

# Slow Cooker 65D

## Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch / Français

**moa**  
color your life

[www.moacolors.com](http://www.moacolors.com)

## BEFORE USE

Before use, please read this manual carefully.

### **Only connect the appliance to an earthed wall socket.**

This appliance is for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to avoid fires, electric shocks, burns, or other injuries and damage. Read these operating and safety instructions carefully.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (1/3)

1. The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules. Please read these instructions carefully before using the product.
2. This appliance can be used by children from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance.
3. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
4. **WARNING:** Misuse of appliance could cause potential injury.
5. Do not immerse main unit in water.
6. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, and bed and breakfast type environments.
7. If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote system.

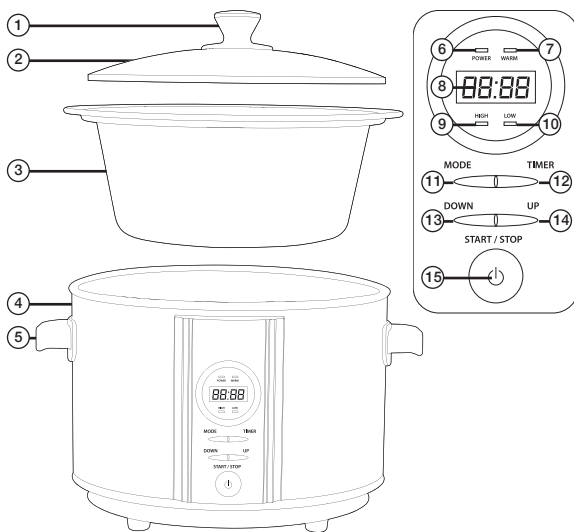
## IMPORTANT SAFEGUARDS (2/3)

9. Always locate your appliance away from the edge of the worktop.
10. Ensure that the appliance is used on a firm, flat, heat resistant surface.
11. The mains cable should reach from the socket to the appliance without straining the connections.
12. Do not let the mains cable hang over the edge of the worktop or open space where a child could reach it.
13. Do not let the cable run across a cooker or hot area which might damage the cable.
14. **WARNING:** Do not touch the top of the appliance or other hot parts during or after use, use handles or knobs.
15. To protect against the risk of electrical shock do not put base in water or in any other liquid.
16. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid or handling hot plates.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
18. Do not switch on the Slow Cooker if the Cooking Pot is empty.
19. Allow the Glass Lid and Cooking Pot to cool before immersing in water.
20. Never cook directly in the Base Unit. Use the Cooking Pot.
21. Do not use the Cooking Pot or Glass Lid if cracked or chipped.
22. The Glass Lid and Cooking Pot are fragile. Handle them with care.
23. The use of attachments or tools not recommended by MOA may cause fire, electric shock or injury.
24. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (3/3)

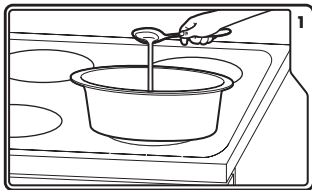
- 25. Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- 26. Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).
- 27. **WARNING:** This appliance must be earthed.
- 28. The Cooking Pot is not suitable for use on an induction hob.

## PARTS DESCRIPTION & POSITION

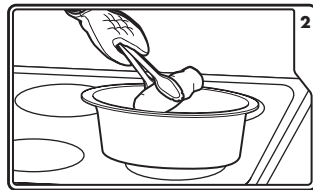


- |                       |                  |                       |
|-----------------------|------------------|-----------------------|
| 1. Lid Handle         | 2. Glass Lid     | 3. Cooking Pot        |
| 4. Base Unit          | 5. Base Handles  | 6. Power Light        |
| 7. Keep Warm Light    | 8. Digital Timer | 9. High Setting Light |
| 10. Low Setting Light | 11. Mode Button  | 12. Timer Button      |
| 13. Down Button       | 14. Up Button    | 15. Start/Stop Button |

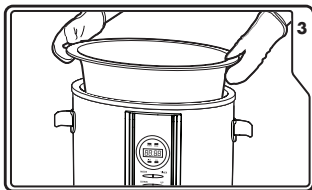
## USING YOUR SLOW COOKER (1/2)



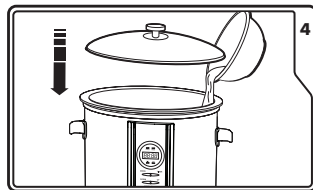
Add a little oil to the Cooking Pot (3), heat on the hob over a medium-high heat. The Cooking Pot is compatible with most hobs, except induction.



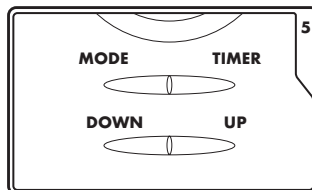
When the oil is hot, place the meat into the Cooking Pot. **WARNING:** The Cooking Pot will be hot. Handle with oven gloves.



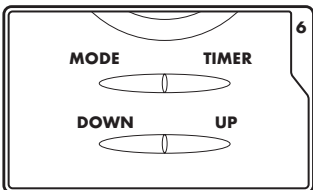
When the meat has seared, place the Cooking Pot into the Base Unit (4). **WARNING:** The Cooking Pot will be hot. Handle with oven gloves.



Add the rest of the ingredients to the Cooking Pot. Place the Glass Lid (2) on the Cooking Pot and plug your Slow Cooker into the mains. The Digital Timer (8) will illuminate.

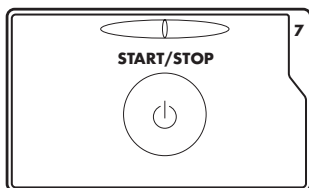


Press the Mode Button (11) repeatedly to cycle through the cooking settings (High, Low, Keep Warm). Press the Timer Button (12) to select.

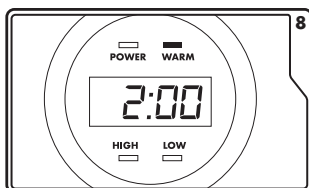


Adjust the cooking time with the Down (13) and Up (14) Buttons to adjust the desired time.

## USING YOUR SLOW COOKER (2/2)



When ready, Press the Start/Stop Button (15) to begin cooking. Your Slow Cooker will beep and start to warm up, the Digital Timer (8) will count down.



When finished, your Slow Cooker will switch to Keep Warm for two hours. To stop during the cooking process press the Start/Stop Button.

## HANDLING THE COOKING POT

1. **WARNING:** The Cooking Pot (3) will become very hot when in use.
2. To prevent the Cooking Pot from slipping when using to sear, sauté or fry the ingredients on your hob, use an oven glove to support the Cooking Pot when stirring the food.
3. Be careful when using the Cooking Pot on a gas hob, select the correct size gas ring to fit the base area of the Cooking Pot. **DO NOT** use on a wok burner or oversized gas hob.
4. Do not use metal utensils to stir food in the Cooking Pot as this will scratch and remove the non stick coating. Use either wood or silicone plastic utensils.
5. **WARNING:** The Lid Handle (1), the Base Unit (4) and the Cooking Pot (3), as well as the outside of the Base Unit, all become hot during cooking. Always use oven gloves when handling ANY part of the Slow Cooker during cooking.
6. When removing the Glass Lid(2),open it away from you to avoid being burned by steam.

## FOODS FOR SLOW COOKING

1. Most foods are suited to slow cooking methods, however there are a few guidelines that need to be followed.
2. Ensure all frozen ingredients are thoroughly defrosted prior to cooking.
3. Trim all excess fat from meat before cooking, as the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
4. Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They can be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the Cooking Pot (3) and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
5. If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to reduce the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from your Slow Cooker to the same extent as conventional cooking.
6. Never leave uncooked food at room temperature in your Slow Cooker.
7. Uncooked kidney beans must be soaked overnight and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a Slow Cooker.
8. Insert a meat thermometer into joints of roasts, hams or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.
9. Do not use your Slow Cooker to reheat food.

## SLOW COOKING TIPS (1/2)

1. Your Slow Cooker must be at least half full for best results.
2. Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce liquid, remove the lid after cooking and turn the control to High. Reduce the moisture by simmering for 30 to 45 minutes.
3. If cooking soups, leave 5 cm gap from the rim of the Cooking Pot (3) and the food surface to allow for simmering.
4. Removing the Glass Lid(2) will allow heat to escape, reducing the efficiency of your Slow Cooker and increasing the cooking time. If you remove the lid to stir or add ingredients, you will need to allow 10-15 minutes extra cooking time for each time you remove the Glass Lid.

## SLOW COOKING TIPS (2/2)

5. Many things can affect how quickly a recipe will cook, including water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food. Check food is properly cooked before serving.

6. Many recipes will take several hours to cook. If you don't have time to prepare food in the morning, prepare it the night before, storing the food in a covered container in the fridge. Transfer the food to the Cooking Pot and add boiling liquid/stock. In most of the recipes the meat ingredients are browned first to improve their appearance and flavour.

7. If you are short on preparation time and would prefer to skip the searing stage, simply add your meat and other ingredients into your Slow Cooker and cover with boiling liquid/stock. You will need to increase the recipe cooking time as follows: High setting +1hr, Low setting +2-3hrs.

8. Most meat and vegetable recipes require 7-9 hours on the Low setting and 4-5 hours on High setting.

9. Some ingredients are not suitable for slow cooking. Cooked pasta, seafood, milk and cream should be added towards the end of the cooking time.

10. Pieces of food cut into small pieces will cook quicker. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimise the potential of your Slow Cooker.

11. All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug, prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the Cooking Pot (3).

12. When cooking joints of meat, ham, poultry etc, the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot. If necessary, cut into two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit of 2kg.

13. For ham and brisket fill with hot water to just cover the joint. For beef, pork or poultry cover to 1/3 depth.



## SHORTENING COOKING TIMES

1. If smaller quantities of food are cooked in the Slow Cooker, than we recommend in recipes you will need to adjust the cooking time. For example, if you use half the recipe quantity the cooking time would be reduced to approximately two thirds. A casserole normally which could be cooked for 10 hours on Low setting would be ready to eat after 7 hours.

2. Root vegetables should be cut up into small pieces to ensure that they cook evenly. To ensure vegetables are properly cooked in the time required, cook for a couple of minutes after browning meat. Always ensure root vegetables are placed in the lower part of the cooking pot and are always covered with stock or other liquid.

3. For your own recipes, browning meat first in the cooking pot will reduce cooking times but also help seal in meat juices and prevent separation of fat. If meat is not sealed first, the end result may not be as good and between one and two hours would need to be added to the cooking time.

4. Food will start cooking more quickly if stock, water and wine are hot when added to the cooking pot.

5. We recommend that meat and vegetables for slow cooking should be at room temperature rather than used straight from the refrigerator as the cooking process will start more quickly. If using chilled ingredients cooking times will be longer.

6. Dishes cooked on the High setting take less time to cook than the same dish cooked on the Low setting.

## EXTENDING COOKING TIMES (1/2)

1. At the end of the set cooking time, the Slow Cooker will automatically switch to a 2 hour Keep Warm setting. For example, a casserole timed to cook for 10 hours will keep warm without detriment to the food for a further two hours.

2. When using your own recipes, you can use the Slow Cooker timer to suit your own arrangements. For example, food may be prepared first thing in the morning and be ready on your return home. You can use the timer to cook food as desired but still have the flexibility of the 2 hour keep warm period, should you be later returning than expected.

## EXTENDING COOKING TIMES (2/2)

3. A minimum cook time of 6 hours and a maximum of 10 hours may be set using the timer on Low setting. Intervals of 30 minutes may be timed, for example 8 hours 30 minutes. The minimum and maximum times may be further extended by utilising the two hour Keep Warm period.
4. A minimum cook time of 4 hours and a maximum of 7 hours may be set using the timer on High setting. Intervals of 30 minutes may be timed, for example 5 hours 30 minutes. The minimum and maximum times may be further extended by utilising the two hour Keep Warm period.
5. Economical cheaper cuts of meat can be purchased and tenderised using the long slow cooking method. Running costs of a Slow Cooker are also considerably lower than putting the oven on for a casserole or using the hob to steam a pudding.

## CARE AND CLEANING (1/2)

1. Turn off and unplug your Slow Cooker from the mains. Allow to cool completely before cleaning.
2. Do not use metal utensils or abrasive cleaners when cleaning.
3. Remove the Glass Lid (2) and Cooking Pot (3) and clean in hot soapy water.
4. Wipe the sides of the main unit with a damp cloth.
5. The Glass Lid and Cooking Pot are dish washer safe.
6. DO NOT IMMERSE THE MAIN UNIT IN WATER!
7. Please handle the Glass Lid(2) and Cooking Pot(3) carefully to ensure long life.
8. Avoid sudden, extreme temperature changes to the Glass Lid. For example, do not place a hot lid into cold water or onto a wet surface.
9. Avoid hitting the Glass Lid against any hard surfaces.
10. Do not use the Glass Lid if chipped, cracked or severely scratched.
11. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.

## CARE AND CLEANING (2/2)

12. Never heat the Cooking Pot under a grill, in the oven, microwave or toaster oven.

13. Never place lid directly on a burner or hob.

14. Do not use metal utensils when searing or to stir food in the Cooking Pot as this will scratch and remove the non coating. Use either wooden or silicone plastic utensils.

## DISPOSAL

Do not dispose of the device in normal domestic waste.  
Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.  
Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

## WARRANTY

Dear Valued Customer,

Thank you very much for purchasing a MOA product.

We wish you to inform you that this product is covered by a warranty which complies with all legal provisions concerning existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

Should you find any defect or malfunction of your MOA product, please contact the appropriate Customer Care Center.

Sincerely yours,  
The MOA Team



## VOOR HET GEBRUIK

Lees deze handleiding voor gebruik met aandacht.

### **Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.**

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik van elektrische apparaten, moeten algemene veiligheidsmaatregelen altijd opgevolgd worden om brand, elektrische schokken, brandwonden en andere verwondingen en vormen van schade te voorkomen. Lees deze gebruiksaanwijzing en veiligheidsmaatregelen zorgvuldig.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (1/3)**

1. Het apparaat is alleen bedoeld voor personen die over voldoende ervaring en kennis beschikken en fysiek, sensorisch en mentaal in staat zijn om de machine veilig te gebruiken in overeenstemming met deze instructies.
2. Plaats deze machine voor gebruik op een stabiele en gelijkmatige ondergrond.
3. Controleer vóór het persen eerst of het filter en de rotor in de juiste stand staan en of er geen hard contact is tussen de maaisnijder en de transparante kap. Plaats de doorzichtige kap erop, maak de hendel stevig vast en zet de machine aan.
4. Alvorens te worden gebruikt, werkt de motor in de inloophase, er kan een lichte eigen geur zijn, dit is normaal, nadat de motor enige tijd heeft gewerkt, verdwijnt het bovenstaande fenomeen.
5. Zorg er tijdens juicen voor dat er niet te vol sap en resten in de middelste zitplaats en de residubeker zitten. Als deze te vol is, moet u de machine uit zetten, schoonmaken en vervolgens opnieuw gebruiken.
6. Open de deksel niet tijdens gebruik. Als de machine aan staat, mag u geen hand of voorwerpen in de mengbeker of invoerpoort plaatsen, anders kan een schadelijk ongeluk gebeuren of kan deze machine beschadigd raken.
7. Om de levensduur van deze machine te verlengen, is een oververhittingsbeveiliging in de motor gemonteerd. Als de motor lang aan het werk is of overbelast raakt, wordt de voeding automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur wordt overschreden. Nadat de motor is gestopt, trek de stekker uit het stopcontact, wacht tot de motor is afgekoeld (ongeveer 30 minuten) en gebruik hem opnieuw.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (2/3)**

9. Plaats uw apparaat altijd aan de rand van het werkblad.
10. Zorg ervoor dat het apparaat op een stevig, vlak, hittebestendig oppervlak wordt gebruikt.
11. Het netsnoer moet van de aansluiting naar het apparaat reiken zonder de aansluitingen te belasten.
12. Laat het netsnoer niet over de rand van het werkblad hangen of in een open ruimte waar een kind het kan bereiken.
13. Laat de kabel niet over een fornuis of een heet gebied lopen, want dit kan de kabel beschadigen.
14. **WAARSCHUWING:** Raak de bovenkant van het apparaat of andere hete onderdelen niet aan tijdens of na gebruik, gebruik hendels of knoppen.
15. Plaats de basis niet in water of een andere vloeistof om te beschermen tegen het risico van een elektrische schok.
16. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik ovenwanten of een doek bij het verwijderen van het deksel of het hanteren van hete platen.
17. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een apparaat verplaatst dat warm voedsel, water of andere hete vloeistoffen bevat.
18. Schakel de Slow Cooker niet in als de kookpot leeg is.
19. Laat het glazen deksel en de kookpot afkoelen voordat je het in water onderdompelt.
20. Kook nooit rechtstreeks in de basiseenheid. Gebruik de kookpot.
21. Gebruik de kookpot of het glazen deksel niet als deze barst of afsplinterd.
22. Het glazen deksel en de kookpot zijn kwetsbaar. Ga er zorgvuldig mee om.
23. Het gebruik van hulpstukken of gereedschap die niet worden aanbevolen door MOA kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
24. Niet op of in de buurt van een heet gas of een elektrische brander plaatsen of in een verwarmde oven.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (3/3)

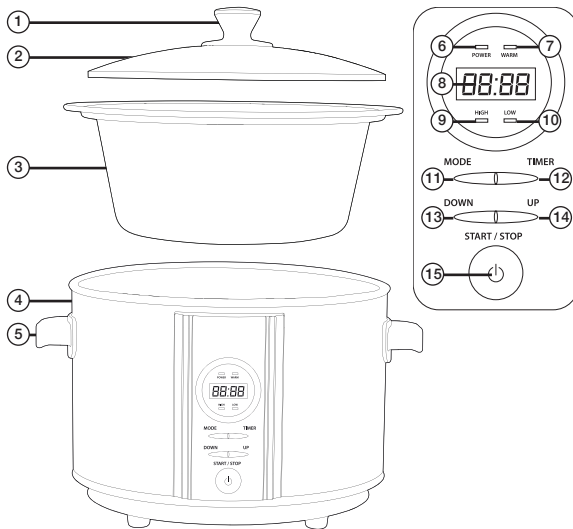
25. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt, voordat u de platen verwijderd en vóór het schoonmaken.

26. Controleer of de spanning op het typeplaatje van uw toestel komt overeen met uw huiselektriciteitsvoorziening, die wisselstroom moet zijn.

27. WAARSCHUWING: Dit apparaat moet worden geaard.

28. De Cooking Pot is niet geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat.

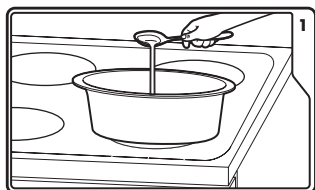
## ONDERDELEN BESCHRIJVING



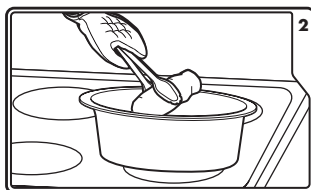
- |                    |                    |                         |
|--------------------|--------------------|-------------------------|
| 1. Dekselhandvat   | 2. Glazen deksel   | 3. Kookpot              |
| 4. Basisseenheid   | 5. Basishandgrepen | 6. Power indicatie      |
| 7. Warmhoudfunctie | 8. Digitale timer  | 9. "High" modus         |
| 10. "Low" modus    | 11. Modus knop     | 12. Tijdinstelling knop |
| 13. Omlaag-knop    | 14. Omhoog-knop    | 15. Start/Stop knop     |



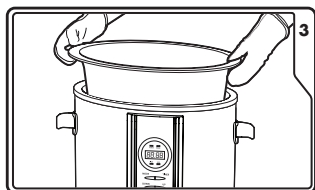
## GEBRUIK VAN DE SLOW COOKER (1/2)



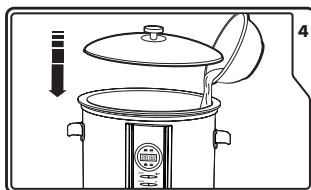
Voeg wat olie toe aan de kookpot (3), verwarm op de kookplaat op een middelhoog vuur. De kookpot is compatibel met de meeste kookplaten, behalve inductie.



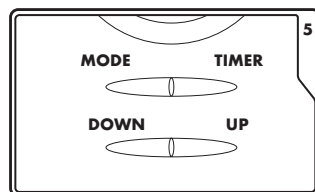
Wanneer de olie warm is, plaatst u het vlees in de kookpot. **WAARSCHUWING:** De kookpot is heet. Gebruik ovenwanten.



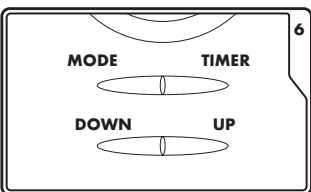
Wanneer het vlees is aangebraden, plaatst u de kookpot in de basiseenheid (4). **WAARSCHUWING:** De kookpot is heet. Gebruik ovenwanten.



Voeg de rest van de ingrediënten toe aan de kookpot. Plaats het glazen deksel (2) op de kookpot en sluit uw Slow Cooker aan op het lichtnet. De digitale timer (8) gaat branden.

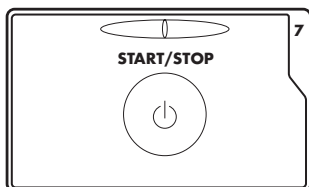


Druk herhaaldelijk op de modusknop (11) om door de kookinstellingen te bladeren (hoog, laag, warmhouden). Druk op de timer-knop (12) om te selecteren.

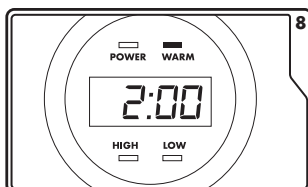


Pas de kooktijd aan met de knoppen Omlaag (13) en Omhoog (14) om de gewenste tijd aan te passen.

## GEbruik VAN DE SLOW COOKER (2/2)



Als u klaar bent, drukt u op de Start / Stop-knop (15) om te beginnen met koken. Je Slow Cooker piept en begint op te warmen, de Digital Timer (8) telt af.



Wanneer u klaar bent, zal uw Slow Cooker twee uur lang op Warmhouden stand overschakelen. Om te stoppen tijdens het koken, drukt u op de Start / Stop-knop.

## GEbruik VAN DE KOOKPOT

1. **WAARSCHUWING:** De kookpot (3) wordt erg heet tijdens gebruik.
2. Om te voorkomen dat de kookpot wegglijdt tijdens het gebruik om de ingrediënten op uw kookplaat te schroeien, te frituren of te bakken, gebruikt u een ovenhandschoen om de kookpot te ondersteunen wanneer u het voedsel roert.
3. Wees voorzichtig bij het gebruik van de kookpot op een gasfornuis, selecteer de juiste maat gasring om op het basisgebied van de kookpot te passen. NIET gebruiken op een wokbrander of een extra groot gasfornuis.
4. Gebruik geen metalen keukengerei om voedsel in de kookpot te roeren, want dit zal krassen en de antikleefcoating beschadigen / verwijderen. Gebruik houten of siliconen plastic keukengerei.
5. **WAARSCHUWING:** de dekselhendel (1), de basiseenheid (4) en de kookpot (3), evenals de buitenkant van de basiseenheid, worden allemaal heet tijdens het koken. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van ELK deel van de Slow Cooker tijdens het koken.
6. Open bij het verwijderen van het glazen deksel (2) het van u af om te voorkomen dat je door stoom wordt verbrand.

## VOEDSEL VOOR DE SLOW COOKER

1. De meeste voedingsmiddelen zijn geschikt voor het langzamer koken, maar er zijn een paar richtlijnen die moeten worden opgevolgd.
2. Zorg ervoor dat alle ingevroren ingrediënten vóór het koken grondig worden ontdooid.
3. Trim al het overtollige vet van het vlees voordat u het gaat koken, omdat de langzame kookmethode het vet niet laat verdampen.
4. Snijd wortelgroenten in kleine, gelijkmatige stukken, omdat ze langer nodig hebben om te koken dan vlees. Ze kunnen voorzichtig 2-3 minuten worden gesauteerd voordat ze langzaam garen. Zorg ervoor dat wortelgroenten altijd op de bodem van de kookpot (3) worden geplaatst en alle ingrediënten in de kookvloeistof worden ondergedompeld.
5. Als u een bestaand recept aanpast aan conventioneel koken, moet u mogelijk de hoeveelheid gebruikte vloeistof verminderen. Vloeistof verdampt niet in dezelfde mate van uw Slow Cooker als bij conventioneel koken.
6. Laat ongekookt voedsel nooit op kamertemperatuur in uw Slow Cooker staan.
7. Ongekookte nierbonen moeten een nacht lang geweekt en ten minste 10 minuten gekookt worden om toxines te verwijderen voor gebruik in een Slow Cooker.
8. Steek een vleesthermometer in gewrichten van gebraden vlees, ham of hele kippen om ervoor te zorgen dat ze op de gewenste temperatuur worden gekookt.
9. Gebruik uw Slow Cooker niet om voedsel opnieuw te verwarmen.

## SLOW COOKER TIPS (1/2)

1. Je Slow Cooker moet voor de beste resultaten ten minste halfvol zijn.
2. Langzaam garen houdt vocht vast. Als u vloeistof wilt verminderen, verwijdert u het deksel na het koken en draait u de knop naar Hoog. Verlaag het vocht door gedurende 30 tot 45 minuten te laten sudderen.
3. Als u soepen kookt, laat dan 5 cm ruimte vrij tussen de rand van de kookpot (3) en het voedseloppervlak om te laten sudderen.

## SLOW COOKER TIPS (2/2)

4. Door het glazen deksel (2) te verwijderen, kan de warmte ontsnappen, waardoor de Slow Cooker minder efficiënt wordt en de kooktijd langer wordt. Als u het deksel verwijdert om te roeren of ingrediënten toe te voegen, moet u 10-15 minuten extra kooktijd toestaan voor elke keer dat u het glazen deksel verwijdert.

5. Veel dingen kunnen van invloed zijn op hoe snel een recept zal koken, inclusief het water- en vetgehalte, de begintemperatuur van het voedsel en de grootte van het voedsel. Controleer of voedsel goed is gekookt voordat het wordt opgediend.

6. Veel recepten hebben enkele uren nodig om te koken. Als u 's ochtends geen tijd heeft om voedsel te bereiden, bereidt u het de avond van tevoren voor en bergt u het voedsel op in een afgedekt bakje in de koelkast. Breng het voedsel over naar de kookpot en voeg kokende vloeistof / bouillon toe. Bij de meeste recepten worden de vleesingrediënten eerst gebruind om hun uiterlijk en smaak te verbeteren.

7. Als u te weinig voorbereidingstijd hebt en liever de aanbakfase wilt overslaan, voegt u eenvoudig uw vlees en andere ingrediënten toe aan uw Slow Cooker en bedekt u met kokende vloeistof / bouillon. U moet de kooktijd voor het recept als volgt verhogen: Hoog instelling + 1 uur, lage instelling + 2-3 uur.

8. De meeste recepten voor vlees en groenten vereisen 7-9 uur op de lage stand en 4-5 uur op hoge stand.

9. Sommige ingrediënten zijn niet geschikt voor langzaam koken. Gekookte pasta, zeevruchten, melk en room moeten aan het einde van de bereidingstijd worden toegevoegd.

10. Stukjes voedsel die in kleine stukjes worden gesneden, zullen sneller koken. Er is een zekere mate van 'vallen en opstaan' vereist om het potentieel van uw Slow Cooker volledig te optimaliseren.

11. Al het voedsel moet bedekt zijn met een vloeibare jus, saus. Bereid in een aparte pan of kan, uw vloeistof, jus of saus en bedek het voedsel volledig in de kookpot (3).

12. Bij het koken van gewrichten van vlees, ham, gevogelte enz., Is de grootte en vorm van het gewricht belangrijk. Probeer het gewricht in de onderste 2/3 van de pot te houden. Snijd indien nodig in twee stukken. Het gezamenlijke gewicht moet binnen de limiet van 2 kg worden gehouden.

13. Vul voor ham en borststuk met heet water om het gewricht te bedekken. Voor rund, varken of gevogelte bedek je tot 1/3 diepte.

## KOOKTIJDEN KORTEN

1. Als er in de Slow Cooker kleinere hoeveelheden voedsel worden gekookt, dan raden wij aan om in recepten de kooktijd aan te passen. Als u bijvoorbeeld de helft van de receptuurhoeveelheid gebruikt, wordt de kooktijd teruggebracht tot ongeveer tweederde. Een braadpan die normaal 10 uur op lage stand kan worden gekookt, is na 7 uur klaar om te eten.

2. Wortelgewassen moeten in kleine stukjes worden gesneden om ervoor te zorgen dat ze gelijkmatig garen. Om ervoor te zorgen dat de groenten op de juiste manier gaar zijn, kook ze een paar minuten nadat er wat vlees hebt gebrand. Zorg er altijd voor dat wortelgroenten in het onderste deel van de kookpot worden geplaatst en altijd bedekt zijn met bouillon of een andere vloeistof.

3. Voor uw eigen recepten, zal het bruin worden van vlees eerst in de kookpot de kooktijden verkorten, maar ook helpen bij het afdichten van vleessappen en het voorkomen van afscheiding van vet. Als vlees niet eerst wordt afgesloten, is het eindresultaat mogelijk niet zo goed en moet er tussen de één en twee uur aan de kooktijd worden toegevoegd.

4. Voedsel begint sneller te koken als de bouillon, het water en de wijn heet zijn als ze aan de kookpot worden toegevoegd.

5. We raden aan dat vlees en groenten voor langzaam garen op kamertemperatuur worden bewaard in plaats van ze rechtstreeks uit de koelkast te gebruiken, omdat het kookproces sneller zal beginnen. Bij gebruik van gekoelde ingrediënten zijn de kooktijden langer.

6. Gerechten die gekookt zijn in de hoge stand, hebben minder tijd om te koken dan hetzelfde gerecht dat gekookt is in de lage stand.

## KOOKTIJD VERLENGEN (1/2)

1. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd schakelt de Slow Cooker automatisch over naar de instelling Warmhouden voor 2 uur. Bijvoorbeeld, een braadpan getimed om 10 uur te koken zal warm blijven zonder nadelig te zijn voor het voedsel voor nog eens twee uur.

2. Wanneer u uw eigen recepten gebruikt, kunt u de Slow Cooker-timer gebruiken om uw eigen arrangementen aan te passen. Voedsel kan bijvoorbeeld 's morgens klaargemaakt worden en klaar zijn als je thuiskomt. Je kunt de timer gebruiken om voedsel naar wens te bereiden, maar je hebt nog steeds de flexibiliteit van de warmhoudperiode van 2 uur, mocht je later terugkomen dan verwacht.

## KOOKTIJD VERLENGEN (2/2)

3. Een minimale kooktijd van 6 uur en een maximum van 10 uur kan worden ingesteld met behulp van de timer op Low-instelling. Intervallen van 30 minuten kunnen worden getimed, bijvoorbeeld 8 uur en 30 minuten. De minimum- en maximumtijden kunnen verder worden verlengd door gebruik te maken van de twee uur durende warmhoudperiode.

4. Een minimale kooktijd van 4 uur en een maximum van 7 uur kan worden ingesteld met behulp van de timer op hoge stand. Intervallen van 30 minuten kunnen worden getimed, bijvoorbeeld 5 uur en 30 minuten. De minimum- en maximumtijden kunnen verder worden verlengd door gebruik te maken van de twee uur durende warmhoudperiode.

5. Economische, goedkopere stukken vlees kunnen worden gekocht en mals gemaakt met behulp van de lange langzame kookmethode. De bedrijfskosten van een Slow Cooker zijn ook aanzienlijk lager dan wanneer u de oven op een braadpan zet of de kookplaat gebruikt voor het stomen van een pudding.

## VERZORGING EN REINIGING (1/2)

1. Schakel uw Slow Cooker uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

2. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen tijdens het schoonmaken.

3. Verwijder het glazen deksel (2) en de kookpot (3) en maak het schoon in warm zeepsop.

4. Veeg de zijkanen van de hoofdeenheid schoon met een vochtige doek.

5. Het glazen deksel en de kookpot zijn vaatwasmachine bestendig.

6. **DOMPEL HET HOOFD APPARAAT NIET IN WATER!**

7. Behandel het glazen deksel (2) en de kookpot (3) voorzichtig voor een lange levensduur.

8. Vermijd plotselinge, extreme temperatuurwisselingen in het glazen deksel. Plaats bijvoorbeeld een heet deksel niet in koud water of op een nat oppervlak.

9. Raak het glazen deksel niet tegen harde oppervlakken.

## VERZORGING EN REINIGING (2/2)

10. Gebruik het glazen deksel niet als het is beschadigd, gebarsten of ernstig bekrast.
11. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen schuursponsjes.
12. Verwarm de kookpot nooit onder een grill, in de oven, magnetronoven of broodroosteroven.
13. Plaats het deksel nooit direct op een brander of kookplaat.
14. Gebruik geen metalen keukengerei om voedsel in de kookpot te roeren of te roeren, want dit zal krassen en de niet-coating verwijderen. Gebruik houten of siliconen plastic keukengerei.

## VERWIJDEREN

Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval.  
Breng het apparaat naar een geregistreerd afvalverwerkingsbedrijf of naar de plaatselijke milieustraat.  
Houd u zich aan de huidige geldige regelgeving. Neem in geval van twijfel contact op met het dichtstbijzijnde afvalverwerkingsbedrijf.

## GARANTIE

Gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor uw aankoop van een MOA-product.

Wij wensen u hierbij mee te delen dat dit product wordt gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke bepalingen inzake de heersende garantie- en consumentenrechten in het land waar het product werd gekocht.

Mocht u een defect of storing vaststellen aan uw MOA-product, neemt u dan a.u.b. contact op met het passende Customer Care Center (klantenservice), waar u het product heeft gekocht.

Hartelijke groet,  
Het MOA Team





## VOR INBETRIEBNAHME

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

### **Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.**

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, um Brände, Stromschläge, Verbrennungen oder andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie diese Betriebs- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (1/3)

1. Das Gerät ist nur für Personen bestimmt, die über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen und physisch, sensorisch und geistig in der Lage sind, die Maschine gemäß dieser Anleitung sicher zu bedienen.
2. Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf eine stabile und ebene Oberfläche.
3. Prüfen Sie vor dem Pressen zunächst, ob sich der Filter und der Rotor in der richtigen Position befinden und kein fester Kontakt zwischen der Schneide und der transparenten Abdeckung besteht. Setzen Sie die durchsichtige Abdeckung darauf, ziehen Sie den Griff fest und schalten Sie die Maschine ein.
4. Vor dem Betrieb läuft der Motor in der Einlaufphase. Es kann ein leichter Eigengeruch auftreten. Dies ist normal. Nachdem der Motor einige Zeit gelaufen ist, verschwindet das oben beschriebene Phänomen.
5. Achten Sie beim Entsaften darauf, dass sich nicht zu viel Saft und Rückstände im mittleren Sitz und in der Restschale befinden. Wenn es zu voll ist, schalten Sie das Gerät aus, reinigen Sie es und verwenden Sie es erneut.
6. Öffnen Sie den Deckel nicht während des Gebrauchs. Stecken Sie beim Einschalten der Maschine keine Hände oder Gegenstände in den Mischbecher oder den Einfüllstutzen, da dies zu einem gefährlichen Unfall führen oder die Maschine beschädigen kann.
7. Um die Lebensdauer dieser Maschine zu verlängern, ist im Motor ein Überhitzungsschutz eingebaut. Wenn der Motor längere Zeit läuft oder überlastet wird, wird die Stromversorgung automatisch abgeschaltet, wenn die Temperatur überschritten wird. Ziehen Sie nach dem Abstellen des Motors den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist (ca. 30 Minuten), und verwenden Sie ihn erneut.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (2/3)

9. Stellen Sie Ihr Gerät immer auf die Kante der Arbeitsfläche.
10. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, flachen und hitzebeständigen Oberfläche verwendet wird.
11. Das Netzkabel muss vom Anschluss zum Gerät führen, ohne die Anschlüsse zu überlasten.
12. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche oder an einem offenen Ort hängen, an den ein Kind gelangen kann.
13. Führen Sie das Kabel nicht über einen Herd oder einen heißen Bereich, da dies das Kabel beschädigen kann.
14. **WARNUNG:** Berühren Sie während oder nach dem Gebrauch nicht die Oberseite des Geräts oder andere heiße Teile. Verwenden Sie Hebel oder Knöpfe.
15. Tauchen Sie den Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
16. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder ein Tuch, wenn Sie den Deckel abnehmen oder Kochplatten anfassen.
17. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heiße Lebensmittel, Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
18. Schalten Sie den Slow Cooker nicht ein, wenn der Kochtopf leer ist.
19. Lassen Sie den Glasdeckel und den Kochtopf abkühlen, bevor Sie ihn in Wasser tauchen.
20. Kochen Sie niemals direkt im Grundgerät. Verwenden Sie den Kochtopf.
21. Verwenden Sie den Kochtopf oder den Glasdeckel nicht, wenn er platzt oder platzt zersplittert.
22. Der Glasdeckel und der Kochtopf sind zerbrechlich. Gehen Sie vorsichtig damit um.
23. Die Verwendung von Zubehörteilen oder Werkzeugen, die von MOA nicht empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
24. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen stellen.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (3/3)

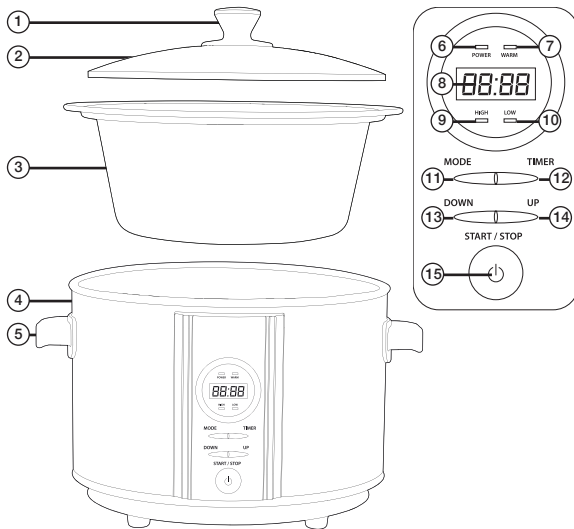
25. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie die Platten entfernen und bevor Sie es reinigen.

26. Prüfen Sie die Spannung auf dem Typenschild Ihres Gerät entspricht Ihrer Haushaltsstromversorgung, die Wechselstrom sein muss.

27. **WARNUNG:** Dieses Gerät muss geerdet werden.

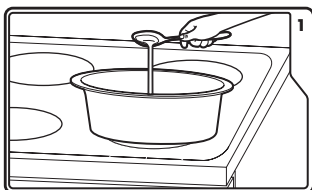
28. Der Kochtopf ist nicht für die Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet.

## TEILEBESCHREIBUNG

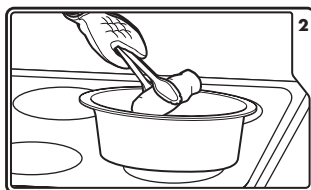


- |                      |                        |                           |
|----------------------|------------------------|---------------------------|
| 1. Deckelgriff       | 2. Glasdeckel          | 3. Kochtopf               |
| 4. Grundgerät        | 5. Grundlegende Griffe | 6. Leistungsanzeige       |
| 7. Warmhaltefunktion | 8. Digitaler Timer     | 9. "High"-Modus           |
| 10. Modus "Niedrig"  | 11. Modustaste         | 12. Zeiteinstellungstaste |
| 13. Abwärtstaste     | 14. Aufwärtstaste      | 15. Start / Stopp-Taste   |

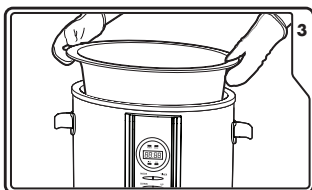
## BENUTZUNG DES SCHONGARER (1/2)



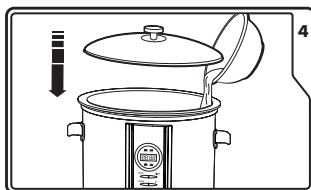
Geben Sie etwas Öl in den Kochtopf (3) und erhitzen Sie ihn bei mittlerer Hitze. Der Kochtopf ist mit Ausnahme der Induktion mit den meisten Kochfeldern kompatibel.



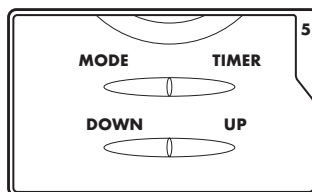
Wenn das Öl heiß ist, legen Sie das Fleisch in den Kochtopf. **WARNUNG:** Der Kochtopf ist heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.



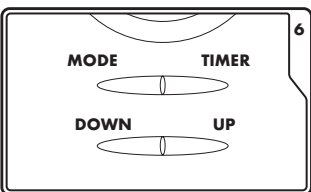
Wenn das Fleisch angebraten ist, stellen Sie den Kochtopf in die Grundeinheit (4). **WARNUNG:** Der Kochtopf ist heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.



Die restlichen Zutaten in den Kochtopf geben. Setzen Sie den Glasdeckel (2) auf den Kochtopf und schließen Sie Ihren Slow Cooker an das Stromnetz an. Der Digital-Timer (8) leuchtet auf.

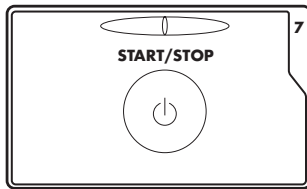


Drücken Sie wiederholt die Modustaste (11), um durch die Gareinstellungen zu schalten (hoch, niedrig, warm halten). Drücken Sie die Timer-Taste (12), um auszuwählen.

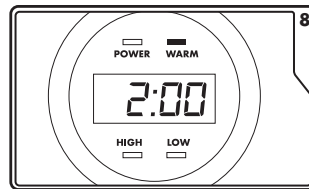


Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten Ab (13) und Auf (14) ein, um die gewünschte Zeit einzustellen.

## BENUTZUNG DES SCHONGARER (2/2)



Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Start / Stopp-Taste (15), um den Garvorgang zu starten. Ihr Slow Cooker piept und heizt auf, der Digital Timer (8) läuft ab.



Wenn Sie fertig sind, schaltet Ihr Slow Cooker für zwei Stunden auf Warmhalten um. Drücken Sie die Start / Stopp-Taste, um den Garvorgang abzubrechen.

## BENUTZUNG DES KOCHTOPFES

1. **WARNUNG:** Der Kochtopf (3) wird während des Gebrauchs sehr heiß.
2. Um zu verhindern, dass der Kochtopf beim Anbrennen, Braten oder Backen der Zutaten auf Ihrem Kochfeld verrutscht, stützen Sie den Kochtopf mit einem Ofenhandschuh ab, wenn Sie die Speisen umrühren.
3. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf auf einem Gasherd verwenden. Wählen Sie die richtige Gasringgröße, die zur Grundfläche des Kochtopfs passt. NICHT auf einem Wokbrenner oder einem besonders großen Gasherd verwenden.
4. Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Lebensmittel in den Kochtopf zu rühren, da diese die Antihafbeschichtung zerkratzen und beschädigen / entfernen. Verwenden Sie Küchenutensilien aus Holz oder Silikon.
5. **WARNUNG:** Der Deckelgriff (1), die Basiseinheit (4) und der Kochtopf (3) sowie die Außenseite der Basiseinheit werden beim Kochen heiß. Verwenden Sie beim Garen immer Backofenhandschuhe, wenn Sie JEDEN Teil des Slow Cooker anfassen.
6. Wenn Sie den Glasdeckel (2) entfernen, öffnen Sie ihn von sich weg, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

## ESSEN FÜR DEN SCHONGARER

1. Die meisten Lebensmittel sind für langsames Garen geeignet, es gibt jedoch einige Richtlinien, die befolgt werden müssen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle gefrorenen Zutaten vor dem Garen vollständig aufgetaut sind.
3. Schneiden Sie vor dem Garen das gesamte überschüssige Fett vom Fleisch ab, da das Fett beim langsamen Garen nicht verdunsten kann.
4. Wurzelgemüse in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden, da das Kochen länger dauert als das von Fleisch. Sie können 2-3 Minuten lang leicht anbraten, bevor sie langsam gegart werden. Stellen Sie sicher, dass das Wurzelgemüse immer auf dem Boden des Kochtopfs (3) liegt und alle Zutaten in die Kochflüssigkeit eingetaucht sind.
5. Wenn Sie ein bestehendes Rezept an das herkömmliche Kochen anpassen, müssen Sie möglicherweise die Menge der verwendeten Flüssigkeit reduzieren. Aus Ihrem Slow Cooker verdunstet die Flüssigkeit nicht im gleichen Maße wie beim herkömmlichen Garen.
6. Lassen Sie niemals ungekochte Lebensmittel bei Raumtemperatur in Ihrem Slow Cooker.
7. Ungekochte Kidneybohnen müssen über Nacht eingeweicht und mindestens 10 Minuten lang gekocht werden, um Giftstoffe für die Verwendung in einem Langsamkocher zu entfernen.
8. Legen Sie ein Fleischthermometer in Braten, Schinken oder ganze Hähnchenstücke, um sicherzustellen, dass diese bei der gewünschten Temperatur gekocht werden.
9. Verwenden Sie Ihren Slow Cooker nicht zum Aufwärmen von Speisen.

## SCHONGARER TIPPS (1/2)

1. Ihr Slow Cooker muss mindestens halb voll sein, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
2. Langsames Garen speichert die Feuchtigkeit. Wenn Sie die Flüssigkeit reduzieren möchten, nehmen Sie den Deckel nach dem Garen ab und drehen Sie den Knopf auf Hoch. Reduzieren Sie die Feuchtigkeit, indem Sie 30 bis 45 Minuten köcheln lassen.
3. Lassen Sie beim Kochen von Suppen zwischen dem Rand des Kochtopfs (3) und der Oberfläche des Garguts 5 cm Platz zum Kochen.

## SCHONGARER TIPPS (1/2)

4. Durch Entfernen des Glasdeckels (2) kann die Hitze entweichen, wodurch der Slow Cooker weniger effizient und die Garzeit länger wird. Wenn Sie den Deckel abnehmen, um die Zutaten zu rühren oder hinzuzufügen, müssen Sie jedes Mal, wenn Sie den Glasdeckel abnehmen, 10-15 Minuten länger kochen.

5. Viele Faktoren können die Kochgeschwindigkeit eines Rezepts beeinflussen, einschließlich des Wasser- und Fettgehalts, der Anfangstemperatur des Lebensmittels und der Größe des Lebensmittels. Überprüfen Sie, ob das Essen richtig gekocht ist, bevor Sie es servieren.

6. Viele Rezepte brauchen ein paar Stunden zum Kochen. Wenn Sie morgens keine Zeit für die Zubereitung von Speisen haben, bereiten Sie diese am Abend zuvor zu und bewahren Sie sie in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank auf. Übertragen Sie die Lebensmittel in den Kochtopf und geben Sie kochende Flüssigkeit / Brühe hinzu. Bei den meisten Rezepten werden die Fleischzutaten zuerst gebraten, um ihr Aussehen und ihren Geschmack zu verbessern.

7. Wenn Sie zu wenig Vorbereitungszeit haben und die Bratphase lieber überspringen möchten, geben Sie einfach Fleisch und andere Zutaten in Ihren Slow Cooker und bedecken Sie ihn mit kochender Flüssigkeit / Brühe. Sie müssen die Garzeit für das Rezept wie folgt erhöhen: Hohe Einstellung + 1 Stunde, niedrige Einstellung + 2-3 Stunden.

8. Die meisten Fleisch- und Gemüsegerichte benötigen bei niedriger Einstellung 7-9 Stunden und bei hoher Einstellung 4-5 Stunden.

9. Einige Zutaten sind nicht zum langsamen Garen geeignet. Gekochte Nudeln, Meeresfrüchte, Milch und Sahne müssen am Ende der Garzeit hinzugefügt werden.

10. In kleine Stücke geschnittene Lebensmittel kochen schneller. Ein gewisses Maß an "Versuch und Irrtum" ist erforderlich, um das Potenzial Ihres Slow Cooker voll auszuschöpfen.

11. Alle Lebensmittel müssen mit einer flüssigen Sauce bedeckt sein. Bereiten Sie in einer separaten Pfanne oder Kanne Ihre Flüssigkeit, Soße oder Soße zu und decken Sie das Essen vollständig in den Kochtopf (3).

12. Beim Garen von Fleisch-, Schinken-, Geflügelstücken usw. ist die Größe und Form des Fleischstücks wichtig. Versuchen Sie, das Gelenk im unteren 2/3 des Topfes zu halten. Bei Bedarf in zwei Stücke schneiden. Das Gesamtgewicht muss innerhalb der 2 kg-Grenze liegen.

13. Füllen Sie Schinken und Bruststück mit heißem Wasser, um die Fuge zu bedecken. Bei Rindfleisch, Schweinefleisch oder Geflügel bis zu 1/3 abdecken.



## KURZE KOCHZEITEN

1. Wenn im Slow Cooker kleinere Mengen gekocht werden, empfehlen wir, die Garzeit in den Rezepten anzupassen. Wenn Sie beispielsweise die Hälfte der Rezeptmenge verwenden, wird die Garzeit auf etwa zwei Drittel reduziert. Ein Auflauf, der normalerweise 10 Stunden bei niedriger Temperatur gekocht werden kann, ist nach 7 Stunden verzehrfertig.

2. Wurzelgemüse muss in kleine Stücke geschnitten werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Um sicherzustellen, dass das Gemüse richtig gekocht wird, kochen Sie es einige Minuten nach dem Braten des Fleisches. Stellen Sie immer sicher, dass Wurzelgemüse im unteren Teil des Kochtopfs platziert und immer mit Brühe oder anderen Flüssigkeiten bedeckt ist.

3. Für Ihre eigenen Rezepte wird die Garzeit verkürzt, wenn Fleisch zuerst im Kochtopf gebräunt wird, aber auch, wenn Fleischsäfte versiegelt werden und keine Fettsekretion auftritt. Wenn das Fleisch nicht zuerst versiegelt wird, ist das Endergebnis möglicherweise nicht so gut und es müssen ein bis zwei Stunden zur Garzeit hinzugefügt werden.

4. Das Essen beginnt schneller zu kochen, wenn die Brühe, das Wasser und der Wein heiß sind, wenn sie in den Kochtopf gegeben werden.

5. Wir empfehlen, Fleisch und Gemüse zum langsamen Garen bei Raumtemperatur zu lagern, anstatt sie direkt aus dem Kühlschrank zu verwenden, da der Garvorgang schneller beginnt. Die Garzeiten sind länger, wenn gekühlte Zutaten verwendet werden.

6. Gerichte, die in der hohen Stufe gekocht wurden, haben weniger Zeit zum Kochen als dasselbe Gericht, das in der niedrigen Stufe gekocht wurde.

## VERLÄNGERN SIE DIE KOCHZEIT (1/2)

1. Am Ende der eingestellten Garzeit schaltet der Slow Cooker automatisch auf die Einstellung 2 Stunden warm halten. Zum Beispiel bleibt eine Bratpfanne mit einer Garzeit von 10 Stunden warm, ohne das Essen für weitere zwei Stunden zu schädigen.

2. Wenn Sie Ihre eigenen Rezepte verwenden, können Sie den Slow Cooker-Timer verwenden, um Ihre eigenen Arrangements anzupassen. Zum Beispiel kann Essen am Morgen zubereitet werden und fertig sein, wenn Sie nach Hause kommen. Sie können den Timer verwenden, um das Essen nach Ihren Wünschen zuzubereiten, aber Sie haben immer noch die Flexibilität der zweistündigen Aufwärmphase, falls Sie später als erwartet wiederkommen.

## VERLÄNGERN SIE DIE KOCHZEIT (2/2)

3. Mit dem Timer können Sie eine minimale Garzeit von 6 Stunden und eine maximale Garzeit von 10 Stunden auf Niedrig einstellen. Es können 30-Minuten-Intervalle festgelegt werden, z. B. 8 Stunden und 30 Minuten. Die Mindest- und Höchstzeiten können durch die zweistündige Aufwärmphase weiter verlängert werden.

4. Mit der Zeitschaltuhr für hohe Einstellungen können Sie eine minimale Garzeit von 4 Stunden und eine maximale Garzeit von 7 Stunden einstellen. Es können 30-Minuten-Intervalle festgelegt werden, z. B. 5 Stunden und 30 Minuten. Die Mindest- und Höchstzeiten können durch die zweistündige Aufwärmphase weiter verlängert werden.

5. Sparsame, billigere Fleischstücke können mit der Methode des langsamen Garens gekauft und zart gemacht werden. Die Betriebskosten eines Slow Cookers sind auch erheblich niedriger als wenn Sie den Backofen auf eine Pfanne stellen oder das Kochfeld zum Dämpfen eines Puddings verwenden.

## PFLEGE UND REINIGUNG (1/2)

1. Schalten Sie Ihren Slow Cooker aus und ziehen Sie den Netzstecker. Vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

2. Verwenden Sie während der Reinigung keine Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel.

3. Entfernen Sie den Glasdeckel (2) und den Kochtopf (3) und reinigen Sie ihn in warmer Seifenlauge.

4. Wischen Sie die Seiten des Hauptgeräts mit einem feuchten Tuch ab.

5. Der Glasdeckel und der Kochtopf sind spülmaschinenfest.

6. Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser!

7. Behandeln Sie den Glasdeckel (2) und den Kochtopf (3) für eine lange Lebensdauer vorsichtig.

8. Vermeiden Sie plötzliche, extreme Temperaturschwankungen im Glasdeckel. Legen Sie zum Beispiel keinen heißen Deckel in kaltes Wasser oder auf eine nasse Oberfläche.

9. Berühren Sie den Glasdeckel nicht gegen harte Oberflächen.

## PFLEGE UND REINIGUNG (2/2)

10. Verwenden Sie den Glasdeckel nicht, wenn er beschädigt, gerissen oder stark zerkratzt ist.

11. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallscheuerschwämme.

12. Erhitzen Sie den Kochtopf niemals unter einem Grill, in einem Ofen, einer Mikrowelle oder einem Toaster.

13. Setzen Sie den Deckel niemals direkt auf einen Brenner oder ein Kochfeld.

14. Verwenden Sie keine Metallutensilien, um die Speisen im Kochtopf umzurühren oder umzurühren, da dies die nicht beschichteten Stellen zerkratzt und entfernt. Verwenden Sie Küchenutensilien aus Holz oder Silikon.

## ENTSORGUNG

Dieses Gerät nicht über den Haushaltsmüll entsorgen.  
Bitte entsorgen Sie dieses Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder Ihre öffentliche Recyclinganlage.  
Bitte beachten Sie die aktuell geltenden Richtlinien und wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre zuständige Recyclinganlage.

## GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke MOA entschieden haben.

Wir möchten Sie hiermit darüber informieren, dass die Gewährleistung dieses Produkts sämtliche gesetzlichen Vorschriften zu bestehenden Gewährleistungen sowie Ihre Rechte als Verbraucher in dem Land berücksichtigt, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Sollten Sie einen Fehler feststellen oder sollte Ihr MOA-Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an das betreffende Kundenservice-Zentrum.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr MOA Team



## AVANT UTILISATION

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel.

### **Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.**

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour éviter les incendies, les chocs électriques, les brûlures ou autres blessures et dommages. Lisez attentivement ces instructions de fonctionnement et de sécurité.

## CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ (1/3)

1. L'utilisation de tout appareil électrique nécessite les règles de sécurité de bon sens suivantes. Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser le produit.
2. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
3. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et si elles comprennent les risques encourus.
4. AVERTISSEMENT : une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
5. Ne pas immerger l'unité principale dans l'eau.
6. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les fermes, par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, et les environnements de type bed and breakfast.
7. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

## CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ (2/3)

8. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système à distance séparé.
9. Placez toujours votre appareil loin du bord du plan de travail.
10. Veillez à ce que l'appareil soit utilisé sur une surface ferme, plane et résistante à la chaleur.
11. Le câble d'alimentation de l'appareil doit être relié à la prise de courant sans forcer les connexions.
12. Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique pendre sur le bord du plan de travail ou dans un espace ouvert où un enfant pourrait l'atteindre.
13. Ne laissez pas le câble entrer en contact avec une cuisinière ou une zone chaude, cela risquerait de l'endommager.
14. **AVERTISSEMENT** : Ne touchez pas le haut de l'appareil ou d'autres pièces chaudes pendant ou après l'utilisation, utilisez pour cela des poignées ou des boutons.
15. Afin de vous protéger contre le risque de choc électrique, ne plongez pas la base dans l'eau ou dans tout autre liquide.
16. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou un chiffon pour retirer le couvercle ou manipuler les plaques chauffantes.
17. Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments chauds, de l'eau chaude ou tout autre liquide chaud.
18. N'allumez pas la Mijoteuse si la Marmite est vide.
19. Laissez le couvercle en verre et la Marmite refroidir avant de les immerger dans l'eau.
20. Ne cuisinez jamais directement dans l'Unité de Base. Utilisez la Marmite.
21. N'utilisez pas la Marmite ou le Couvercle en Verre s'ils sont fissurés ou ébréchés.
22. Le Couvercle en Verre et la Marmite sont fragiles. Manipulez-les avec précaution.

## CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ (3/3)

23. L'utilisation d'accessoires ou d'ustensiles non recommandés par MOA peut provoquer un incendie, un choc électrique ou entraîner des blessures.

24. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.

25. Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'insérer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.

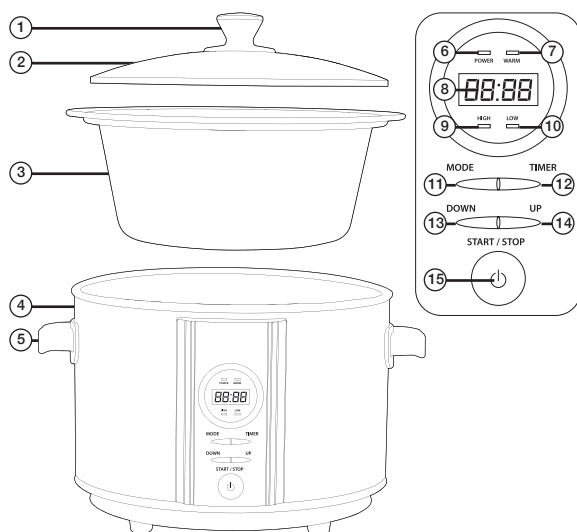
26. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à l'alimentation électrique de votre maison qui doit être de type courant alternatif (CA).

27. AVERTISSEMENT : cet appareil doit être mis à la terre.

28. La Marmite n'est pas adaptée à une utilisation sur une plaque à induction.

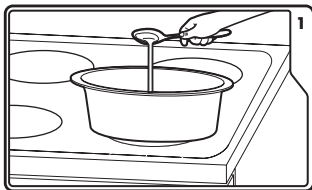


## DESCRIPTION DES PIÈCES ET POSITION

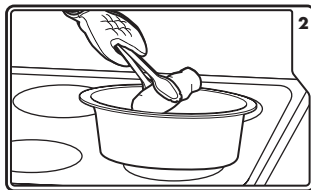


1. Poignée du couvercle
2. Couvercle en Verre
3. Marmite
4. Unité de Base
5. Poignées de la Base
6. Témoin Lumineux d'Alimentation
7. Témoin Lumineux de Réglage Keep Warm (Maintien au Chaud)
8. Minuterie Numérique
9. Témoin Lumineux de Réglage High (Élevé)
10. Témoin Lumineux de Réglage Low (Bas)
11. Bouton de Mode
12. Bouton de Minuterie
13. Bouton Bas

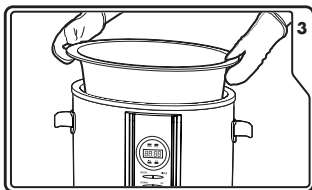
## UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE (1/2)



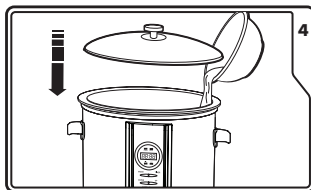
Ajoutez un peu d'huile dans la Marmite (3), faites chauffer sur la plaque de cuisson à feu moyen-élevé. La Marmite est compatible avec la plupart des plaques de cuisson, sauf les plaques à induction.



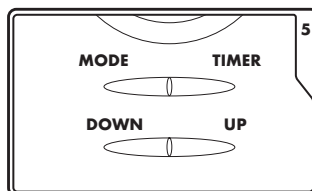
Lorsque l'huile est chaude, placez la viande dans la Marmite. **AVERTISSEMENT** : La Marmite sera chaude. Utilisez des gants de cuisine.



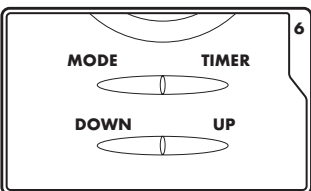
Une fois la viande saisie, placez la Marmite dans l'Unité de Base (4). **AVERTISSEMENT** : La Marmite sera chaud. Utilisez des gants de cuisine.



Ajoutez le reste des ingrédients dans la Marmite. Placez le Couvercle en Verre (2) sur la Marmite et branchez votre Mijoteuse. La Minuterie Numérique (8) s'allumera.

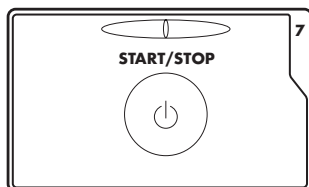


Press the Mode Button (11) repeatedly. Appuyez plusieurs fois sur le Bouton de Mode (11) pour faire défiler les réglages de cuisson (High, Low, Keep Warm, « Élevé, Bas, Maintien au Chaud »). Appuyez sur le Bouton de la Minuterie (12) pour sélectionner.

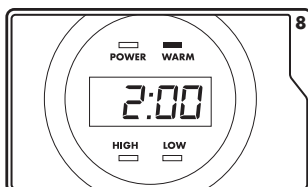


Réglez le temps de cuisson avec les boutons Bas (13) et Haut (14) pour ajuster le temps souhaité.

## UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE (2/2)



Lorsque vous êtes prêt, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt (15) pour commencer la cuisson. Votre Mijoteuse émettra un signal sonore et commencera à chauffer, le décompte sera lancé par la minuterie numérique (8).



Une fois terminée, votre Mijoteuse passera en mode « Maintien au Chaud » pendant deux heures. Pour arrêter pendant la cuisson, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.

## MANIPULATION DE LA MARMITE

1. AVERTISSEMENT : La Marmite (3) devient très chaude lorsqu'il est utilisé.
2. Pour éviter que la Marmite ne glisse lorsqu'elle est utilisée pour saisir, faire sauter ou frire les ingrédients sur votre plaque de cuisson, utilisez un gant de cuisine pour tenir la Marmite lorsque vous remuez les aliments.
3. Faites attention lorsque vous utilisez la Marmite sur une plaque de cuisson à gaz, choisissez la bonne taille de bague à gaz pour qu'elle corresponde à la surface de la base de la Marmite. NE PAS utiliser sur un brûleur de wok ou une plaque de cuisson au gaz surdimensionnée.
4. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour remuer les aliments dans la Marmite, car cela risquerait de rayer et d'enlever le revêtement antiadhésif. Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique siliconé.
5. ATTENTION : La Poignée du Couvercle (1), l'Unité de Base (4) et la Marmite (3), ainsi que l'extérieur de l'Unité de Base, deviennent tous chauds pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler TOUTE partie de la Mijoteuse pendant la cuisson.
6. Lorsque vous retirez le Couvercle en Verre (2), ouvrez-le à une distance sûre pour éviter d'être brûlé par la vapeur.

## ALIMENTS POUR LA CUISSON LENTE

1. La plupart des aliments sont adaptés aux méthodes de cuisson lente, mais il convient de suivre quelques lignes directrices.
2. Assurez-vous que tous les ingrédients congelés sont bien décongelés avant la cuisson.
3. Retirez tout excès de graisse de la viande avant la cuisson, car la méthode de cuisson lente ne permet pas à la graisse de s'évaporer.
4. Coupez les légumes-racines en petits morceaux réguliers, car ils prennent plus de temps à cuire que la viande. Vous pouvez les faire sauter doucement pendant 2 à 3 minutes avant de les faire cuire lentement. Veillez à ce que les légumes-racines soient toujours placés au fond de la Marmite (3) et que tous les ingrédients soient immergés dans le liquide de cuisson.
5. Si vous adaptez une recette existante de la cuisine conventionnelle, il sera peut-être nécessaire de réduire la quantité de liquide utilisée. Le liquide ne s'évaporer pas de votre Mijoteuse de la même manière que pour la cuisine traditionnelle.
6. Ne laissez jamais d'aliments non cuits à température ambiante dans votre Mijoteuse.
7. Les haricots rouges non cuits doivent être trempés toute la nuit et bouillis pendant au moins 10 minutes pour éliminer les toxines avant d'être utilisés dans une Mijoteuse.
8. Insérez un thermomètre à viande dans les articulations des rôtis, des jambons ou des poulets entiers pour vous assurer qu'ils sont bien cuits à la température souhaitée.
9. N'utilisez pas votre Mijoteuse pour réchauffer les aliments.

## CONSEILS DE CUISSON LENTE (1/2)

1. Votre Mijoteuse doit être au moins à moitié pleine pour obtenir les meilleurs résultats.
2. Si vous souhaitez réduire la quantité de liquide, retirez le Couvreclé après la cuisson et réglez la commande sur « Élevé ». Réduisez l'humidité en laissant mijoter pendant 30 à 45 minutes.
3. Si vous préparez des soupes, laissez un espace de 5 cm entre le bord de la Marmite (3) et la surface des aliments pour leur permettre de mijoter.

## CONSEILS DE CUISSON LENTE (2/2)

4. Le retrait du Couvercle en Verre (2) permet à la chaleur de s'échapper, ce qui réduira l'efficacité de votre Mijoteuse et augmentera ainsi le temps de cuisson. Si vous retirez le Couvercle pour remuer ou ajouter des ingrédients, prévoyez 10 à 15 minutes de cuisson supplémentaires chaque fois que vous retirez le Couvercle en Verre.

5. De nombreux facteurs peuvent influencer sur la rapidité de cuisson d'une recette, notamment la teneur en eau et en matières grasses, la température initiale des aliments et la taille des aliments. Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de les servir.

6. De nombreuses recettes demandent plusieurs heures de cuisson. Si vous n'avez pas le temps de préparer des aliments le matin, préparez-les la veille, en les conservant dans un récipient couvert au réfrigérateur. Transférez les aliments dans la Marmite et ajoutez le liquide / bouillon bouillant. Dans la plupart des recettes, les viandes sont d'abord rissolées pour en améliorer l'apparence et la saveur.

7. Si vous manquez de temps de préparation et que vous préférez passer l'étape de grillage, il vous suffira d'ajouter votre viande et d'autres ingrédients dans votre Mijoteuse et de la recouvrir de liquide ou de bouillon bouillant. Vous devrez alors augmenter le temps de cuisson de la recette comme suit : Réglage Élevé +1 heure, Réglage Bas +2-3 heures.

8. La plupart des recettes de viande et de légumes nécessitent 7 à 9 heures en Réglage Bas et 4 à 5 heures en Réglage Élevé.

9. Certains ingrédients ne sont pas adaptés à la cuisson lente. Les pâtes cuites, les fruits de mer, le lait et la crème doivent être ajoutés en fin de cuisson.

10. Les aliments coupés en petits morceaux cuisent plus vite. Un certain nombre d'essais et d'erreurs seront nécessaires pour optimiser pleinement le potentiel de votre Mijoteuse.

11. Tous les aliments doivent être recouverts d'un liquide, d'une sauce ou d'un jus de viande. Dans une casserole ou une cruche séparée, préparez votre liquide, votre sauce ou votre jus de viande et couvrez complètement les aliments dans la Marmite (3).

12. La taille et la forme du morceau de viande, de jambon, de volaille, etc. sont importantes lors de la cuisson. Essayez de garder le morceau dans les 2/3 inférieurs du pot. Si nécessaire, coupez en deux morceaux. Le poids du morceau doit être maintenu dans la limite maximale de 2 kg.

13. Pour le jambon et la poitrine, remplissez d'eau chaude pour couvrir le morceau. Pour le bœuf, le porc ou la volaille, couvrez jusqu'à 1/3 de profondeur.

## RACCOURCIR LES TEMPS DE CUISSON

1. Si les quantités d'aliments cuits dans la Mijoteuse sont inférieures à celles que nous recommandons dans les recettes, il vous faudra ajuster le temps de cuisson. Par exemple, si vous utilisez la moitié de la quantité de la recette, le temps de cuisson sera réduit à environ deux tiers. Un ragoût qui normalement pourrait être cuit pendant 10 heures à température basse serait prêt à être consommé après 7 heures.

2. Les légumes-racines doivent être coupés en petits morceaux pour garantir une cuisson homogène. Pour que les légumes soient bien cuits dans le temps requis, faites-les cuire pendant quelques minutes après avoir fait revenir la viande. Veillez à ce que les légumes-racines soient toujours placés dans la partie inférieure de la Marmite et à ce qu'ils soient toujours recouverts de bouillon ou d'un autre liquide.

3. Pour vos propres recettes, faire revenir la viande d'abord dans la Marmite réduira le temps de cuisson mais aidera aussi à sceller les jus de viande et à empêcher la séparation des graisses. Si la viande n'est pas scellée au préalable, le résultat final risque de ne pas être aussi bon et vous faudra alors ajouter une à deux heures au temps de cuisson.

4. Les aliments commenceront à cuire plus rapidement si le bouillon, l'eau et le vin sont chauds lorsqu'ils sont ajoutés dans la Marmite.

5. Nous recommandons que la viande et les légumes à cuire lentement soient à température ambiante plutôt que de les sortir directement du réfrigérateur ; leur cuisson sera plus rapide. Si vous utilisez des ingrédients réfrigérés, le temps de cuisson sera plus long.

6. Les plats cuits sur le réglage « Élevé » prennent moins de temps à cuire que le même plat cuit sur le réglage « Bas ».

## PROLONGER LES TEMPS DE CUISSON (1/2)

1. À la fin de la durée de cuisson programmée, la Mijoteuse passera automatiquement en mode de Maintien au chaud pendant 2 heures. Par exemple, un ragoût cuit pendant 10 heures pourra être conservé au chaud pendant deux heures supplémentaires sans nuire à la nourriture.

2. Lorsque vous utilisez vos propres recettes, vous pouvez utiliser la minuterie de la Mijoteuse selon vos propres besoins. Vous pouvez utiliser la minuterie pour faire cuire les aliments comme vous le souhaitez, tout en conservant la flexibilité de la période de deux heures de maintien au chaud, si vous revenez plus tard que prévu.

## PROLONGER LES TEMPS DE CUISSON (2/2)

3. Un temps de cuisson minimum de 6 heures et maximum de 10 heures peut être réglé à l'aide de la minuterie en réglage Bas. Des intervalles de 30 minutes peuvent être programmés, par exemple 8 heures 30 minutes. Les durées minimales et maximales peuvent être prolongées en utilisant la période de deux heures « Maintien au Chaud ».

4. Un temps de cuisson minimum de 4 heures et maximum de 7 heures peut être réglé à l'aide de la minuterie en réglage Élevé. Des intervalles de 30 minutes peuvent être programmés, par exemple 5 heures 30 minutes. Les durées minimales et maximales peuvent être prolongées en utilisant la période de deux heures « Maintien au Chaud ».

5. Des morceaux de viande moins chers peuvent être achetés et attendris en utilisant la méthode de cuisson lente et longue. Les coûts d'utilisation d'une Mijoteuse sont également beaucoup moins élevés que ceux d'un ragoût au four ou d'un pudding cuit à la vapeur sur la plaque de cuisson.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE (1/2)

1. Éteignez et débranchez votre Mijoteuse du secteur. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de nettoyeurs abrasifs pour le nettoyage.
3. Retirez le Couvercle en Verre (2) et la Marmite (3) et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse.
4. Essayez les côtés de l'unité principale avec un chiffon humide.
5. Le Couvercle en Verre et la Marmite sont lavables au lave-vaisselle.
6. NE PAS IMMERGER L'UNITÉ PRINCIPALE DANS L'EAU !
7. Veuillez manipuler le Couvercle en Verre (2) et la Marmite (3) avec précaution pour garantir une longue durée de vie.
8. Le Couvercle en Verre ne doit pas subir de changements de température soudains et extrêmes. Par exemple, ne placez pas un couvercle chaud dans de l'eau froide ou sur une surface humide.
9. Évitez de heurter le Couvercle en Verre contre toute surface dure.
10. N'utilisez pas le Couvercle en Verre s'il est ébréché, fissuré ou gravement rayé.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE (2/2)

11. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer en métal.
12. Ne faites jamais chauffer la Marmite sous un grill, au four, au micro-ondes ou au combiné toaster-gril.
13. Ne placez jamais le Couvercle directement sur un brûleur ou une plaque de cuisson.
14. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour saisir ou remuer les aliments dans la Marmite, car cela risquerait de rayer et d'enlever le revêtement. Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique siliconé.

## DISPOSITION

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Jetez l'appareil dans une entreprise d'élimination des déchets agréée ou dans votre installation d'élimination des déchets commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, consultez votre installation d'élimination des déchets.

## GARANTIE

Très cher client,

Merci beaucoup d'avoir acheté un produit MOA.

Nous souhaitons vous informer que ce produit est couvert par une garantie conforme à toutes les dispositions légales concernant la garantie et les droits des consommateurs existants dans le pays où le produit a été acheté.

Si vous constatez un défaut ou un dysfonctionnement de votre produit MOA, veuillez contacter le centre de service clientèle approprié.

Cordialement,  
L'équipe MOA