TOMADO®

TSC3501B

SLOW COOKER | SLOW COOKER
SLOW COOKER | MIJOTEUR



NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction manual
DE Gebrauchsanleitung
FR Mode d'emploi

since 1923 Quality since 1923

Excellent service

Best choice

TOMADO®

NL	Gebruiksaanwijzing	pagina 4-9
EN	Instruction manual	page 10-15
DE	Gebrauchsanleitung	Seite 16-22
FR	Mode d'emploi	page 23-29

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – NL

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op!** Vermijd het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- **Let op!** Indien het apparaat te vol zit, kan het overstromen waardoor kan er heet water uitkomt tijdens het koken.
- Wees voorzichtig met het openen van het deksel tijdens of na het koken. Er komt hete stoom uit het apparaat en er bestaat daardoor kans op brandwonden.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water toe te voegen. Zonder water raakt het apparaat beschadigd.
- Zet het apparaat niet aan als de metalen binnenpan leeg is.
- Kook nooit rechtstreeks in de metalen binnenpan, maar gebruik de keramische schaal.
- Zet het apparaat niet aan zonder dat de keramische schaal erin zit.
- Zet het apparaat uit voordat u de keramische schaal verwijdert.
- De keramische schaal en het glazen deksel zijn breekbaar. Ga er voorzichtig mee om en gebruik ze niet als ze gebarsten of beschadigd zijn.
- Het apparaat is tijdens en ook een tijdje na gebruik heet. Raak de bovenkant van het apparaat en andere hete delen tijdens of na gebruik niet aan. Raak uitsluitend de handgrepen en knoppen aan. Gebruik eventueel ovenwanten of een doek.
- Zet het apparaat niet aan de rand van het werkblad.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat niet aan op een externe timer en gebruik geen afstandsbedieningssysteem.

- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer tevoorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis, uit de buurt van water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden.
  Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd

over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.

- Laat de stroomkabel niet over de rand van het werkblad of een andere plaats hangen waar een kind bij kan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het glazen deksel en de keramische schaal afkoelen voordat u ze in water onderdompelt.
- Reinig de keramische schaal met een zachte doek bevochtigd met milde zeep, en wrijf hem na met een droge doek.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of er kan een aardlekstroom zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - in Bed&Breakfast type omgevingen
  - boerderijen
- Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Glazen deksel
2. Keramische schaal
3. Metalen binnenpan
4. Indicatielampje aan/uit
5. Keuzeschakelaar
6. Behuizing
7. Handgrepen



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, gaat u als volgt te werk: pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats het apparaat op een warmtebestendige vlakke ondergrond, in de buurt van een geschikt geaard stopcontact. Zorg voor voldoende ventilatieruimte rondom het apparaat.

Reinig het deksel en de keramische schaal met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af. Let erop dat er geen vocht meer in of aan zit. Maak de metalen binnenpan en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Plaats de keramische schaal in het apparaat. Ondanks deze reiniging vooraf, ruikt u bij het eerste gebruik van uw slowcooker mogelijk een lichte verbrandingsgeur doordat productieresten heet worden. Deze geur verdwijnt na een paar keer gebruiken. Controleer of de spanning op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektriciteitsnet. Steek de stekker in een geaarde stopcontact.

KOKEN MET DE SLOWCOOKER

Vul de keramische schaal met een beetje water of met de ingrediënten van uw keuze in kokend water. Als u vlees en groenten samen kookt, doe dan eerst de groenten in de schaal. Dek de keramische schaal af met het glazen deksel. Zet het apparaat aan door de keuzeschakelaar op de gewenste stand te zetten. Het indicatielampje voor aan/uit gaat branden.

Gebruik LOW om langzaam gedurende de dag of nacht te koken. Op de stand HIGH gaat het kookproces ongeveer tweemaal zo snel. Een gerecht dat ongeveer 10 uur op LOW kookt, kookt 4 tot 6 uur op HIGH. Als u WARM kiest, houdt de slowcooker een constante temperatuur aan nadat het recept is gekookt en de juiste temperatuur is bereikt.

Til het deksel tijdens het koken niet op als dat niet nodig is. Als u het deksel vaak oplicht, vertraagt u het kookproces.

LET OP: als u het deksel optilt, ontsnapt er hete, vochtige lucht, waar u zich aan kunt branden. Pak het deksel altijd op bij de knop en gebruik bij voorkeur ovenwanten.

Zet na het koken de keuzeschakelaar op OFF en verwijder de stekker uit het stopcontact.

LET OP: de keramische schaal kan barsten door plotselinge temperatuursveranderingen. Dompel de hete schaal daarom niet onder in koud water.

MAAK KENNIS MET SLOWCOOKING

Slowcooking is niet zomaar een kookmethode, het haalt de diepste smaken en voedingsstoffen in uw eten naar boven. Deze langzame kooktechniek is ideaal als u eenvoudigere, goedkopere vleessoorten wilt omtoveren in verrukkelijk malse en sappige gerechten. Delicate producten zoals vis, fruit en groenten behouden hun structuur en smaak, en vallen niet in stukken uiteen tijdens het kookproces.

De lage temperatuur van slowcooking betekent minimale aanbakrisico's en u hoeft nauwelijks te roeren. De perfecte oplossing voor iedereen die wil genieten van heerlijke, zelfbereide maaltijden zonder de hele dag in de keuken te staan.

Niet alle ingrediënten zijn geschikt voor lange kooktijden. Pasta, zeevruchten, en zuivelproducten zoals melk, room of zure room voegt u het beste pas tijdens de laatste twee uur toe. Producten als geëvaporeerde melk of gecondenseerde soep zijn juist weer uitstekend geschikt voor de slowcooker.

Bij slowcooking spelen verschillende factoren een rol in hoe snel uw gerecht klaar is. Het water- en vetgehalte van de ingrediënten, de temperatuurinstelling, en de grootte van de stukken ingrediënt; alles heeft invloed. Kleine stukken koken sneller dan hele stukken vlees of gevogelte. Bij vlees- en groentecombinaties kunt u uitgaan van minimaal 7 uur op een lage temperatuurinstelling.

Tip
Als u vetrijk vlees kookt, leg dan dikke plakken ui onder het vlees zodat het niet in zijn eigen vet smoort. Sommige recepten raden u aan het vlees eerst te bruinen. Deze aanbeveling is vooral bedoeld voor een mooie kleur, of om overtollig vet te verwijderen. Voor een geslaagde maaltijd is voorbruinen niet nodig.

Uniek voor slowcookers is de minimale verdamping. Wanneer u uw favoriete recepten vanaf nu in de slowcooker bereidt, hoeft u dus minder vocht toe te voegen. Dikken de sappen toch nog te veel in, voeg dan later simpelweg wat extra vocht toe. Bij groenteschotels moet u wel voldoende vocht toevoegen om aanbranden te voorkomen.

Slowcooking maakt altijd gebruik van kooknat – een klein detail met groot effect. Laat u verrassen door de veelzijdigheid en het gemak van slowcooking.

TIPS

- Vul de keramische schaal altijd met kokend vocht, nooit met koud vocht.
- Draag altijd ovenwanten als u de slowcooker tijdens gebruik verplaatst.
- Gedroogde bonen, zoals rode kidneybonen, moet u een nacht laten weken en daarna 10-15 minuten voorkoken voordat u ze in de slowcooker doet, om eventuele toxines te verwijderen.
- Bonen uit blik voegt u 30-45 minuten voor het einde van de kooktijd toe.
- Rijst, noedels en pasta zijn niet geschikt voor lange kooktijden. Kook deze producten apart en voeg ze toe in de laatste 30 minuten.
- Plaats geen bevroren vlees of gevogelte in de slowcooker.
  U moet alle producten eerst grondig ontdooien.
- Als u een combinatie van vlees en wortelgroenten bereidt, doe dan altijd de wortelgroenten onder in de keramische schaal.
- Vul de slowcooker niet tot aan de rand met voedsel.
- Als u het deksel vaak oplicht, vertraagt u het kookproces.
  Til het deksel tijdens de eerste helft van de kooktijd niet op.
- De tijden die u in recepten aantreft, zijn slechts een richtlijn. De werkelijke kooktijd is afhankelijk van verschillende factoren, zoals de kwaliteit van de ingrediënten, de grootte van de stukken, hoeveelheden, het aantal keren dat u het deksel optilt, enz.

Opmerkingen
Zorg ervoor dat al het voedsel volledig gaar is voordat u het consumeert.
Bij slowcooking gaart u de producten beneden het kookpunt. Vloeistoffen 'koken' niet bij deze temperatuur en produceren weinig stoom of damp. Het grote voordeel daarvan is dat voedsel niet aanbakt en roeren bijna overbodig is. Slowcooking is niet alleen handig, maar helpt ook smaken en voedingsstoffen in uw gerechten te behouden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Voor het schoonmaken altijd de stekker uit de wandcontactdoos verwijderen en het apparaat af laten koelen.

1. Verwijder de keramische schaal en was deze af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
2. Spoel de schaal af en droog hem daarna goed.
3. Doe hetzelfde met het deksel.
4. Reinig de buitenkant en de metalen binnenpan met een vochtige doek.

- **Gebruik nooit agressieve schoonmaak- en/of schuurmiddelen!**
- **Het apparaat kan niet in de vaatwasser gereinigd worden.**
- **Het is belangrijk dat de buitenkant van de keramische schaal goed schoon en droog is voordat u deze in het apparaat plaatst. Water, etensresten of ander vuil kunnen de werking van het apparaat beïnvloeden en het beschadigen.**

RECYCLING



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU). Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

SAFETY INSTRUCTIONS – EN

- **First carefully read the instruction manual in full prior to using the appliance and store the manual in a safe place for future reference.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
-  **Caution!** Avoid contact with hot surfaces when the appliance is switched on.
-  **Caution!** If the appliance is too full, it can overflow during cooking, causing hot water to spill out.
- Be careful when opening the lid during or after cooking. Hot steam can be emitted by the device, and as a result, there is a risk of scalding.
- Never use the appliance without adding water. With no water, the appliance will get damaged.
- Do not switch on the appliance when the metal inner pan is empty.
- Never prepare anything directly in the metal inner pan, use the ceramic insert.
- Do not switch on the appliance when the ceramic insert is not in it.
- Switch off the appliance before removing the ceramic insert.
- The ceramic insert and glass lid are breakable. Handle them carefully and do not use them when they are cracked or damaged.
- The appliance is hot during and shortly after use. Do not touch the top side of the appliance and any other hot parts during or after use. Only touch the handles and knobs. If necessary, use oven gloves or a cloth.
- Do not place the appliance near the edge of the worktop.
- Only connect the appliance to alternate current, to an earthed wall socket, with a mains voltage that corresponds with the information provided on the information plate of the appliance.
- Do not connect the appliance to an external timer and do not use a remote control system.
- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Fully unwind the cord to prevent it from overheating.

- Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc. Keep the appliance away from walls or other objects that may catch fire, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
- Always make sure the appliance is placed on an even, flat surface and is only used indoors, away from water.
- Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational.
- If you want to move the appliance, make sure the appliance is switched off.
- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the retailer or our maintenance service. Never replace the plug or cord yourself. Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons.
  Incorrect repairs may expose the user to serious hazards.
  Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers associated with handling electrical appliances. Therefore, never allow children to operate electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and by persons with limited physical, sensory or mental capacities or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards it may involve.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of the worktop or on any other location that a child might be able to reach.

- Children must not play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- If the appliance is not being used or is being cleaned, switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- Allow the glass lid of the ceramic insert to cool down before submerging it in water.
- Clean the ceramic insert with a soft cloth dampened with mild soap, and wipe it afterwards with a dry cloth.
- If you decide to cease using the appliance due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing the plug from the wall socket.
- If the appliance does not function after it has been switched on, it is possible that the fuse or earth leakage circuit breaker has been activated in the electrical distribution box. The group may be overloaded or an earth leakage current may have occurred.
- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a tripped safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should be used.
- Never submerge the appliance, cord or plug in water.
- This appliance is intended for household and similar use, such as:
  - in staff kitchens, shops, offices and other work environments.
  - by guests of hotels, motels and other residential environments.
  - in Bed&Breakfast type environments
  - farms
- In case of unintended use of the appliance, no damage claims can be entered for possible defects and the warranty will become void.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Glass lid
2. Ceramic insert
3. Metal inner pan
4. On/off indicator light
5. Selector switch
6. Base unit
7. Handles



PRIOR TO FIRST USE

Before using the appliance for the first time, please proceed as follows: carefully unpack the appliance and remove all packaging material. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of reach of children. After unpacking the appliance, carefully check it for external damage that may have occurred during transport. Place the appliance on a heat-resistant surface, near a suitable earthed socket. Ensure sufficient ventilation space around the appliance.

Clean the lid and ceramic insert with warm water and a mild washing-up liquid. Dry these components thoroughly. Ensure that all moisture is removed. Clean the metal inner pan and exterior of the appliance with a damp cloth. Place the ceramic insert in the appliance. In spite of cleaning in advance, it is possible that you can sense a slight burning smell from your slow cooker, due to the production residues that become hot. This smell will disappear after the appliance has been used a few times. Check that the voltage stated on the information plate matches the mains voltage used in your power system. Insert the plug into an earthed socket.

COOKING WITH THE SLOW COOKER

Fill the ceramic insert with a little water or with the ingredients of your choice in boiling water. When preparing meat and vegetables together, put the vegetables in the insert first. Cover the ceramic insert with the glass lid. Switch on the appliance by setting the selector switch to the required position. The on/off indicator light lights up.

Use LOW to prepare food slowly during the day or night. In the HIGH position, the cooking process will be about half the time. A dish that is prepared approximately 10 hours at LOW, will take 4 to 6 hours at HIGH. If you select WARM, the slow cooker maintains a constant temperature once the dish has been cooked and the correct temperature has been reached.

Do not lift the lid while cooking, if this is not necessary. If you lift the lid regularly, this will slow down the cooking process.

CAUTION: when lifting the lid, hot and humid air will escape, which means that you could burn yourself if not careful. Always pick up the lid at the grip in the centre and preferably use oven gloves.

After preparing the food, set the selector switch to OFF and remove the plug from the socket.

CAUTION: the ceramic insert may crack due to sudden changes in temperature. Therefore, do not submerge the ceramic insert in cold water.

INTRODUCTION TO SLOW COOKING

Slow cooking is not just any cooking method, it elevates the flavours and preserves the nutrients in your food. This slow cooking method is ideal if you want to turn more basic, cheaper cuts of meat into deliciously tender and succulent meals. Delicate products such as fish, fruit and vegetables maintain their structure and flavour, and do not fall apart during the cooking process.

The low temperature of slow cooking means that there is a minimum risk of burning and you hardly need to stir. The perfect solution for anyone what wants to enjoy delicious home-made meals without spending hours in their kitchen.

Not all ingredients are suitable for long cooking times. Pasta, seafood and dairy products such as milk or (sour) cream are best added during the last two hours of preparation. Products such as condensed milk or soup on the other hand, are excellently suitable for the slow cooker.

In slow cooking, different factors play a role in how quickly your meal is ready. The water and fat content of the ingredients, the temperature setting and the piece sizes of the ingredients; all this will have an effect. Small pieces will cook faster than whole cuts of meat or poultry. In the case of meat and vegetable combinations you can assume a minimum of 7 hours at a low temperature setting.

Tip
When preparing fatty meat, place thick slices of onion under the meat, so it is not smothered in its own fat. Some recipes recommend browning the meat in advance. This recommendation is mainly intended for getting a nice colour, or for removing excess fat. Browning in advance is not necessary for a successful meal.

Minimal evaporation is a unique feature of slow cookers. If you want to prepare your favourite recipes in your slow cooker from now on, you will need to add less liquid. If the juices are reduced too much, simply add a little extra water later on. In the case of vegetable stews, you will have to add sufficient water to prevent the vegetables from burning.

The slow cooking process always uses the cooking liquid – a small detail with great effect. Allow yourself to be surprised with the versatility and ease of slow cooking.

TIPS

- Always fill the ceramic insert with boiling liquid, never cold liquid.
- Always wear oven gloves when moving the slow cooker during use.
- Dried beans, such as kidney beans, must be soaked overnight and then pre-boiled for 10-15 minutes before placing them in the slow cooker, to remove possible toxins.
- Beans from tins are added 30-45 minutes before the end of the cooking time.
- Rice, noodles and pasta are not suitable for long cooking times. Cook these products separately and add them in the last 30 minutes.
- Do not place frozen meat or poultry in the slow cooker.
  All products must be thoroughly thawed in advance.
- When preparing a combination of meat and root vegetables, always place the root vegetables on the bottom of the ceramic insert.
- Do not fill the slow cooker up to the edge with food.
- Frequently lifting the lid will delay the cooking process.
  Do not lift the lid during the first half of the cooking time.
- The times in your recipes, are only a guideline. The actual cooking time depends on different factors, such as the quality of the ingredients, the piece sizes, the amounts, the number of times the lid is lifted, etc.

Notes
Make sure that all the food is fully cooked before consuming it.
With slow cooking, you will cook the products below boiling point. Liquids do not 'boil' at this temperature and produce little steam or vapour. The major benefit of this is that the food cannot burn and that stirring is virtually unnecessary. Slow cooking is not only practical, it also helps to maintain the flavours and nutrients in your dishes.

CLEANING AND MAINTENANCE

Prior to cleaning, always remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.

1. Remove the ceramic insert and wash it with hot water and mild washing-up liquid. Use a soft sponge or cloth.
2. Rinse the ceramic insert and then wipe it dry thoroughly.
3. Do the same with the lid.
4. Clean the outside of the metal inner pan with a damp cloth.

- **Never use aggressive or abrasive cleaning agents!**
- **The appliance itself cannot be washed in a dishwasher.**
- **It is important that the outside of the ceramic insert is completely clean and dry before it is placed in the appliance. Water, food residues and other dirt could affect the operation of the appliance and cause damage.**

RECYCLING



This symbol means that this product should not be disposed of with regular household waste (2012/19/EU). Observe the rules that apply in your country for the separated collection of electric and electronic products. Correct disposal of the product prevents negative consequences for the environment and for public health. The packaging material of this product can be recycled 100%, return packaging material separately.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN – DE

- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie später zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- **Vorsicht!** Berühren Sie die warmen Oberflächen nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- **Vorsicht!** Wenn das Gerät zu voll ist, kann es beim Kochen überlaufen und heißes Wasser kann austreten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel während des Kochens oder nach dem Kochen öffnen. Aus dem Gerät tritt heißer Dampf aus und dadurch besteht Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne Wasser hinzuzufügen. Durch eine Verwendung ohne Wasser wird das Gerät beschädigt.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Innentopf aus Metall leer ist.
- Kochen Sie niemals direkt im Innentopf aus Metall, verwenden Sie immer die Keramikschale.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich die Keramikschale nicht darin befindet.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Keramikschale herausnehmen.
- Die Keramikschale und der Glasdeckel sind zerbrechlich. Gehen Sie vorsichtig damit um und verwenden Sie diese nicht, wenn sie Risse oder Beschädigungen aufweisen.
- Das Gerät ist während des Gebrauchs und auch noch eine Weile nach dem Gebrauch heiß.
  Berühren Sie die Oberfläche oder andere heiße Stellen des Geräts nicht während des Gebrauchs oder nach dem Gebrauch. Berühren Sie nur die Griffe und die Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Ofenhandschuhe oder ein (Geschirr-)Tuch.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand der Arbeitsplatte.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.

- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an und verwenden Sie kein Fernbedienungssystem.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Wickeln Sie das Kabel komplett ab, um einer Überhitzung des Kabels vorzubeugen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Herdplatten usw. Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, flachen Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich in Innenräumen und nicht in der Nähe von Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet/in Betrieb ist.
- Wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort umstellen möchten, müssen Sie darauf achten, dass es ausgeschaltet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von Fachleuten ausgeführt werden.
  Falsch ausgeführte Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen. Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren.

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Geräts instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte oder eine andere Stelle hängen, wo es für ein Kind zugänglich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt wird, müssen Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie den Glasdeckel und die Keramikschale abkühlen, bevor Sie sie in Wasser eintauchen.
- Reinigen Sie die Keramikschale mit einem weichen, mit einer milden Seife befeuchteten Tuch und trocken Sie sie dann mit einem trockenen Tuch ab.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.
- Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann die Sicherung oder der Fehlerstromschutzschalter im Sicherungskasten ausgelöst worden sein. Die Gruppe kann überlastet sein oder es kann ein Fehlerstrom aufgetreten sein.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Achten Sie darauf, dass immer ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.

- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.:
  - in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
  - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
  - auf bäuerlichen Anwesen.
- Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird, besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz und der Garantieanspruch erlischt.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Glasdeckel
2. Keramikschale
3. Innentopf aus Metall
4. Anzeigelampe Ein/Aus
5. Wahlschalter
6. Gehäuse
7. Griffe



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie Folgendes tun: Nehmen Sie es vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geerdeten Steckdose auf einen flachen Untergrund. Sorgen Sie für ausreichend freien Platz für die Lüftung rundum das Gerät.

Reinigen Sie den Deckel und die Keramikschale mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gut ab. Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit mehr in oder an den Teilen befindet. Reinigen Sie den Innentopf aus Metall und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie die Keramikschale in das Gerät. Trotz der vorherigen Reinigung riechen Sie bei der ersten Verwendung Ihres Slow Cookers möglicherweise eine schwache Verbrennungsluft, da eventuelle Produktionsrückstände heiß werden. Dieser Geruch verschwindet nach einigen Verwendungen. Kontrollieren Sie, ob die Spannung auf dem Typenschild des Geräts mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Stecken Sie den Stecker in eine Schuko-Steckdose.

KOCHEN MIT DEM SLOW COOKER

Füllen Sie die Keramikschale mit etwas Wasser oder mit den Zutaten Ihrer Wahl in kochendem Wasser. Wenn Sie Fleisch und Gemüse gemeinsam zubereiten möchten, legen Sie zuerst das Gemüse in die Schale. Decken Sie die Keramikschale mit dem Glasdeckel ab. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Einstellung drehen. Die Anzeigelampe (Ein/Aus) leuchtet auf.

Verwenden Sie die Einstellung LOW, um Gerichte während des Tages oder über Nacht langsam zuzubereiten. Mit der Einstellung HIGH verläuft der Kochvorgang etwa doppelt so schnell. Ein Gericht, das mit der Einstellung LOW etwa 10 Stunden benötigt, ist mit der Stufe HIGH in etwa 4 bis 6 Stunden fertig. Wenn Sie die Option WARM auswählen, hält der Slow Cooker eine konstante Temperatur aufrecht, nachdem das Rezept zubereitet wurde und die richtige Temperatur erreicht wurde.

Öffnen Sie den Deckel während der Zubereitung nicht unnötig. Häufiges Öffnen des Deckels verzögert den Kochvorgang.

VORSICHT: Wenn Sie den Deckel öffnen, entweicht heiße, feuchte Luft. Es besteht Verbrennungsgefahr. Halten Sie den Deckel immer am Knopf fest und verwenden Sie möglichst Ofenhandschuhe.

Stellen Sie den Wahlschalter nach der Zubereitung auf OFF und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

ACHTUNG: Durch plötzliche Temperaturänderungen können Risse in der Keramikschale entstehen. Tauchen Sie die heiße Schale daher nicht in kaltes Wasser ein.

DIE VORTEILE VON SLOW COOKING

Durch Slow Cooking kommen die in Ihren Speisen enthaltenen Aromen und Nährstoffe optimal zur Entfaltung. Diese langsame Zubereitungsart ist ideal, wenn Sie einfachere und preisgünstigere Fleischsorten in herrlich zarte und saftige Gerichte umwandeln möchten. Empfindliche Produkte wie Fisch, Obst und Gemüse behalten ihre Struktur und ihren Geschmack und fallen während der Zubereitung nicht auseinander.

Dank der niedrigen Temperatur beim Slowcooking besteht ein minimales Risiko auf Anbrennen und Sie brauchen kaum umzurühren. Slow Cooking ist die perfekte Lösung für alle, die gerne eine herrliche, selbstgekochte Mahlzeit servieren möchten, ohne den ganzen Tag in der Küche zu stehen.

Allerdings sind nicht alle Zutaten für eine lange Zubereitung geeignet. Pasta/Nudeln, Meeresfrüchte und Milchprodukte wie Milch, Sahne oder saure Sahne sollten Sie erst während der letzten zwei Stunden hinzugeben. Produkte wie Kondensmilch oder kondensierte Suppe sind dagegen ausgezeichnet für den Slow Cooker geeignet.

Beim Slow Cooking spielen verschiedene Faktoren eine Rolle, wenn es darum geht, wie schnell ein Gericht fertig ist. Die Zeit wird unter anderem vom Wasser- und Fettgehalt der Zutaten, der Temperatureinstellung und der Größe der Zutatenstücke beeinflusst. Kleine Stücke sind schneller gar als große Fleischstücke oder ganze Geflügelstücke. Bei Kombinationen aus Fleisch und Gemüse können Sie von mindestens 7 Stunden bei einer niedrigen Temperatureinstellung ausgehen.

Tipp
Wenn Sie fettreiches Fleisch zubereiten, sollten Sie dicke Zwiebelscheiben unter das Fleisch legen, sodass das Fleisch nicht in einem eigenen Fett schmort. In manchen Rezepten wird empfohlen, das Fleisch zuerst anzubraten/zu bräunen. Diese Empfehlung dient vor allem dazu, dem Fleisch eine schöne Farbe zu geben oder überschüssiges Fett zu entfernen. Für eine gelungene Mahlzeit ist „Vorbräunen“ nicht erforderlich.

Eine einzigartige Eigenschaft von Slow Cookern ist die minimale Verdampfung. Wenn Sie Ihre Lieblingsrezepte ab jetzt im Slow Cooker zubereiten, brauchen Sie weniger Feuchtigkeit zuzugeben. Wenn die entstehenden Säfte doch zu stark eindicken, geben Sie später ganz einfach etwas zusätzliche Feuchtigkeit hinzu. Bei Gemüseaufläufen müssen Sie allerdings ausreichend Feuchtigkeit hinzugeben, um Anbrennen vorzubeugen.

Beim Slow Cooking wird immer das Kochwasser genutzt – ein kleines Detail mit großer Wirkung. Lassen Sie sich durch die Vielseitigkeit und die Benutzerfreundlichkeit von Slowcooking überraschen.

TIPPS

- Füllen Sie die Keramikschale immer mit kochender Flüssigkeit, niemals mit kalter Flüssigkeit.
- Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Slow Cooker während der Verwendung umstellen.
- Getrocknete Bohnen wie rote Kidneybohnen müssen Sie eine Nach einweichen lassen und dann 10-15 Minuten vorkochen, bevor Sie diese in den Slow Cooker geben; so entfernen Sie eventuell enthaltene Toxine.
- Bohnen aus Konservendosen geben Sie 30-45 Minuten vor dem Ende der Zubereitungszeit hinzu.
- Reis, Nudeln und Pasta sind nicht für lange Zubereitungszeiten geeignet. Kochen Sie diese Produkte separat und geben Sie diese in den letzten 30 Minuten dazu.
- Legen Sie kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel in den Slow Cooker.
  Alle Produkte müssen erst gut aufgetaut sein.
- Wenn Sie eine Kombination aus Fleisch und Wurzelgemüse zubereiten, müssen Sie das Wurzelgemüse immer unten in die Keramikschale legen.
- Füllen Sie den Slow Cooker nicht bis zum Rand mit Nahrungsmitteln.
- Häufiges Öffnen des Deckels verzögert den Kochvorgang.
  Öffnen Sie den Deckel in der ersten Hälfte der Zubereitungszeit nicht.
- Die in den Rezepten angegeben Zubereitungszeiten sind lediglich Richtzeiten. Die tatsächliche Zubereitungszeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, zum Beispiel von der Qualität der Zutaten, der Größe der Stücke, den Mengen, der Anzahl Male, die Sie den Deckel öffnen usw.

Hinweise
Achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel vollkommen gar sind, bevor Sie diese verzehren.
Beim Slowcooking garen Sie die Produkte unter dem Siedepunkt. Die Flüssigkeiten „kochen“ bei dieser Temperatur nicht und erzeugen nur wenig Dampf oder Dunst. Der große Vorteil ist, dass die Nahrungsmittel nicht anbrennen und dass Umrühren fast unnötig ist. Slowcooking ist nicht nur praktisch, damit bleiben Geschmack und Nährstoffe auch in Ihren Gerichten erhalten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bevor Sie das Gerät reinigen, müssen Sie immer den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

1. Nehmen Sie die Keramikschale heraus und waschen Sie diese mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch.
2. Spülen Sie die Schale ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Reinigen Sie den Deckel auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie die Außenseite und den Innentopf aus Metall mit einem feuchten Tuch.

- **Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel und/oder Scheuermittel!**
- **Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- **Achten Sie unbedingt darauf, dass die Außenseite der Keramikschale vollkommen sauber und trocken ist, bevor Sie diese in das Gerät stellen. Wasser, Speisereste oder andere Verschmutzungen können die Funktion des Geräts beeinflussen und dieses gegebenenfalls beschädigen.**

RECYCLING



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU). Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften in Bezug auf die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch eine korrekte Entsorgung des Produkts beugen Sie negativen Folgen für die Umwelt und die Volksgesundheit vor. Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recycelbar; sammeln Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt ein.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ – FR

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
-  **Attention !** Évitez de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche.
-  **Attention !** Si l'appareil est trop rempli, il peut déborder et de l'eau chaude peut s'en échapper pendant la cuisson.
- Soyez prudent(e) lors de l'ouverture du couvercle pendant ou après la cuisson. De la vapeur chaude s'échappe de l'appareil, il existe donc un risque de brûlure.
- N'utilisez jamais l'appareil sans ajouter d'eau. Une utilisation sans eau endommagera l'appareil.
- N'allumez pas l'appareil si le bac intérieur métallique est vide.
- Ne cuisez jamais directement dans le bac intérieur métallique, mais utilisez la cuve en céramique.
- N'allumez pas l'appareil sans que la cuve en céramique soit présente.
- Éteignez l'appareil avant de retirer la cuve en céramique.
- La cuve en céramique et le couvercle en verre sont fragiles. Manipulez-les avec précaution et n'utilisez pas ces éléments s'ils sont fissurés ou endommagés.
- L'appareil est très chaud pendant l'utilisation et le reste un moment après l'utilisation. Ne touchez pas le dessus de l'appareil ainsi que d'autres parties brûlantes pendant ou juste après l'utilisation. Touchez uniquement les poignées et les boutons. Utilisez éventuellement des maniques ou un torchon.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord du plan de travail.
- Raccordez l'appareil uniquement à une source de courant alternatif, à une prise murale mise à la terre, dont la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Ne raccordez pas l'appareil à une minuterie externe et n'utilisez pas de système de télécommande.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas courbé excessivement et ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Déroulez entièrement le câble d'alimentation pour éviter qu'il ne chauffe excessivement.
- Ne placez jamais l'appareil près d'équipements produisant de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenez l'appareil à l'écart des murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que les rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface égale et plane, et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur et loin de l'eau.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Si vous souhaitez déplacer l'appareil, vous devez vous assurer qu'il est hors tension.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou est endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, demandez conseil au vendeur ou à notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même. Les réparations sur des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés. Une réparation incorrectement réalisée peut entraîner de grands risques pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées ou livrées par le fabricant.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- L’appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d’expérience et de connaissances, à condition qu’elles utilisent l’appareil sous surveillance ou qu’elles aient reçu des instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’elles comprennent les dangers encourus.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le bord du plan de travail ou à un autre endroit auquel un enfant peut avoir accès.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, sauf si cela est effectué sous surveillance.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou si vous souhaitez le nettoyer, arrêtez-le complètement et retirez la fiche de la prise de courant.
- Laissez refroidir le couvercle en verre et la cuve en céramique avant de les tremper dans l'eau.
- Nettoyez la cuve en céramique avec un chiffon doux humidifié avec un savon doux, puis essuyez-la avec un chiffon sec.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l’appareil en raison d’un défaut, nous vous conseillons de retirer la fiche de la prise murale et de couper le câble d’alimentation.
- Si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, il est possible que le fusible ou le disjoncteur différentiel du tableau électrique ait été déclenché. Le groupe peut être surchargé, ou une fuite à la terre peut s'être produite.
- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le déclenchement du disjoncteur peut signaler l'existence d'un défaut auquel l'enlèvement ou le remplacement de ce dispositif de sécurité ne remédie pas. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique et analogue, tel que :
  - dans les cuisines destinées au personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
  - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - dans les environnements de type chambre d'hôte ;
  - dans les fermes.
- Lorsque l'appareil est utilisé de manière inappropriée, tout droit à une indemnisation est exclu en cas d'éventuels défauts et le droit à la garantie est annulé.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Couvercle en verre
2. Cuve en céramique
3. Bac intérieur métallique
4. Témoin lumineux de marche/arrêt
5. Sélecteur
6. Boîtier
7. Poignées



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, procédez de la manière suivante : déballez l'appareil avec précaution et enlevez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez soigneusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Placez l'appareil sur un support plat résistant à la chaleur, à proximité d'une prise de courant adaptée mise à la terre. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace de ventilation autour de l'appareil.

Nettoyez le couvercle et la cuve en céramique avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Séchez correctement les différents éléments de l'appareil. Veillez à ce qu'il n'y ait plus d'humidité à l'intérieur ou à l'extérieur. Nettoyez le bac intérieur métallique et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Placez la cuve en céramique dans l'appareil. Malgré ce nettoyage préalable, vous pouvez sentir une légère odeur de brûlé lors de la première utilisation de votre mijoteur, due à l'échauffement des résidus de production. Cette odeur disparaît après quelques utilisations. Vérifiez si la tension sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension de votre réseau électrique. Branchez la fiche dans une prise de courant mise à la terre.

CUIRE AVEC LE MIJOTEUR

Remplissez la cuve en céramique avec un peu d'eau ou avec les ingrédients de votre choix dans de l'eau bouillante. Si vous cuisez de la viande et des légumes ensemble, placez d'abord les légumes dans la cuve. Couvrez la cuve en céramique avec le couvercle en verre. Allumez l'appareil en plaçant le sélecteur dans la position souhaitée. Le témoin lumineux de marche/arrêt s'allume.

Utilisez la position LOW pour cuire lentement durant la journée ou la nuit. Sur la position HIG, le processus de cuisson s'effectue environ deux fois plus rapidement. Un plat qui cuit en environ 10 heures en position LOW, cuit entre 4 et 6 heures sur HIGH. Si vous choisissez WARM, le mijoteur maintient une température constante une fois que la recette est cuite et qu'elle a atteint la bonne température.

Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson si cela n'est pas nécessaire. Si vous soulevez le couvercle fréquemment, vous ralentissez le processus de cuisson.

ATTENTION : si vous soulevez le couvercle, de l'air chaud et brûlant s'échappe et vous pouvez vous brûler. Attrapez toujours le couvercle par le bouton et utilisez de préférence des maniques.

Après utilisation, placez le sélecteur en position OFF et retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

ATTENTION : la cuve en céramique peut se fissurer en cas de changements de température soudains. C'est pourquoi vous ne devez pas tremper une cuve brûlante dans de l'eau froide.

FAITES CONNAISSANCE AVEC LA CUISINE LENTE

La cuisine lente (ou slow cooking) n'est pas simplement une méthode de cuisson, elle fait ressortir les goûts et nutriments les plus profonds dans votre nourriture. Cette technique de cuisson lente est idéale si vous voulez transformer des sortes de viande simples et bon marché en des plats délicieusement tendres et juteux. Les produits délicats tels que le poisson, les fruits et légumes, conservent leur structure et leur goût et ne tombent pas en morceaux durant le processus de cuisson.

La basse température de la cuisson lente réduit au minimum le risque que vos aliments attachent et vous n'avez pratiquement pas à remuer. La solution parfaite pour quiconque veut profiter de repas délicieux, faits maison sans avoir à passer toute la journée dans la cuisine.

Tous les ingrédients ne conviennent pas aux temps de cuisson longs. Ajoutez de préférence les pâtes, fruits de mer et produits laitiers tels que le lait, la crème et la crème aigre durant les deux dernières heures de cuisson. Les produits tels que le lait concentré ou la soupe condensée sont quant à eux parfaitement adapté pour une cuisson au mijoteur.

Dans la cuisson lente, différents facteurs jouent un rôle sur la rapidité à laquelle votre plat est prêt. La teneur en eau et en gras des ingrédients, le réglage de température et la taille des morceaux d'ingrédients ; tout a une influence. Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les morceaux entiers de viande ou de volaille. Pour les combinaisons viande et légumes, vous pouvez compter au minimum 7 heures avec un réglage de température faible.

Conseil
Si vous cuisez une viande riche en graisse, placez des tranches épaisses d'oignon sous la viande afin qu'elle ne cuise pas dans sa propre graisse. Certaines recettes vous conseillent de faire revenir la viande d'abord. Cette recommandation est destinée principalement à obtenir une belle couleur, ou à éliminer l'excédent de gras. Pour un repas réussi, il n'est pas nécessaire de faire revenir les aliments.

L'évaporation minimale est ce qui est unique chez les mijoteurs. Désormais, lorsque vous préparez vos recettes favorites dans le mijoteur, vous devez donc ajouter moins d'eau. Si les jus s'épaississent tout de même encore trop, ajoutez simplement un peu de liquide ultérieurement. Dans le cas de plats de légumes, vous devez ajouter bien entendu suffisamment de liquide pour éviter qu'ils n'attachent.

La cuisson lente utilise toujours l'eau de cuisson, un petit détail avec un grand effet. Laissez-vous surprendre par la polyvalence et la commodité de la cuisson lente.

CONSEILS

- Remplissez toujours la cuve en céramique de liquide bouillant, jamais de liquide froid.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous déplacez le mijoteur pendant son utilisation.
- Les haricots secs, comme les haricots rouges secs, doivent tremper une nuit, puis être précuits entre 10 et 15 minutes avant de les placer dans le mijoteur, afin d'éliminer d'éventuelles toxines.
- Ajoutez les haricots en conserve 30 à 45 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- Le riz, les nouilles et les pâtes ne conviennent pas pour des temps de cuisson longs. Cuisez ces produits séparément et ajoutez-le dans les 30 dernières minutes.
- Ne placez pas de viande ou volaille surgelée dans le mijoteur.
  Vous devez d'abord décongeler complètement tous les produits.
- Si vous préparez une combinaison de viande et de légumes racines, placez toujours les légumes racines au fond de la cuve en céramique.
- Ne remplissez pas le mijoteur d'aliments jusqu'au bord.
- Si vous soulevez le couvercle fréquemment, vous ralentissez le processus de cuisson.
  Ne soulevez pas le couvercle pendant la première moitié du temps de cuisson.
- Les temps de cuisson que vous trouvez dans les recettes, sont mentionnés uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson réel dépend de différents facteurs, tels que la qualité des ingrédients, la taille des morceaux, les quantité, le nombre de fois que vous soulevez le couvercle, etc.

Remarques
Assurez-vous que les aliments sont complètement cuits avant de les consommer.
Avec la cuisson lente, les produits cuisent sous le point d'ébullition. Les liquides ne bouillent pas à cette température et ils produisent peu de vapeur ou fumée. Le gros avantage de cette cuisson, est que les aliments n'attachent pas et qu'il est pratiquement inutile de remuer. La cuisson lente est non seulement pratique, mais elle aide également à préserver les goûts et les nutriments dans vos plats.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, enlevez toujours la fiche de la prise de courant murale et laissez l'appareil refroidir.

1. Enlevez la cuve en céramique et lavez-la avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Utilisez une éponge douce ou un chiffon.
2. Rincez la cuve en céramique et séchez-la correctement.
3. Faites la même chose avec le couvercle.
4. Nettoyez l'extérieur et le bac intérieur métallique avec un chiffon humide.

- **Ne jamais utiliser de détergents et/ou de produits abrasifs agressifs !**
- **L'appareil ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.**
- **Il est important que l'extérieur de la cuve en céramique soit propre et sec avant de la placer dans l'appareil. L'eau, les restes de nourriture et autres impuretés peuvent avoir une influence sur le fonctionnement de l'appareil et peuvent l'endommager.**

RECYCLAGE



Ce symbole signifie que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires (2012/19/UE). Veuillez suivre les règles en vigueur dans votre pays concernant la collecte sélective des produits électriques et électroniques. La mise au rebut adéquate du produit permet d'éviter des conséquences préjudiciables pour l'environnement et la santé publique. Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez donc l'éliminer séparément.

ACCESSOIRES BESTELLEN *NL*

Ga naar www.tomado.com/support om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: www.tomado.com/support

ORDERING ACCESSORIES *EN*

Go to www.tomado.com/support to purchase accessories or spare parts.

WARRANTY CONDITIONS

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the user instructions and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: www.tomado.com/support

BESTELLEN VON ZUBEHÖR *DE*

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite www.tomado.com/support.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden.
Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: www.tomado.com/support

COMMANDER DES ACCESSOIRES *FR*

Rendez-vous sur www.tomado.com/support pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : www.tomado.com/support

TOMADO®

TSC3501B

Tomado Electric Appliances
Postbus 159
6920 AD Duiven
The Netherlands
support@tomado.com
www.tomado.com

FSC

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Modifications and printing errors reserved/
Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification

TSC3501B /01.0124

TOMADO.COM