le temps commence à compter à rebours en minutes jusqu'à ce que le DELAY START affiche "0:00" sur l'écran du minuteur et que l'icône DELAY START (horloge) s'éteigne. Le temps de cuisson programmé démarre automatiquement (HIGH-LOW).
6. Le passage automatique au mode WARM se produit lorsque le temps de cuisson programmé (HIGH-LOW) est atteint. L'indicateur WARM s'allumera et le temps par défaut pour WARM "4:00" commencera à clignoter sur l'affichage du minuteur.
REMARQUE : Le temps du mode WARM peut être ajusté à tout moment en appuyant d'abord sur le bouton ENTER pour déverrouiller le temps programmé, puis en maintenant enfoncé le bouton + ou – (TEMPS) jusqu'à ce que le temps souhaité soit réglé.
REMARQUE : Vous pouvez garder vos plats au chaud pendant un maximum de "20:00" (20 heures).
7. Appuyez sur le bouton POWER pour éteindre la mijoteuse ; débranchez ensuite l'appareil.
8. Utilisez des gants de cuisine pour retirer délicatement le couvercle en verre en saisissant le bouton du couvercle et en soulevant légèrement le couvercle vers vous.
9. Laissez s'échapper toute la vapeur pendant quelques secondes.
10. Ensuite, retirez avec des gants de cuisine la casserole en céramique de base et servez son contenu.
REMARQUE : Si vous servez directement depuis la casserole en céramique, placez toujours un dessous de plat sous la casserole avant de la poser sur une table ou un plan de travail.
11. Débranchez l'appareil et laissez la mijoteuse complètement refroidir avant de la nettoyer. (Voir NETTOYAGE)

ASTUCES :

- La viande préparée dans la mijoteuse ne brunit pas. Si vous souhaitez qu'elle le soit, vous devez d'abord la faire dorer dans une poêle à part.
- Laissez les épices si possibles entiers. De cette façon elles donnent plus d'arômes que si vous les hachez.
- L'eau ou le liquide ne s'évapore pas comme avec la cuisson traditionnelle. Basez-vous sur votre recette standard, diminuez la quantité de liquides. Exception : soupe et ris.
- Si nécessaire vous pouvez toujours ajouter du liquide par après. La préparation est encore trop liquide après la cuisson, retirez le couvercle en verre et réglez en mode HIGH. Laissez bouillir pendant environ 30 minutes.
- Les ingrédients coupés en morceaux égales cuiront plus rapidement et de façon plus égale que si vous faites cuire p.ex. un rôti entier.
- Utilisez le mode WARM pour garder les préparations à la bonne température. Ne faites jamais cuire d'ingrédients en mode WARM.
- La plupart des recettes contenant de la viande crue et des légumes nécessitent environ 6 à 8 heures en mode LOW.
- De la viande grasse peut donner un plat avec moins de goût. Précuire ou saisir fait baisser le taux de graisse et donnera de la couleur à la viande.
- Plus la viande a de graisse, moins il faudra ajouter du liquide.
- Si nécessaire vous pouvez retirer la graisse fondue avec une cuillère, une écumoire ou une tranche de pain.

CHANGER LES RECETTES TRADIOTIONNELLES POUR LE SLOW COOKER

- Les légumes comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves demandent un temps de cuisson plus élevé que de nombreuses viandes. Mettez-les toujours au fond du Slow Cooker et versez du liquide.
- Vous ne pouvez ajouter du lait ou du yaourt que les dernières 2 heures. Du lait condensé peut être ajouté dès le début.
- Le ris, les pâtes et les nouilles ne sont pas appropriés pour une longue cuisson. De préférence cuisez-les individuellement et ajoutez-les les dernières 30 minutes.

DE PLUS

- Évitez les différences de températures extrêmes. Un couvercle de verre ou un récipient en céramique brûlant qui est immergé dans de l'eau froide peut se fêler.
- Si vous utilisez le récipient céramique pour conserver les ingrédients dans le réfrigérateur et souhaitez le réchauffer par après, attendez que le récipient soit à température ambiante. Sinon, il risque de se fêler.
- Tant le couvercle de verre que le récipient céramique peuvent se fêler s'ils entrent en collision brute avec une surface dure.
- N'utilisez pas l'appareil si le récipient céramique et/ou le couvercle de verre sont fêlés, cassés ou sévèrement endommagés.

REMARQUE : Ne pas utiliser un appareil avec un câble ou une fiche endommagé ou après que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou est endommagé d'une autre manière. Apportez-le à un technicien qualifié pour inspection, réparation ou ajustement électrique ou mécanique.

4. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT: Ne plongez jamais la base ou le câble dans l'eau ou d'autres liquides.

- Retirez la fiche de la prise.
- Laissez entièrement refroidir l'appareil.
- Le récipient céramique ainsi que le couvercle de verre sont résistants au lave-vaisselle. La base peut uniquement être nettoyée avec un chiffon humide.
- S'il y a des restes qui collent aux bords : remplissez le récipient céramique avec de l'eau et un peu de détergent et faites tremper.
- N'utilisez JAMAIS des brosses à vaisselle dures, uniquement un chiffon doux !
- Ne JAMAIS immerger l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
- Séchez toutes les parties méticuleusement avant de ranger l'appareil.
- Pour ranger l'appareil, mettez le récipient céramique dans la base et placez le couvercle dessus. Afin de protéger le couvercle, enveloppez-le dans un chiffon et placez-le à l'envers.

5. CONSEILS UTILES EN CAS DE DERANGEMENT

En cas de panne de l'appareil, NE PAS l'utiliser.

Veuillez d'abord vérifier les points suivants :

L'appareil NE chauffe PAS ou le voyant de contrôle NE s'allume PAS :

- Vérifiez que votre appareil est correctement branché sur la tension secteur appropriée et qu'il y a du courant.
=> Si le problème N'EST PAS résolu, veuillez contacter votre point de vente.
- En cas de dommage du cordon, NE PAS utiliser l'appareil et le rapporter immédiatement à votre point de vente.

L'APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE. EN CAS D'UTILISATION PROFESSIONNELLE, LES CONDITIONS DE GARANTIE SONT ANNULÉES.

LES DÉFAUTS ET/OU DOMMAGES DUS AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques.

6. CONDITIONS de GARANTIE

La garantie commence à partir de la date d'achat. La garantie est de 2 ans.

Conditions de la garantie :

La garantie légale commence à partir de la date d'achat. Le reçu d'achat détermine la date d'achat. La durée et les conditions de la garantie dépendent de la législation nationale du pays d'achat. Si vous avez un appareil défectueux, veuillez contacter votre vendeur avec votre reçu d'achat.

L'utilisateur est responsable du nettoyage et de l'emballage adéquat de l'appareil défectueux avant de le soumettre pour réparation. Il est insuffisant d'emballer l'appareil dans un emballage en carton avec du papier. FRITEL n'est pas responsable des dommages résultant d'un emballage insuffisant, ce qui entraîne également la nullité de la garantie.

Conditions de la garantie :

- La garantie couvre les réparations et/ou le remplacement gratuit des pièces considérées comme défectueuses par nos services techniques et dont le défaut est dû à des défauts de matériaux, de construction ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages ni l'usure des plaques.

- La garantie n'est valable que pour le premier utilisateur.
- Pour les appareils d'occasion, le vendeur est le seul interlocuteur.
- Les frais d'expédition aller et retour, en cas de réparation, sont toujours à la charge de l'acheteur.
- La garantie n'est accordée qu'après présentation de la facture d'achat originale (pas de copie).
- La garantie ne peut pas être invoquée pour l'usure normale.

La garantie est automatiquement annulée dans les cas suivants :

- En cas de mauvaise connexion, par exemple une tension électrique trop élevée.
- En cas d'utilisation incorrecte, inappropriée, professionnelle ou anormale.
- En cas d'entretien insuffisant ou incorrect.
- En cas d'emballage insuffisant et de transport inadéquat en cas de retour.
- En cas de réparation ou de modification par des tiers NON autorisés.
- En cas de suppression ou de modification des numéros d'identification.
- En cas de défauts qui ne sont pas dus à l'appareil lui-même, mais à une cause externe, comme une chute, une collision, des dommages, un incendie, un tremblement de terre, une inondation, la foudre, etc.
- En cas de non-respect des instructions dans le manuel d'utilisation.
- Pour les appareils qui ne sont pas sous garantie pour l'une des raisons ci-dessus, tous les frais (transport, administration, recherche et manutention) seront facturés.

Vous pouvez toujours consulter la version la plus récente des conditions de garantie légales détaillées ainsi que des conditions de garantie commerciale détaillées sur www.fritel.com.

7. ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

8. RESPONSABILITE


Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers tous les tiers, qui résulteraient du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité prescrites dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de non-respect de ces prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne n'ayant pas appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve le fabricant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabricant.

Congratulations! You have just bought a high-quality appliance, which will guarantee you years of pleasure. **Please read the instruction manual carefully before you take the appliance into use.** Save these instructions carefully!

All persons who have not read the instruction manual are not allowed to use this appliance. Pay ATTENTION to the guarantee conditions

1. SAFETY PRESCRIPTIONS

This appliance has been built in accordance with the European CE safety standards and is compliant with the general recognized standards and prescriptions with regard to the safety of appliances. As for all electrical appliances, the necessary precautions need to be taken in order to avoid accidents or damages:

-  **Attention! Burning danger!** When using this appliance, certain surfaces will get hot. Only touch the handles or the digital control panel while the appliance is functioning.
- Attention! Even after switching off the appliance, some surfaces will remain hot for some time, causing the risk of burns. **ALWAYS** let the appliance cool off entirely before moving, cleaning or storing it.
- This appliance may be used by children of min. 8 years old, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge on condition they are supervised and instructed to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children may **NOT** play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **NEVER** immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid. They are only to be cleaned with a damp cloth. Should the appliance fall in water, remove the plug immediately. Then remove the appliance from the water.
- A damaged power cord can cause electric shocks. **NEVER** use the appliance if it is damaged, has fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return the appliance to your sales point or recognized after sales service.
- After use remove the plug from the power point. Also proceed this way when the appliance is not in use, before cleaning and moving.

- **NEVER** use separate timers or remote control systems.

- ALWAYS place the appliance on a solid and flat base, such as a kitchen counter or table, so that the appliance won't move or turn over.
- ALWAYS place the appliance on a colorfast underground.
- ATTENTION: the appliance heats up when working and produces hot steam.
- NEVER use the appliance outdoor.
- NEVER use extension cords or sockets. Place the appliance near a power point and connect it directly. ALWAYS complete unroll the power cord.
- NEVER let the cord hang over the edge of the table or the counter.
- NEVER place the appliance or the power supply cord near heat sources such as cookers, heatings or ovens.
- NEVER put the ceramic bowl on a heating source, such as a stove or a cooker.
- NEVER leave the appliance unattended or never move it when working.
- NEVER put the appliance near to curtains, wall decoration, textile and other flammable items. Always make sure there is enough space on all sides of the appliance.
- NEVER cook directly in the base, always use the ceramic bowl.
- NEVER use spare parts or accessories from another appliance.
- Only use the appliance for what it is meant for, i.e. slow cooking of food.
- Immediately unplug the appliance if it shows dysfunction when in use.
- Be careful when moving the bowl and the lid to avoid damage. Never use them if damaged.
- Only use the appliance on the mains voltage as indicated on the identification label.
- This appliance is only suited for indoor household use, and not for professional use.

2. BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging and stickers.
- Keep packaging materials out of reach of children.
- Inspect the appliance and cord for any damage. If the cord is damaged, DO NOT use the appliance, but return it immediately to your point of sale.
- Clean the appliance as described in the 'CLEANING' section before using it for the first time.
- Use the appliance for the first time only with water.
- It is necessary to run the Slow Cooker once with water before placing food in the ceramic pot.
 - Pour 4 cups of water into the ceramic pot and place it in the base. Place the glass lid on the appliance.
 - Plug the cord into a 230V AC outlet.
 - Press the POWER button. The LOW button will start flashing; if you do nothing, the LOW function will activate automatically after 5 seconds.
 - Press the MODE button until the HIGH indicator light is illuminated. The default cooking time for HIGH, "4:00", will start flashing on the timer display.
NOTE: After 5 seconds of inactivity, the Slow Cooker will automatically start in the selected mode.
 - Press and hold the – (TIME) button until "0:30" appears on the timer display.
 - Press the ENTER button to start slow cooking immediately.
NOTE: If the ENTER button is not pressed, the Slow Cooker will automatically begin heating after 5 seconds.
NOTE: You may notice a slight odor; this is normal and should dissipate quickly.
 - After 30 minutes, the Slow Cooker will automatically switch to the WARM mode. Press the POWER button and unplug the Slow Cooker. Allow the appliance to cool down.
 - Wear oven mitts and carefully grasp the handles of the pot to lift and remove the ceramic pot from the base; pour out the water from the ceramic pot.
 - Rinse the ceramic pot, dry it thoroughly, and place it back in the base.
 - The appliance is now ready for use.

3. OPERATION OF THE APPLIANCE

MODE & TIME

- Put the ingredients in the ceramic bowl and put the lid on the appliance.
 - Do not fill the bowl to the top.
 - If you combine meat and vegetables, first put the vegetables on the bottom and then the meat.
- Unroll the cord completely and insert the plug into the 230 V power socket.
- Use the buttons to select the correct settings on the digital control panel: LOW-HIGH-WARM.
 - Follow the cooking time from your recipe
 - For correct temperature, please refer to the table below.

| Working time | Approx. temperature on the HIGH position | Approx. temperature on the LOW position | Approx. temperature on the WARM position |
|--------------|--|---|--|
| 1h | 43°C | 36°C | 28°C |
| 2h | 63°C | 53°C | 32°C |
| 3h | 80°C | 66°C | 35°C |
| 4h | 90°C | 76°C | 39°C |
| 5h | 96°C | 83°C | 42°C |
| 6h | 97°C | 88°C | 44°C |
| 7h | 98°C | 92°C | 46°C |
| 8h | 100°C | 93°C | 48°C |

- Press the POWER button. The LOW button will start blinking; if no action is taken, the LOW function will automatically activate after 5 seconds.
- Follow the recipe instructions and press the MODE button until the desired HIGH, LOW, or WARM indicator light is illuminated.
- The standard cooking times for HIGH "4:00," LOW "8:00," or WARM "4:00" will start blinking on the timer display.
NOTE: If the ENTER button is not pressed, the Slow Cooker will automatically start heating in the selected mode after 5 seconds.
- Press the + or – (TIME) button until the desired cooking time appears on the timer display.
NOTE: The Slow Cooker can be programmed from "0:30" (30 minutes) to "20:00" (20 hours).
- Press the ENTER button to begin cooking immediately. The COOK (cooking pot) icon will light up, and the timer will count down to 00:00.
NOTE: The time can be adjusted at any time by first pressing the ENTER button to unlock the programmed time, then holding down the + or – (TIME) button until the desired time is set.

Programmable slow cooking gives you control! Use the 2-hour DELAY START timer to begin slow cooking at the perfect time, ensuring your food is fully cooked and ready to serve at the desired time. Cook your food safely on the LOW mode for the entire day or night, up to 20 hours. Your Slow Cooker will automatically switch to the WARM mode for a period of 4 hours before shutting itself off.

DELAY START

NOTE: The maximum time for DELAY START is 2 hours.

IMPORTANT: We do not recommend using DELAY START for recipes that contain perishable ingredients.

1. Program the cooking mode and time of the Slow Cooker before setting the DELAY START timer.
(See MODE & TIME.)
NOTE: Make sure to press ENTER after setting the cooking mode and time to proceed to DELAY START.
2. Press the DELAY START button. The default time for DELAY START, "2:00", will start blinking on the timer display.
3. Press and hold the – (TIME) button to adjust the desired DELAY START time.
4. Press the ENTER button to start the DELAY START timer.
NOTE: If the ENTER button is not pressed, the Slow Cooker will automatically start DELAY START after 5 seconds.
NOTE: The DELAY START time can be adjusted at any time by first pressing the ENTER button to unlock the programmed time, and then pressing and holding the + or – (TIME) button until the desired time is set.
5. The time will begin to count down in minutes until DELAY START reaches "0:00" minutes on the timer display, at which point the DELAY START (clock) icon will turn off. The programmed cooking time (HIGH-LOW) starts automatically.
6. The automatic switch to WARM mode occurs when the programmed cooking time (HIGH-LOW) is reached. The WARM indicator light will illuminate, and the default time for WARM "4:00" will start blinking on the timer display.
NOTE: The time for WARM mode can be adjusted at any time by first pressing the ENTER button to unlock the programmed time, and then pressing and holding the + or – (TIME) button until the desired time is set.
NOTE: You can keep your dishes warm for a maximum time of "20:00" (20 hours).
7. Press the POWER button to turn off the Slow Cooker; then unplug it from the outlet.
8. Use oven mitts to carefully remove the glass lid by grasping the knob of the lid and tilting it slightly away from you.
9. Allow all steam to escape for a few seconds.
10. Then, using oven mitts, carefully remove the ceramic pot from the base and serve the contents.
NOTE: If you serve directly from the ceramic pot, always place a trivet under the pot before setting it on a table or countertop.
11. Unplug the unit and allow the Slow Cooker to cool completely before cleaning it. (See CLEANING.)

TIPS:

- Meat cooked in the Slow Cooker does not brown. If you wish to achieve browning, you should sear the meat separately in a pan beforehand.
- If possible, leave the herbage complete. This way they will reveal more aromas than if chopped.
- Water or liquids do not evaporate in the Slow Cooker as they would with traditional cooking. Base yourself on your 'standard' recipe, then diminish the quantity of used fluid. Exception: soup and rice.
- Afterwards you can always add fluids if necessary. If the dish is too fluid, remove the glass lid and turn on mode HIGH. Let it cook for approximately 30 min.
- Ingredients cut up in equal parts will cook faster and more equally than when cooking a large roast for instance.
- Use the WARM mode to keep the dish warm at the right temperature. Never cook the ingredients on the WARM mode.
- Most recipes with raw meat and vegetables need approximately 6 to 8 h on the LOW mode.
- Fat meat can give dishes with less taste. Precooking or searing the meat can bring the fat percentage down and will color the meat.
- The more the meat is fat the less you will have to add fluids.
- If needed you can remove melted fat with a spoon, a skimmer or a slice of bread.

CONVERTING TRADITIONAL RECIPES TO SLOW COOKING:

- Vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beetroots require a longer cooking time than most kinds of meat. Always place them on the bottom of the Slow Cooker and add liquids.
- You can only add fresh milk or yoghurt during the last 2 hours. Condensed milk can be added from the beginning.
- Rice, pasta and noodles are not suited for a long cooking time. It is preferable you cook them separately and add them for the last 30 minutes.

WHAT'S MORE:

- Avoid extreme temperature differences. A hot glass lid of ceramic bowl immersed in cold water can crack.
- If you use the ceramic bowl to keep food in the fridge and want to warm it up later on, you have to wait until the bowl is on room temperature before heating it. If not, it can crack.
- The glass lid as well as the ceramic bowl can crack due to a collision with a hard surface.
- Do not use the ceramic bowl and/or the glass lid if they are cracked, broken or severely damaged.

NOTE: Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or for electrical or mechanical adjustment.

4. CLEANING

CAUTION: Never immerse base or cord in water or other liquid.

- Pull the plug from the socket.
- Let the appliance cool off entirely
- The ceramic bowl and glass lid are dishwasher proof.
- The base of the appliance can only be cleaned with a damp cloth.
- If there are some residues sticking to the side of the bowl: fill the ceramic bowl with water and some soap and let it soak.
- NEVER use stiff washing-up brushes, only a soft cloth!
- NEVER immerse the appliance in water or in any other liquid.
- Carefully dry all parts before putting it away.
- To store the appliance, place the ceramic pot in the base and put the lid on top. To protect the lid, wrap it in a soft cloth and place it upside down.

5. USEFUL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS

Do not use the appliance when it is malfunctioning.

The appliance doesn't warm or the digital control panel doesn't work:

- Check if your appliance is connected to the right mains voltage, whether there is mains voltage, and if the appliance was plugged in correctly.
=> If there is still a malfunctioning, please return the appliance to your sales point.
- If the power cord is damaged, don't use your appliance and return it to your sales point immediately.

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE GUARANTEE CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE. DEFECTS AND/OR DAMAGES FOLLOWING TO THE NON-OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE GUARANTEE.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques.

6. GUARANTEE CONDITIONS

Your guarantee starts on the day of purchase. The guarantee lasts 2 years.

Warranty provisions:

The legal warranty starts from the date of purchase. The proof of purchase determines the purchase date. The duration and conditions of the warranty depend on the national legislation of the country of purchase. If you have a defective appliance, please contact your seller with your proof of purchase.

The user is responsible for cleaning and properly packaging the defective appliance before presenting it for repair. It is insufficient to package the appliance in a cardboard box with paper. FRITEL is not responsible for damage resulting from inadequate packaging, and the warranty will be irrevocably voided as a result.

Warranty Provisions:

- The warranty covers repairs and/or the free replacement of parts deemed defective by our technical services, provided that the defect is due to material, construction, or manufacturing faults. The warranty does not cover damage or wear of the plates.
- The warranty is only valid for the first user.
- For second-hand appliances, the seller is the sole point of contact.
- Shipping costs to and from the seller, in the case of repair, are always the responsibility of the buyer.
- The warranty is granted only upon presentation of the original purchase invoice (no copies).
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear.

The warranty automatically becomes void in the following cases:

- Incorrect connection, e.g., too high electrical voltage.
- Incorrect, improper, professional, or abnormal use.
- Inadequate or improper maintenance.
- Inadequate packaging and poor transport in case of return.
- Repair or modification by unauthorized third parties.
- Removal or alteration of identification numbers.
- Defects not attributable to the appliance itself, but to external causes, such as a fall, collision, damage, fire, earthquake, flood, lightning, etc.
- For appliances that are not covered by warranty for one of the above reasons, all costs (transport, administration, inspection, and handling) will be charged.

You can always consult the most recent version of the detailed legal warranty conditions, as well as the detailed commercial warranty conditions, at.

7. ENVIRONMENT



Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

8. LIABILITIES


All liabilities, towards both consumer(s) and third parties that could result from not observing all the safety regulations prescribed in this user manual can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non-observation of these safety regulations, the user of the deep fryer, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Gerätes, an dem Sie sich noch lange erfreuen werden. **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung mit Aufmerksamkeit, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.** Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf!

Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bitte beachten Sie die Gewährleistungsbedingungen!

1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Europäischen CE der Sicherheitsnormen hergestellt und entspricht den allgemein anerkannten Normen und Vorschriften bezüglich der Sicherheit von Geräten. Wie beim Gebrauch aller elektrischer Haushaltgeräte müssen einige wichtige Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Unfälle und Beschädigungen zu vermeiden.

-  **Achtung ! Verbrennungsgefahr!** Während des Gebrauchs des Gerätes entstehen heiße Oberflächen und Dampf. Berühren Sie während des Betriebs des Gerätes nur die Griffe oder das digitale Bedienfeld.
- **Achtung!** Auch nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben diese Oberflächen noch eine Zeit lang warm. Lassen Sie das Gerät erst komplett abkühlen, bevor Sie es verlegen, reinigen oder aufräumen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren gebraucht werden. Physisch, motorisch oder geistig behinderte Personen oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung oder Sachkunde verfügen, dürfen das Gerät gebrauchen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen, um das Gerät risikofrei zu gebrauchen, und unter der Bedingung, dass sie die betreffende Gefahr verstehen. Kinder dürfen **NICHT** mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind min. 8 Jahre alt und stehen unter Aufsicht. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät, das Netzkabel und den Stecker **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit untertauchen. Nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Falls das Gerät doch ins Wasser fallen sollte, unmittelbar den Stecker aus der Syeckdose ziehen. Erst danach das Gerät aus dem Wasser nehmen.
- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät gebrauchen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder

wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zur Verkaufsstelle oder einer anerkannten Reparaturstelle.

- Ziehen Sie **IMMER** den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Arbeit beendet haben, bevor Sie das Gerät zur Reinigung zerlegen oder umstellen.
- **NIEMALS** separate Timer oder Fernbedienungen anwenden.
 - Arbeiten Sie nur auf waagerechten Arbeitsflächen, wie eine Anrichte oder einen Tisch, die unter dem Gewicht des Geräts nicht kippen oder verschieben.
 - Das Gerät immer auf eine farbfeste Arbeitsfläche stellen.
 - Achtung: Während des Betriebs wird das Gerät heiß und produziert es heißen Dampf.
 - **NIEMALS** das Gerät außer Haus gebrauchen.
 - **NIEMALS** Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen verwenden. Schließen Sie das Gerät **IMMER** nur mit dem Netzkabel direkt an eine Wandsteckdose an. Das Netzkabel immer komplett abrollen.
 - **NIEMALS** das Netzkabel über die Tisch- oder Anrichtenkante hängen lassen.
 - Halten Sie das Gerät und das Netzkabel **IMMER** von heißen Oberflächen (zum Beispiel Kochplatten, Ofen) entfernt.
 - Den Keramiktopf **NIEMALS** direkt auf eine Wärmequelle, wie einen Herd oder eine Kochplatte, stellen.
 - **NIEMALS** das Gerät unbeaufsichtigt lassen oder es umstellen, wenn es in Betrieb ist.
 - Das Gerät **NIEMALS** in die Nähe von Vorhängen, Wanddekorationen, Textilien und anderen endzündlichen Gegenständen stellen. Achten Sie **IMMER** darauf, dass es um das Gerät herum genügend Freiraum gibt.
 - Kochen Sie **NIEMALS** direkt in der Basis, sondern verwenden Sie **IMMER** den Keramiktopf.
 - Verwenden Sie kein Zubehör oder Teile anderer Geräte.
 - Das Gerät nur verwenden, wofür es bestimmt ist, nämlich zum ‚slow cooking‘ von Nahrung.
 - Ziehen Sie unmittelbar den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät während des Betriebs eine Unregelmäßigkeit zeigt.
 - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Keramiktopf und den Deckel umstellen, um Schaden zu vermeiden. Verwenden Sie diese nicht, wenn sie beschädigt sind.
 - Verwenden Sie das Gerät nur mit der Netzspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist.
 - Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für professionellen Gebrauch geeignet.

2. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Alle Verpackungen und Aufkleber entfernen.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel auf mögliche Beschädigungen. Ist das Kabel beschädigt, verwenden Sie das Gerät **NICHT**, sondern bringen Sie es sofort zu Ihrem Verkaufsort zurück.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß der Beschreibung in „REINIGUNG“, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät beim ersten Mal nur mit Wasser.
- Es ist notwendig, dass der Slow Cooker einmal mit Wasser betrieben wird, bevor Sie Lebensmittel in den Keramiktopf geben.
 - Gießen Sie 4 Tassen Wasser in den Keramiktopf und setzen Sie diesen in die Basis. Setzen Sie den Glasdeckel auf das Gerät.
 - Stecken Sie den Stecker in eine 230V AC Steckdose.
 - Drücken Sie die POWER-Taste. Die LOW-Taste beginnt zu blinken; wenn Sie nichts tun, wird die LOW-Funktion nach 5 Sekunden automatisch aktiviert.
 - Drücken Sie die MODE-Taste, bis die HIGH-Anzeigeleuchte leuchtet. Die Standard-Kochzeit für HIGH, „4:00“, beginnt auf dem Timer-Display zu blinken.

HINWEIS: Nach 5 Sekunden Inaktivität startet der Slow Cooker automatisch im gewählten Modus.

- Halten Sie die – (ZEIT)-Taste gedrückt, bis „0:30“ auf dem Timer-Display erscheint.
- Drücken Sie die ENTER-Taste, um sofort mit dem Slowcooking zu beginnen.

HINWEIS: Wenn die ENTER-Taste nicht gedrückt wird, beginnt der Slow Cooker automatisch nach 5 Sekunden mit dem Heizen.

HINWEIS: Sie werden einen leichten Geruch bemerken; das ist normal und sollte schnell verschwinden.

- Nach 30 Minuten wechselt der Slow Cooker automatisch in den WARM-Modus. Drücken Sie die POWER-Taste und ziehen Sie den Stecker aus dem Slow Cooker. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe und halten Sie die Griffe des Topfes vorsichtig fest, um den Keramiktopf aus der Basis zu heben und zu entfernen; gießen Sie das Wasser aus dem Keramiktopf.
- Spülen Sie den Keramiktopf ab, trocknen Sie ihn gründlich und setzen Sie ihn wieder in die Basis.
- Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

3. **BEDIENUNG DES GERÄTS**

MODUS & ZEIT

- Den keramischen Topf mit Zutaten füllen und den Glasdeckel platzieren.
 - Den Topf nicht bis an den Rand füllen.
 - Kombinieren Sie Fleisch und Gemüse, zuerst das Gemüse hinzufügen, dann das Fleisch.
- Das Netzkabel komplett abwickeln und den Stecker in eine Steckdose mit Erdung stecken (230V).
- Verwenden Sie die Tasten, um die richtigen Einstellungen am digitalen Bedienfeld auszuwählen: LOW-HIGH-WARM.
 - Befolgen Sie die Kochzeit wie im Rezept angegeben
 - Für die richtige Temperatur, schlagen Sie unterstehende Tabelle nach.

| Kochzeit | Approximative Temperatur auf der HIGH Position | Approximative Temperatur auf der LOW Position | Approximative Temperatur auf der WARM Position |
|----------|--|---|--|
| 1 St. | 43°C | 36°C | 28°C |
| 2 St. | 63°C | 53°C | 32°C |
| 3 St. | 80°C | 66°C | 35°C |
| 4 St. | 90°C | 76°C | 39°C |
| 5 St. | 96°C | 83°C | 42°C |
| 6 St. | 97°C | 88°C | 44°C |
| 7 St. | 98°C | 92°C | 46°C |
| 8 St. | 100°C | 93°C | 48°C |

- Drücken Sie die POWER-Taste. Die LOW-Taste beginnt zu blinken; wenn Sie nichts tun, wird die LOW-Funktion nach 5 Sekunden automatisch aktiviert.
- Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts und drücken Sie die MODE-Taste, bis die gewünschte Anzeigeleuchte für HIGH, LOW oder WARM leuchtet.
- Die Standard-Kochzeiten für HIGH „4:00“, LOW „8:00“ oder WARM „4:00“ beginnen auf dem Timer-Display zu blinken.

HINWEIS: Wenn die ENTER-Taste nicht gedrückt wird, beginnt der Slow Cooker nach 5 Sekunden automatisch mit dem Heizen in dem gewählten Modus.
- Drücken Sie die + oder – (ZEIT) Taste, bis die gewünschte Kochzeit auf dem Timer-Display erscheint.

HINWEIS: Der Slow Cooker kann auf „0:30“ (30 Minuten) bis „20:00“ (20 Stunden) programmiert werden.

- Drücken Sie die ENTER-Taste, um sofort mit dem Kochen zu beginnen. Das KOCH (Kochtopf) Symbol leuchtet auf, und der Timer zählt auf 00:00 herunter.
HINWEIS: Die Zeit kann jederzeit angepasst werden, indem Sie zuerst die ENTER-Taste drücken, um die programmierte Zeit freizuschalten, und dann die + oder – (ZEIT) Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit eingestellt ist.

Programmieren Sie das Slow Cooking für die Kontrolle! Verwenden Sie den 2-Stunden-VERZÖGERTE START-Timer, um das Slow Cooking zum perfekten Zeitpunkt zu starten, damit Ihr Essen vollständig gar ist und zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit ist. Kochen Sie Lebensmittel sicher auf LOW, den ganzen Tag oder die ganze Nacht, bis zu 20 Stunden; Ihr programmierbarer Slow Cooker wechselt automatisch für 4 Stunden in den WARM-Modus, bevor er sich selbst ausschaltet.

DELAY START

HINWEIS: Die maximale Zeit für die DELAY START beträgt 2 Stunden.

WICHTIG: Wir empfehlen nicht, DELAY START für Rezepte mit verderblichen Zutaten zu verwenden.

1. Programmieren Sie den Kochmodus und die Kochzeit des Slow Cookers, bevor Sie den DELAY START-Timer einstellen. (Siehe MODUS & ZEIT.)
HINWEIS: Vergessen Sie nicht, die ENTER-Taste zu drücken, nachdem Sie den Kochmodus und die Kochzeit eingestellt haben, bevor Sie die DELAY START-Taste drücken.
2. Drücken Sie die DELAY START-Taste. Die Standardzeit für DELAY START, „2:00“, beginnt auf dem Timer-Display zu blinken.
3. Halten Sie die – (ZEIT) Taste gedrückt, um die gewünschte DELAY START-Zeit anzupassen.
4. Drücken Sie die ENTER-Taste, um den DELAY START-Timer zu starten.
HINWEIS: Wenn die ENTER-Taste nicht gedrückt wird, beginnt der Slow Cooker nach 5 Sekunden automatisch mit der DELAY START.
HINWEIS: Die DELAY START-Zeit kann jederzeit angepasst werden, indem Sie zuerst die ENTER-Taste drücken, um die programmierte Zeit freizuschalten, und dann die + oder – (ZEIT) Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit eingestellt ist.
5. Die Zeit beginnt in Minuten herunterzuzählen, bis DELAY START „0:00“ Minuten auf dem Timer-Display erscheint und das DELAY START (Uhr) Symbol erlischt. Die programmierte Kochzeit (HIGH-LOW) startet automatisch.
6. Die automatische Umschaltung in den WARM-Modus erfolgt, wenn die programmierte Kochzeit (HIGH-LOW) erreicht ist. Die WARM-Anzeigeleuchte leuchtet auf, und die Standardzeit für WARM „4:00“ beginnt auf dem Timer-Display zu blinken.
HINWEIS: Die Zeit im WARM-Modus kann jederzeit angepasst werden, indem Sie zuerst die ENTER-Taste drücken, um die programmierte Zeit freizuschalten, und dann die + oder – (ZEIT) Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit eingestellt ist.
HINWEIS: Sie können Ihre Gerichte bis zu einer maximalen Zeit von „20:00“ (20 Stunden) warmhalten.
7. Drücken Sie die POWER-Taste, um den Slow Cooker AUSzuschalten; ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose.
8. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um vorsichtig den Glasdeckel zu entfernen, indem Sie den Knopf des Deckels festhalten und den Deckel leicht von sich wegheben.
9. Lassen Sie einige Sekunden lang den gesamten Dampf entweichen.
10. Entfernen Sie dann mit Ofenhandschuhen den Keramiktopf aus der Basis und servieren Sie den Inhalt.
HINWEIS: Wenn Sie direkt aus dem Keramiktopf servieren, legen Sie immer einen Untersetzer unter den Topf, bevor Sie ihn auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte stellen.
11. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Slow Cooker vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. (Siehe REINIGUNG)

TIPPS:

- Fleisch, das im Slow Cooker zubereitet wird, wird nicht braun. Wenn Sie dies wünschen, sollten Sie das Fleisch vorher separat in einer Pfanne anbraten.
- Lassen Sie, wenn möglich, Kräuter und Gewürze in ihrer Gesamtheit. Auf diese Weise verbreiten sich die Aromen viel besser.
- Wasser oder Flüssigkeiten verdampfen nicht wie beim traditionellen Kochen. Wenn Sie sich auf einem ‚klassischem ` Rezept basieren, müssen Sie die empfohlene Menge Flüssigkeit reduzieren. Ausnahme: Suppe und Reis.
- Nachträglich können Sie jederzeit zusätzlich Flüssigkeit hinzufügen, falls dies erforderlich ist. Sollte die Zubereitung jedoch am Ende der Kochzeit zu feucht sein, entfernen Sie den Glasdeckel und schalten Sie auf die HIGH-Stufe. Lassen Sie ca. 30 Minuten weiterköcheln.
- Zutaten in gleich große Stücke geschnitten kochen schneller und gleichmässiger, als wenn sie z.B. einen ganzen Braten bereiten.
- Verwenden Sie den WARM-Modus, um Zubereitungen bei der richtigen Temperatur warm zu halten. Kochen Sie niemals Zutaten im WARM-Modus.
- Die meisten Rezepte mit rohem Fleisch und Gemüse benötigen etwa 6 bis 8 Stunden im LOW-Modus.
- Fetttes Fleisch kann den Geschmack einer Rezeptur schwächen. Vorkochen oder anbraten kann den Fettgehalt verringern.
- Je mehr fett am Fleisch, je weniger Flüssigkeit benötigt wird.
- Wenn nötig können Sie das geschmolzene Fett mit einem (Schaum)Löffel oder einer Brotschneide entfernen.

TRADITIONNELLE ZUBEREITUNGEN UMSETZEN IN SLOW COOKING:

- Gemüse wie Möhren, Kartoffeln, (Kohl)Rüben benötigen eine längere Kochzeit als manche Fleischsorten. Immer auf den Boden legen und mit Flüssigkeit übergießen.
- Frische Milch oder Joghurt erst in den letzten 2 Stunden hinzufügen. Kondensmilch kann schon am Anfang hinzugefügt werden.
- Reis, Pasta und Nudeln dürfen nicht lange gekocht werden. Vorzugsweise separat kochen und erst in den letzten 30 min. hinzufügen.

EXTRA:

- Vermeiden Sie zu große Temperaturunterschiede. Einen heißen Glasdeckel oder keramischen Topf in kaltes Wasser tauchen kann Risse verursachen.
- Wenn Sie den Topf im Kühlschrank aufbewahren und nachher aufwärmen möchten, zuerst warten bis der Topf wieder Raumtemperatur erreicht hat. Sonst kann er Risse bekommen.
- Sowohl der Keramiktopf als auch der Glasdeckel können birsten, wenn Sie auf unbehutsam mit harten Oberflächen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das gerät nicht, wenn der Keramiktopf und/oder der Glasdeckel gebirsten, zerbrochen oder schwer zerkratzt sind.

HINWEIS: Verwenden Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht mehr richtig funktioniert oder auf andere Weise beschädigt ist. Bringen Sie es zu einem qualifizierten Techniker zur Inspektion, Reparatur oder für elektrische oder mechanische Anpassungen.

4. REINIGUNG

WARNUNG: Tauchen Sie die Basis oder das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät völlig abkühlen.
- Der Keramiktopf und der Glasdeckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Basis des Geräts darf ausschließlich mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Falls angebackene Reste an den Rändern kleben: Füllen Sie den Keramiktopf mit Spülmittel und lassen Sie es einwirken.
- Verwenden Sie NIEMALS harte Abwaschbürsten, nur ein weiches Tuch!
- Das Gerät NIEMALS in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit untertauchen.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät wegräumen.
- Um das Gerät aufzubewahren, stellen Sie den Keramiktopf in die Basis und tun Sie den Deckel darauf. Um den Deckel zu schützen, wickeln Sie ihn in ein weiches Tuch und legen Sie den Deckel umgekehrt darauf.

5. PRAKTISCHE HINWEISE BEI STÖRUNGEN

Bei einer Störung des Geräts, das Gerät nicht mehr benutzen. Bitte zuerst diese Kontrollliste durchgehen:

Das Gerät heizt nicht oder das digitale Bedienfeld funktioniert nicht:

- Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die richtige Netzspannung angeschlossen ist und ob es Netzspannung gibt. => Falls es noch immer eine Störung gibt, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.
- Falls das Kabel beschädigt ist, das Gerät nicht mehr gebrauchen und gleich zur Verkaufsstelle zurückbringen.

DAS GERÄT IST FÜR HAUSHALTlichen GEBRAUCH KONZIPIERT. BEI PROFESSIONELLEM GEBRAUCH IST DIE GEWÄHRLEISTUNG UNMITTELBAR HINFÄLLIG.

DIE GEWÄHRLEISTUNG DECKT KEINE DEFEKTE UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN INFOLGE DES NICHT BEACHTENS DER GEBRAUCHSANWEISUNG.

Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.

6. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum. Die Garantie beträgt 2 Jahre.

Bestimmungen der Garantie:

Die gesetzliche Garantie beginnt ab dem Kaufdatum. Der Kaufbeleg bestimmt das Kaufdatum. Die Dauer und die Bedingungen der Garantie hängen von der nationalen Gesetzgebung des Kauflandes ab. Bei einem defekten Gerät wenden Sie sich bitte mit Ihrem Kaufbeleg an Ihren Verkäufer.

Der Benutzer ist verantwortlich für die Reinigung und die ordnungsgemäße Verpackung des defekten Geräts, bevor er es zur Reparatur anbietet. Es reicht nicht aus, das Gerät in einer Kartonverpackung mit Papier zu verpacken. FRITEL haftet nicht für Schäden, die durch unzureichende Verpackung entstehen; dadurch erlischt die Garantie unwiderruflich.

Bestimmungen der Garantie:

- Die Garantie deckt die Reparaturen und/oder den kostenlosen Austausch von Teilen, die von unseren technischen Diensten als defekt angesehen werden und bei denen der Defekt auf Material-, Konstruktions- oder Herstellungsfehler zurückzuführen ist. Die Garantie deckt keine Beschädigungen oder den Verschleiß der Platten.
- Die Garantie ist nur für den Erstbenutzer gültig.
- Bei gebrauchten Geräten ist der Verkäufer der einzige Ansprechpartner.

- Die Versandkosten für Hin- und Rücksendung im Falle einer Reparatur gehen stets zu Lasten des Käufers.
- Die Garantie wird nur gewährt, wenn die originale Kaufrechnung (keine Kopie) vorgelegt wird.
- Die Garantie kann nicht für normalen Verschleiß geltend gemacht werden.

Die Garantie erlischt automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei falscher Anschluss, z. B. zu hoher elektrischer Spannung.
- Bei falscher, unsachgemäßer, professioneller oder abnormaler Nutzung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei unzureichender Verpackung und schlechtem Transport im Falle einer Rücksendung.
- Bei Reparatur oder Änderung durch NICHT autorisierte Dritte.
- Bei Entfernung und/oder Änderung der Identifikationsnummern.
- Bei Defekten, die nicht auf das Gerät selbst zurückzuführen sind, sondern auf eine externe Ursache, wie Sturz, Stoß, Beschädigung, Feuer, Erdbeben, Überschwemmung, Blitz,...
- Bei Nichteinhaltung der Anweisungen in der Gebrauchsanweisung.

Für Geräte, die aus einem der oben genannten Gründe nicht unter die Garantie fallen, werden alle Kosten (Transport, Verwaltung, Prüfung und Bearbeitung) in Rechnung gestellt.

Die aktuellste Version der detaillierten gesetzlichen Garantiebedingungen sowie der detaillierten kommerziellen Garantiebedingungen finden Sie jederzeit unter www.fritel.com.

7. UMWELTSCHUTZ



Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei.

8. HAFTPFLICHTEN

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und Dritten, die sich ergeben könnten aus dem nicht Nachkommen aller in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei Nichtbefolgung dieser Sicherheitsvorschriften schützt der Benutzer des Geräts, oder andere Personen, die diesen Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikanten gegen alle Haftpflichten, die ihm zu Lasten gelegt werden können.

**VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE, RECEPTEN EN NUTTIGE TIPS OVER AL ONZE TOESTELLEN KAN
U STEEDS TERECHT OP WWW.FRITEL.COM !**

U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN

***POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE, DES RECETTES ET POUR DES ASTUCES
PRATIQUES, SURFEZ SUR LE SITE WWW.FRITEL.COM!***

TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN

**FOR ALL SUPPLEMENTARY INFORMATION, RECIPES AND PRACTICAL TIPS ABOUT ALL OUR
APPLIANCES PLEASE VISIT OUR WEBSITE WWW.FRITEL.COM !**

FIND US ON FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN

***WEITERE INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHE TIPPS ÜBER ALL UNSERE PRODUKTE FINDEN
SIE UNTER WWW.FRITEL.COM !***

BESUCHEN SIE UNS AUCH BEI FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN



NV van RATINGEN
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
www.fritel.com
V2024-10