

Menuett®

002-423



SE LÅNGSAMKOKARE

Bruksanvisning i original

Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

NO SLOWCOOKER

Bruksanvisning

(Oversettelse av original bruksanvisning)

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.

Ta vare på den for fremtidig bruk.

PL WOLNOWAR

Instrukcja obsługi

(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Ważny! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

Zachowaj ją na przyszłość.

EN SLOWCOOKER

Operating instructions

(Translation of the original instructions)

Important! Read the user instructions carefully before use.

Save them for future reference.

Värna om miljön!

Får inte slängas bland hushållssopor!

Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som ska återvinnas. Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

Rätten till ändringar förbehålles.

Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

www.jula.se

Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Dette produktet må inneholder elektriske eller elektroniske komponentersom skal gjenvinnes. Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

Med forbehold om endringer.

Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

www.jula.no

Dbaj o środowisko!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt zawiera elektryczne komponenty mogące być zagrożeniem dla środowiska i dla zdrowia. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmimy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

www.jula.pl

Care for the environment!

Must not be discarded with household waste! This product contains electrical or electronic components that should be recycled. Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

www.jula.com



Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul.

Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8,

1471 LØRENSKOG

2017-05-09

© Jula AB

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Den här kokaren kan användas av barn från åtta år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de ges handledning eller får instruktioner angående en säker användning av kokaren och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med kokaren. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än åtta år och det sker under övervakning.
- Håll kokaren och dess sladd utom räckhåll för barn yngre än åtta år.
- Dränk inte basen i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
- Övervaka kokaren noga när den används i närheten av barn.
- Låt inte barn använda kokaren.
- Dra ut stickproppen ur nätuttaget när kokaren inte används, före byte av delar samt före rengöring.
- Använd inte andra tillbehör än dem som rekommenderas eller säljs av apparattillverkaren. Användning av andra tillbehör kan orsaka brand, elolycksfall och/eller personskada.
- Använd inte kokaren utomhus.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller röra vid heta ytor.
- Placera inte kokaren på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Hantera kokaren försiktigt när det finns heta livsmedel eller het vätska i den.
- Använd aldrig kokaren för något annat ändamål än det avsedda.
- Starta inte kokaren om det keramiska kokkärlet är tomt.
- Låt locket och kokkärlet

svalna innan de diskas med vatten.

- Rör aldrig vid kokarens hölje under användning – risk för brännskada. Använd handtag och knoppar. Vidrör inte heta ytor. Använd grytlappar eller grytvantar för att ta av locket och/eller hantera innehållet.
- Försök aldrig laga mat direkt i basen. Använd det keramiska kokkärlet.
- Använd inte det keramiska kokkärlet eller glaslocket om de har sprickor eller skador.
- Dra ut stickproppen när kokaren inte används.
- Starta inte kokaren om den är upp och ned eller ligger på sida.
- Glaslocket och det keramiska kokkärlet är ömtåliga – hantera dem försiktigt.
- Dra ut stickproppen nätuttaget före montering, demontering, service eller rengöring, samt innan kokaren flyttas.
- Om sladden eller

stickproppen är skadad ska den bytas ut av behörig servicerepresentant eller annan kvalificerad person, för att undvika fara.

TEKNISKA DATA

Spänning	230 v
Effekt	200 W
Volym	3,5 l

HANDHAVANDE

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

OBS!

Första gången kokaren används kan den avge viss lukt. Detta är helt normalt och upphör när kokaren använts några gånger.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial, etiketter och liknande från kokaren.
2. Diska glaslocket och det keramiska kokkärlet med varmt vatten och diskmedel, skölj noga och låt torka.

LÄGEN

OFF

Kokaren är avstängd i läge OFF.

LOW

Rekommenderas för livsmedel med låg vätskehalt. Livsmedlen kan tillagas upp till 6–8 timmar.

HIGH

Rekommenderas för livsmedel med hög vätskehalt samt för kött, bönor och spannmål. Livsmedlen kan tillagas upp till 4–6 timmar.

WARM

För varmhållning i kokaren för enkel servering. Livsmedel kan hållas varma upp till 4 timmar.

Om livsmedel hålls varma för länge kan de bli torra och smaken kan försämrans.

ANVÄNDNING

Start/Stopp

VARNING!

Basen är het efter användning – risk för brännskada.

1. Placera basen på torrt, plant, värmetåligt underlag, på avstånd från arbetsytans kant. Placera inte kokaren på golvet.
2. Placera livsmedel och övriga ingredienser i det keramiska kokkärlet och placera kokkärlet i basen. Lägg på glaslocket.
 - Eventuell förtillagning eller bryning måste utföras innan livsmedlet placeras i kokkärlet.
 - Försök inte förtillaga eller bryna livsmedel i kokaren.
3. Kontrollera att strömbrytaren är i avstängt läge innan stickproppen ansluts till nätuttag.
4. Starta kokaren genom att vrida vredet till läge LOW eller HIGH.
5. När livsmedlen tillagats, stäng av kokaren genom att vrida vredet till läge OFF och låt locket sitta kvar. Det keramiska kokkärlet håller maten varm i 30 minuter. För längre varmhållning, vrid vredet till läge WARM.
6. Stäng av kokaren genom att vrida vredet till läge OFF och dra ut stickproppen ur nätuttaget efter avslutad tillagning.
7. Använd grytlappar eller grytvantar för att lyfta ut kokkärlet. Placera alltid kokkärlet på grytunderlägg eller annat värmetåligt underlag.

Tillagning

OBS!

- Lämna aldrig råa livsmedel i kokaren vid rumstemperatur.
- Försök inte värma tillagad mat i kokaren.
- Placera inte glaslocket eller det keramiska kokkärlet i ugn, frys eller mikrovågsugn eller på gas- eller elspis.
- Utsätt inte kokkärlet eller glaslocket för snabba temperaturväxlingar. Ett hett kokkärl kan spricka om kallt vatten hälls i det.
- Låt inte kokkärlet stå länge i vatten. Kokkärlet kan lämnas med vatten i för att fastbrända matrester ska lösas upp.
- Starta inte kokaren om det keramiska kokkärlet är tomt eller om det keramiska kokkärlet inte står i basen.
- Av tillverkningsskäl är en del av kokkärlets bas oglaserad. Denna oglaserade yta är porös och suger upp vätska om kokkärlet dränks, vilket bör undvikas.
- Stengods bränns vid hög temperatur, vilket innebär att kokkärlet kan ha smärre ojämnetor som gör att locket inte sluter perfekt.
- Normalt slitage kan göra att kokkärlets utvändiga yta ser krackelerad ut.
- Många faktorer påverkar tillagningstiden, som vatten- och fetthalt, livsmedlens initiala temperatur samt hur stora bitarna är.
- Locket är inte tätt. Ta inte av locket i onödan så att värme släpps ut. Öka tillagningstiden med 10 minuter för varje gång locket lyfts av.
- Vissa ingredienser är inte lämpliga för långsamkokning. Pasta, skaldjur, mjölk

och grädde ska tillsättas mot slutet av tillagningstiden.

- **Försök inte tillaga större köttstycken är rekommenderat.**

Förberedelse av livsmedel

OBS!

- **Små bitar tillagas snabbare.**
- **För bästa resultat bör kokkärlet vara fyllt minst till hälften.**
- **Livsmedlen kan förberedas kvällen före och förvaras i slutna behållare i kylskåp.**
- Skär rotfrukter i små, jämna bitar – de kräver längre tillagningstid än kött. Sautéera rotfruktsbitarna försiktigt i 2–3 minuter före långsamkokning.
- Placera rotfruktsbitarna i botten av kokkärlet och se till att alla ingredienser är täckta av vätska.
- Skär bort allt överflödigt fett från kött före tillagning – fett kan inte ånga bort vid långsamkokning.
- Kött och lök kan brynas i panna för att innesluta safterna och minska fetthalten innan de placeras i det keramiska kokkärlet. Detta ger mer smak men är inte nödvändigt om det är ont om tid.
- Rotfrukter kräver vanligen längre tillagningstid än kött, varför de bör placeras i nedre delen av kokkärlet. Placera om möjligt köttstycken i grytans nedre 2/3 och täck helt med vätska. Dela större köttstycken.
- Råa röda bönor måste blötläggas och kokas i minst 10 minuter före tillagning, för att avlägsna toxiner.

Tillsättning av vätska

- Det kan vara lämpligt att använda mindre mängd vätska än vid konventionell matlagning. Avdunstningen är mindre vid slångsamkokning än vid konventionell matlagning.
- Alla livsmedel kan täckas med vätska, buljong eller sås. Bered vätska, buljong

eller sås i ett annat kärl och håll i kokkärlet så att livsmedlen täcks.

- Långsamkokning håller kvar vätskan. För att minska mängden vätska, ta av locket efter avslutad tillagning, vrid vredet till läge HIGH (om läge LOW eller WARM använts) och låt sjuda 30–45 minuter.
- Vid tillagning av soppa, fyll inte kokkärlet längre än till 5 cm under kanten, för att ge plats för sjudning.

UNDERHÅLL

WARNING!

Dränk inte kokaren i vatten eller annan vätska.

OBS!

Stäng av kokaren, dra ut stickproppen ur nätuttaget och låt kokaren svalna helt före rengöring och/eller förvaring.

- Stengodskärlet kan diskas i diskmaskin eller med varmt vatten och diskmedel. Om så behövs, låt kokkärlet stå med vatten med diskmedel i över natten för att lösa upp fastbrända matrester.
- Rengör kokaren utvändigt med en fuktig trasa och torka. Använd inte slipande rengöringsmedel eller föremål, det kan skada ytan.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Denne kokeren kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mental kapasitet, eller personer som mangler erfaring med og kunnskap om produktet, hvis de får veiledning eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med bruken. Barn skal ikke leke med kokeren. Produktet må ikke rengjøres og vedlikeholdes av barn under åtte år hvis de ikke er under oppsyn.
- Kokeren og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under åtte år.
- Senk aldri basen ned i vann eller annen væske – fare for ulykker.
- Hold nøye oppsikt med kokeren når den brukes i nærheten av barn.
- Ikke la barn bruke kokeren.
- Trekk ut støpselet fra stikkontakten når kokeren ikke er i bruk, før bytte av deler og før rengjøring.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som anbefales eller selges av produsenten av apparatet. Hvis du bruker annet tilbehør, kan det føre til brann, el-ulykker og/eller personskaade.
- Ikke bruk vannkokeren utendørs.
- Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller en benk, og ikke la den komme i kontakt med varme overflater.
- Ikke plasser kokeren på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Håndter kokeren forsiktig når det er varme matvarer eller varm væske i den.
- Ikke bruk kokeren til annet enn det som den er beregnet for.
- Ikke start kokeren hvis det keramiske kokekaret er tomt.
- La lokket og kokekaret kjøle seg ned før de vaskes med vann.

- Ikke ta på kokerens deksel ved bruk – fare for brannskade. Bruk håndtak og knotter. Ikke ta på varme overflater. Bruk grytekluter eller grytevotter til å ta av lokket og/eller håndtere innholdet.
- Forsøk aldri å lage mat direkte i basen. Bruk det keramiske kokekaret.
- Ikke bruk det keramiske kokekaret eller glasslokket hvis de har sprekker eller skader.
- Trekk ut støpselet når kokeren ikke er i bruk.
- Ikke start kokeren hvis den står opp ned eller ligger på siden.
- Glasslokket og det keramiske kokekaret er ømtålige – håndter dem forsiktig.
- Trekk ut støpselet fra stikkontakten før montering, demontering, service eller rengjøring, samt før kokeren flyttes.
- Hvis ledningen eller støpselet er skadet, må den/det byttes

av en godkjent servicerepresentant eller en annen kvalifisert fagperson for å unngå risiko.

TEKNISKE DATA

Spenning	230 V
Effekt	200 W
Volum	3,5 l

BRUK

FØR FØRSTE GANGS BRUK

MERK!

Kokeren kan avgi en viss lukt første gang den brukes. Dette er helt normalt og går fort over når kokeren har vært brukt noen ganger.

1. Fjern all emballasje, etiketter og tilsvarende fra kokeren.
2. Vask glasslokket og det keramiske kokekaret med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll grundig og la tørke.

MODI

OFF

Kokeren er slått av når den står på OFF.

LOW

Anbefales for matvarer med lavt væskeinnhold. Matvarene kan tilberedes i opptil 6–8 timer.

HIGH

Anbefales for matvarer med høyt væskeinnhold, samt for kjøtt, bønner og korn. Matvarene kan tilberedes i opptil 4–6 timer.

WARM

Brukes til å holde maten varm i kokeren ved enkel servering. Matvarene kan holdes varme i opptil 4 timer. Hvis matvarene holdes varme for lenge, kan de bli tørre og smaken kan forringes.

BRUK

Start/Stopp

ADVARSEL!

Basen er varm etter bruk – fare for brannskade.

1. Plasser basen på et tørt, plant og varmebestandig underlag, i god avstand fra kanten på arbeidsflaten. Ikke sett kokeren på gulvet.
2. Plasser matvarer og øvrige ingredienser i det keramiske kokekaret, og sett kokekaret i basen. Legg på glasslokket.
 - Eventuell forhåndstilberedning eller bruning må utføres før maten plasseres i kokekaret.
 - Ikke forsøk å forhåndstilberede eller brune matvarer i kokeren.
3. Kontroller at strømbryteren er i avslått posisjon før støpselet settes inn i stikkkontakten.
4. Start kokeren ved å vri bryteren til posisjonen LOW eller HIGH.
5. Slå av kokeren når matvarene er ferdig tilberedt, ved å vri bryteren til posisjonen OFF, og la lokket være på. Det keramiske kokekaret holder maten varm i 30 minutter. Vri bryteren til posisjonen WARM hvis den skal holdes varm lengre.
6. Slå av kokeren ved å vri bryteren til posisjonen OFF og trekke ut støpselet fra stikkkontakten etter avsluttet tilberedning.
7. Bruk grytekluter eller grytevotter til å løfte ut kokekaret. Sett alltid kokekaret på et gryteunderlag eller annet varmebestandig underlag.

Tilberedning

MERK!

- Etterlat aldri rå matvarer i kokeren ved romtemperatur.
- Ikke forsøk å varme tilberedt mat i kokeren.
- Ikke plasser glasslokket eller det keramiske kokekaret i ovn, fryser eller mikrobølgeovn eller på en gass- eller elektrisk komfyr.
- Ikke utsett kokekaret eller glasslokket for raske temperaturendringer. Et varmt kokekar kan spreke hvis man heller kaldt vann i det.
- La ikke kokekaret stå lenge i vann. Kokekaret kan stå med vann i for at fastbrente matrester skal løses opp.
- Ikke start kokeren hvis det keramiske kokekaret er tomt, eller hvis det keramiske kokekaret ikke står i basen.
- Av tilberedningsårsaker er en del av kokekarets base uglasert. Denne uglaserte overflaten er porøs og suger opp væske hvis kokekaret senkes i vann, noe som bør unngås.
- Steingods brennes ved høy temperatur, og kokekaret kan derfor ha mindre ujevnheter som gjør at lokket ikke slutter perfekt.
- Normal slitasje kan føre til at kokekarets utvendige flate ser krakelert ut.
- Mange faktorer påvirker tilberedningstiden, som vann- og fettinnhold, matvarenes temperatur når tilberedningen starter, samt hvor store bitene er.
- Lokket er ikke tett. Ikke ta av lokket unødige, slik at varme slippes ut. Øk tilberedningstiden med 10 minutter for hver gang lokket løftes av.

- **Visse ingredienser er ikke egnet for langsom koking. Pasta, skaldyr, melk og fløte skal tilsettes mot slutten av tilberedningstiden.**
- **Ikke forsøk å tilberede større kjøttstykker enn anbefalt.**

Tilberedning av matvarer

MERK!

- **Små biter tilberedes raskere.**
- **For best mulig resultat bør kokekaret være minst halvveis fylt.**
- **Matvarene kan tilberedes kvelden før og oppbevares i lukket beholder i kjøleskap.**
- Skjær rotfrukter i små, jevne biter – de krever lengre tilberedningstid enn kjøtt. Sauter rotfruktbitene forsiktig i 2–3 minutter før langsom koking.
- Legg rotfruktbitene i bunnen av kokekaret og pass på at alle ingrediensene er dekt av væske.
- Skjær bort overflødig fett fra kjøtt før tilberedning – fettete damper ikke bort ved langsom koking.
- Kjøtt og løk brunes i panne for å lukke saftene inne og redusere fettinnholdet, før de plasseres i det keramiske kokekaret. Dette gir mer smak, men er ikke nødvendig hvis tiden er knapp.
- Rotfrukter krever vanligvis lengre tilberedningstid enn kjøtt, og de bør derfor plasseres i den nedre delen av kokekaret. Plasser om mulig kjøttstykkene i grytens nedre 2/3 og dekk helt med væske. Del opp større kjøttstykker.
- Rå røde bønner må bløtlegges og kokes i minst 10 minutter før tilberedning, for å fjerne toksiner.

Tilsetting av væske

- Bruk gjerne mindre væskemengder enn ved konvensjonell matlaging. Fordampingen er mindre ved langsom koking enn ved konvensjonell matlaging.

- Alle matvarer kan dekkes med væske, buljong eller saus. Tilbered væske, buljong eller saus i et annet kar og hell i kokekaret slik at matvarene dekkes.
- Langsom koking gjør at væsken holdes igjen. Du kan redusere væskemengden ved å ta av lokket etter avsluttet tilberedning, vri bryteren til posisjonen HIGH (hvis posisjonen LOW eller WARM er benyttet) og la småkoke i 30–45 minutter.
- Ved tilberedning av suppe må ikke kokekaret fylles lengre enn til 5 cm under kanten, for å gi plass til småkoking.

VEDLIKEHOLD

ADVARSEL!

Ikke senk kokeren ned i vann eller annen væske.

MERK!

Slå av kokeren, trekk støpselet ut fra stikkkontakten og la kokeren kjøle seg helt ned før rengjøring og/eller oppbevaring.

- Karet i steingods kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt vann og oppvaskmiddel. Hvis det er nødvendig, la kokekaret stå med vann med oppvaskmiddel i over natten for å løse opp fastbrente matrester.
- Rengjør kokeren utvendig med en fuktig klut og tørk av. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller redskaper, det kan skade overflaten.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Wolnowaru mogą używać dzieci w wieku od ośmiu lat, osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej oraz osoby, które nie używały go wcześniej, o ile uzyskają one pomoc lub wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania wolnowaru i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się wolnowarem. Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją produktu, chyba że mają więcej niż osiem lat i przebywają pod nadzorem dorosłych.
- Przechowuj wolnowar wraz z przewodem w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej ośmiu lat.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach ze względu na ryzyko porażenia prądem.
- Zachowuj szczególną ostrożność, jeśli w momencie użytkowania wolnowaru w pobliżu przebywają dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom używać wolnowaru.
- Wyjmij wtyk z gniazda, gdy nie używasz wolnowaru, przed wymianą części oraz przed czyszczeniem.
- Nie stosuj akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez producenta urządzenia. Użycie innych akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem i/lub obrażenia ciała.
- Nie używaj wolnowaru na zewnątrz pomieszczeń.
- Zadbaj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie stawiaj wolnowaru na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku lub w ich pobliżu.
- Obchodź się z wolnowarem ostrożnie, jeżeli znajduje się w nim gorąca żywność lub ciecz.

- Nie używaj wolnowaru w inny sposób niż zgodny z przeznaczeniem.
- Nie włączaj wolnowaru, gdy naczynie ceramiczne jest puste.
- Przed umyciem wodą pokrywy i naczynia pozostaw je do ostygnięcia.
- Podczas pracy nie dotykaj obudowy wolnowaru – stwarza to ryzyko oparzenia. Używaj uchwytów i gałek. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj chwytaków lub rękawic kuchennych do zdejmowania pokrywy i/lub dotykania zawartości.
- Nigdy nie próbuj przyrządzać jedzenia bezpośrednio w podstawie. Używaj naczynia ceramicznego.
- Nie używaj naczyń ceramicznych ani pokrywy, jeśli są popękane lub uszkodzone.
- Wyciągnij wtyk z gniazda na czas, gdy nie używasz wolnowaru.
- Nie włączaj wolnowaru, jeśli stoi do góry dnem lub leży na boku.
- Pokrywa i naczynie ceramiczne są delikatne – obchodź się z nimi ostrożnie.
- Wyciągaj wtyk z gniazda przed przystąpieniem do montażu, demontażu, serwisowania lub czyszczenia, a także przeniesieniem wolnowaru.
- Jeśli przewód lub wtyk jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony w autoryzowanym serwisie lub przez uprawnioną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V
Moc	200 W
Objętość	3,5 l

OBSŁUGA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

UWAGA!

Przy pierwszym użyciu wolnowar może wydzielać nietypowy zapach. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które minie po kilkukrotnym użyciu wolnowaru.

1. Usuń z wolnowaru całe opakowanie, etykiety itp.

2. Myj pokrywę i naczynie ceramiczne ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, wypłucz i zostaw do wyschnięcia.

TRYBY

OFF

Wolnowar jest wyłączony w położeniu OFF.

LOW

Zalecany do produktów spożywczych o niskiej zawartości wody. Żywność można przyrządzać do 6–8 godzin.

HIGH

Zalecany do żywności o wysokiej zawartości wody, a także mięsa, fasoli i produktów zbożowych. Żywność można przyrządzać do 4–6 godzin.

WARM

Do podtrzymywania ciepła w wolnowarze w celu łatwiejszego podawania. Temperatura żywności może być utrzymywana do 4 godzin. Jeśli ciepło produktów żywnościowych będzie podtrzymywane zbyt długo, mogą wyschnąć, a smak się pogorszy.

SPOSÓB UŻYCIA

Uruchamianie/zatrzymanie

OSTRZEŻENIE!

Podstawa po użyciu jest gorąca – ryzyko oparzenia.

1. Umieść podstawę na suchym, płaskim, termoodpornym podłożu z daleka od krawędzi powierzchni roboczej. Nie stawiaj wolnowaru na podłodze.
2. Umieść żywność i pozostałe składniki w naczyniu ceramicznym i włóż je do podstawy. Załóż pokrywę.
 - Wstępne przygotowanie lub podpiekanie należy przeprowadzić,

zanim żywność zostanie umieszczona w naczyniu.

- Postaraj się nie przygotowywać wstępnie ani podpiekać produktów żywnościowych w wolnowarze.
3. Przed podłączeniem wtyku do gniazda sieciowego sprawdź, czy przełącznik znajduje się w położeniu wyłączonym.
 4. Włącz wolnowar, przekręcając pokrętkę do położenia LOW lub HIGH.
 5. Po zakończeniu przyrządzania wyłącz wolnowar, przekręcając pokrętkę do położenia OFF i pozostaw założoną pokrywę. Naczynie ceramiczne utrzymuje temperaturę potrawy przez 30 minut. Aby wydłużyć podtrzymywanie ciepła, przekręć pokrętkę do położenia WARM.
 6. Po zakończeniu przyrządzania wyłącz wolnowar, przekręcając pokrętkę regulacji do położenia OFF i wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.
 7. Używaj chwytaków lub rękawic kuchennych do podnoszenia naczynia. Zawsze umieszczaj naczynie na podkładce lub innym termoodpornym podłożu.

Przyrządzanie potraw

UWAGA!

- **Nigdy nie zostawiaj surowych produktów żywnościowych w wolnowarze w temperaturze pokojowej.**
- **Staraj się nie podgrzewać gotowych potraw w wolnowarze.**
- **Nie umieszczaj pokrywy ani naczynia ceramicznego w piekarniku, zamrażalniku ani kuchence mikrofalowej lub na kuchence gazowej czy elektrycznej.**
- **Nie narażaj naczynia ani pokrywy na szybkie zmiany temperatury. Gorące naczynie może pęknąć po wlaniu do niego zimnej wody.**

- Nie zostawiaj naczyń w wodzie przez długi czas. Można wlać wodę do naczyń, aby rozpuściły się przypieczone resztki jedzenia.
- Nie włączaj wolnowaru, jeśli naczynie ceramiczne jest puste lub nie stoi w podstawie.
- Ze względów produkcyjnych część podstawy naczyń nie jest glazurowana. Ten fragment jest porowaty i zasysa ciecz w przypadku zanurzenia naczyń, czego należy unikać.
- Naczynia z kamionki są wypalane w wysokiej temperaturze, co oznacza, że naczynie może mieć drobne nierówności, przez co pokrywa nie przylega idealnie.
- Normalne zużycie może sprawić, że zewnętrzna powierzchnia naczyń będzie wyglądała na popękana.
- Na czas przyrządzania wpływa m.in. zawartość wody i tłuszczu w potrawach, pierwotna temperatura żywności oraz wielkość kawałków.
- Pokrywa nie jest szczelna. Nie zdejmuj pokrywy niepotrzebnie, aby nie wypuszczać ciepła. Zwiększ czas przyrządzania o 10 minut na każde podniesienie pokrywy.
- Niektóre składniki nie nadają się do gotowania w wolnowarze. Makaron, skorupiaki, mleko i śmietana powinny być dodawane pod koniec przyrządzania.
- Postaraj się nie przyrządzać większych kawałków mięsa niż zalecane.

Przygotowanie żywności

UWAGA!

- Mniejsze kawałki żywności szybciej jest przygotować.
 - Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, naczynie powinno być wypełnione co najmniej do połowy.
- **Produkty żywnościowe mogą zostać przygotowane poprzedniego wieczoru i przechowywane w zamkniętym pojemniku w lodówce.**
 - Pokrój rośliny okopowe na małe, równe kawałki – potrzebują dłuższego czasu przygotowania niż mięso. Ostrożnie podsmaż w małej ilości tłuszczu kawałki roślin okopowych przez 2–3 minuty przed gotowaniem w wolnowarze.
 - Umieść je na dnie naczyń i upewnij się, że wszystkie składniki są zakryte cieczą.
 - Przed przyrządzeniem odkrój z mięsa cały zbędny tłuszcz, gdyż nie odparuje on podczas gotowania w wolnowarze.
 - Przed włożeniem do naczyń ceramicznego mięso i cebulę można podsmażyć na patelni, aby zachować soki i zmniejszyć zawartość tłuszczu. Zapewnia to bogatszy smak, ale nie jest konieczne, gdy brakuje czasu.
 - Rośliny okopowe wymagają zwykle dłuższego czasu przyrządzania niż mięso, dlatego powinny zostać umieszczone w dolnej części naczyń. Jeśli to możliwe, umieść kawałki mięsa do 2/3 wysokości naczyń i zalej całość cieczą. Większe kawałki mięsa podziel.
 - Surową czerwoną fasolę należy wymoczyć i gotować przez co najmniej 10 minut przed przyrządzeniem, aby pozbyć się z niej toksyn.

Dodawanie cieczy

- Być może trzeba będzie użyć mniejszej ilości cieczy niż w przypadku tradycyjnego gotowania. Parowanie przy gotowaniu w wolnowarze jest mniejsze niż w przypadku tradycyjnego gotowania.
- Wszystkie produkty żywnościowe można zalać cieczą, bulionem lub sosem. Przygotuj ciecz, bulion lub sos w innym naczyniu i wlej ją do naczyń ceramicznego, aby zalać nią żywność.
- Gotowanie w wolnowarze pozwala na zatrzymanie cieczy. Aby zmniejszyć ilość

cieczy, zdejmij pokrywę po zakończeniu przyrządzenia, przekręć pokrętkę do położenia HIGH (jeśli był używany tryb LOW lub WARM) i pozostaw do powolnego gotowania przez 30–45 minut.

- W przypadku gotowania zupy nie napełniaj naczynia powyżej 5 cm od krawędzi, aby zostawić miejsce do powolnego gotowania.

KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE!

Nie zanurzaj wolnowaru w wodzie ani innych cieczach.

UWAGA!

Przed rozpoczęciem czyszczenia i/lub przechowywania wyłącz wolnowar, wyciągnij wtyk z gniazda i odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

- Naczynie z kamionki można myć w zmywarce lub ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. W razie potrzeby pozostaw na noc naczynie z wodą i płynem do mycia naczyń wewnątrz, aby rozpuścić przypieczone resztki jedzenia.
- Czyść wolnowar z zewnątrz wilgotną ściereczką, a następnie wycieraj. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani przedmiotów, gdyż może to uszkodzić powierzchnię.



SAFETY INSTRUCTIONS

- This cooker can be used by children from eight years and upwards and by persons with physical, sensorial or mental disabilities, or persons who lack experience or knowledge, if they are supervised or receive instructions concerning the safe use of the appliance and understand the risks involved with its use. Do not allow children to play with the cooker. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are more than eight years old, and are kept under supervision.
- Keep the cooker and its power cord out of the reach of children under eight years of age.
- Do not immerse the base in water or any other liquid – risk of electric shock.
- Keep the cooker under careful observation when there are children nearby.
- Do not allow children to use the cooker.
- Pull out the plug when the cooker is not in use, before replacing parts and before cleaning.
- Do not use accessories other than those recommended or sold by the appliance manufacturer. The use of other accessories can result in fire, electric shock and/or personal injury.
- Do not use the cooker outdoors.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or to come into contact with hot surfaces.
- Do not put the cooker on or near a hot stove or in a hot oven.
- Handle the cooker with care when there is hot foot or hot liquid in it.
- Never use the cooker for anything other than its intended purpose.

- Do not start the cooker if the ceramic pot is empty.
- Allow the lid and pot to cool before washing with water.
- Never touch the cooker casing during use – risk of burn injuries. Use the handle and knobs. Do not touch hot surfaces. Use pot-holders or oven gloves to take off the lid and/or handle the contents.
- Never attempt to cook food directly on the base. Use the ceramic pot.
- Do not use the ceramic pot or glass lid if they are cracked or damaged.
- Pull out the plug when the cooker is not in use.
- Do not start the cooker upside down, or on its side.
- The glass lid and the ceramic pot are fragile – handle them with care.
- Pull out the plug before assembly, dismantling, service or cleaning, and before moving the cooker.
- A damaged cord or plug must be replaced by an

authorised service centre or qualified person to ensure safe use.

TECHNICAL DATA

Voltage	230 V
Output	200 W
Volume	3.5 l

USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

NOTE:

The first time the cooker is used it may smell a little. This is completely normal and stops after using the cooker a few times.

1. Remove all the packaging material and any stickers from the cooker.
2. Wash the glass lid and ceramic pot with hot water and washing-up liquid, rinse well and allow to dry.

MODES

OFF

The cooker is switched off in the OFF position.

LOW

Recommended for food with low liquid content. The food can be cooked up to 6–8 hours.

HIGH

Recommended for food with high liquid content and for meat, beans and cereals. The food can be cooked up to 4–6 hours.

WARM

To keep warm in the cooker for simple serving. Food can be kept warm up to 4 hours. If food is kept warm for too long it can become dry and lose its taste.

USE

Starting/Stopping

WARNING!

The base is hot after use – risk of burn injury.

1. Place the base on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge. Do not put the cooker on the floor.
2. Put the food and other ingredients in the ceramic pot and put the pot in the base. Put on the glass lid.
 - Any precooking or browning must be done before putting the food in the pot.
 - Do not attempt to precook or brown food in the pot.
3. Check that the power switch is in the OFF position before plugging in the plug.
4. Start the cooker by turning the knob to LOW or HIGH.
5. When the food is cooked, switch off the cooker by turning the knob to OFF and leave the lid on. The ceramic pot keeps the food warm for 30 minutes. To keep it warm longer, turn the knob to WARM.
6. Switch off the cooker by turning the knob to OFF and unplug the plug.
7. Use pot-holders or oven gloves to lift out the pot. Always put the pot on a pot pad, or other heat resistant surface.

Cooking

NOTE:

- **Never leave raw food in the cooker at room temperature.**
- **Do not attempt to warm cooked food in the cooker.**

- **Do not put the glass lid or ceramic pot in an oven, freezer or microwave oven, or on a gas or electric stove.**
- **Do not expose the glass lid to rapid fluctuations in temperature. A hot pot can crack if cold water is poured into it.**
- **Do not leave the pot standing in water for a long time. Water can be left in the pot to dissolve encrusted scraps of food.**
- **Do not start the cooker if the ceramic pot is empty, or if the ceramic pot is not on the base.**
- **Part of the pot is unenamelled. This unenamelled part is porous and absorbs liquid if the pot is immersed, which should be avoided.**
- **Stoneware burns at hot temperatures, which means that the pot can have minor irregularities so that the lid does not close properly.**
- **Normal wear can cause the outside of the pot to look crackled.**
- **Many factors affect the cooking time, such as water and fat content, the initial temperature of the food and the size of the pieces.**
- **The lid is not tight. Do not take off the lid unnecessarily to prevent releasing the heat. Increase the cooking time by 10 minutes every time the lid is taken off.**
- **Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, shellfish, milk and cream should be added towards the end of the cooking time.**
- **It is not recommended to cook large pieces of meat.**

Preparing the food

NOTE:

- **Small pieces cook more quickly.**

- **For best results the pot should be at least half full.**
- **Food can be prepared the night before and kept in closed containers in the fridge.**
- Cut root vegetables into small, even pieces – they need to cook longer than meat. Sauté pieces of root vegetables carefully for 2–3 minutes before slow cooking them.
- Place pieces of root vegetables in the bottom of the pot and make sure all the ingredient are covered with liquid.
- Cut off all surplus fat from meat before cooking – the fat cannot evaporate during slow cooking.
- Meat and onions can be browned in a pan to contain the juices and reduce the fat content before being put in the ceramic pot. This produces more taste, but is not necessary if there is not enough time.
- Root vegetables normally require longer cooking times than meat, which is why they should be put in the bottom of the pot. If possible place pieces of meat in the bottom 2/3rds of the pot, covered with liquid. Cut up larger pieces of meat.
- Raw red beans must be soaked and cooked for at least 10 minutes before cooking them, to remove toxins.

Adding liquid

- It can be appropriate to use less liquid than for conventional cooking. There is less evaporation during slow cooking than during conventional cooking.
- All the food can be covered with liquid, broth or sauce. Prepare liquid, broth or sauce in an other utensil and pour into the pot to cover the food.
- Slow cooking retains the liquid. To reduce the amount of liquid, take off the lid when the cooking is finished, turn the knob to HIGH (if LOW or WARM were used) and allow to simmer for 30–45 minutes.

- When cooking soup, do not fill the pot to more than 5 cm below the rim to leave space for simmering.

MAINTENANCE

WARNING!

Do not immerse the cooker in water or any other liquid.

NOTE:

Switch off the cooker, pull out the plug from the mains and allow the cooker to cool before cleaning it and/or putting it away.

- Stoneware can be washed in a dishwasher, or with hot water and washing-up liquid. If necessary leave the pot filled with water and washing-up liquid overnight to dissolve encrusted scraps of food.
- Clean the outside of the cooker with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive detergents or implements, they can damage the surface.