

Instruction Manual

Slow Stew

Slow Cooker 3.5L

Slow Heat. Deep Flavour. SlowStew!



**3 Temperature
Settings**



**Removable
Inner Pot**



**PureHealth
Technology**



seeger





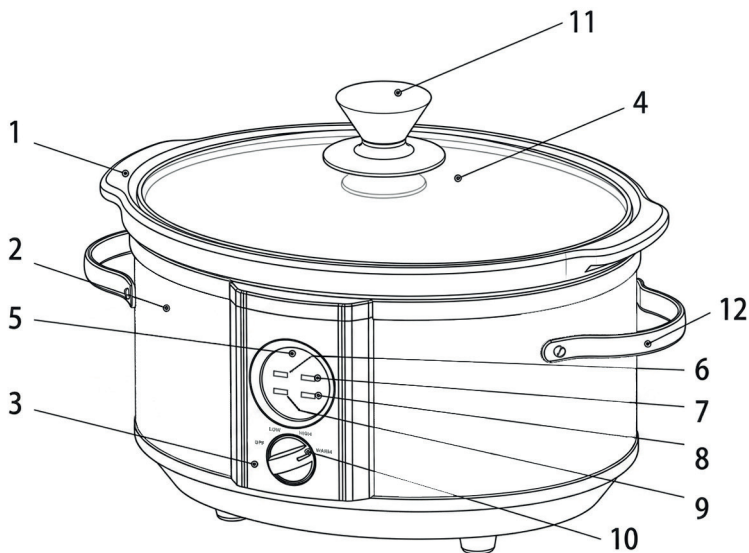
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Please read through the following safety precautions carefully before switching the slow cooker on.
2. Keep this instruction manual in a safe place for future reference. Keep the sales receipt and, if possible, the gift box with the inner packaging.
3. Failure to follow all the instructions may result in electric shock, fire or serious personal injury.
4. Before plugging the slow cooker into the mains electrical supply, check that the voltage and power supply comply with the specifications indicated on the rating plate of the appliance.
5. Do not plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance.
6. The slow cooker is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. The slow cooker is not intended for operation by means of an external timer or a separate remote control system.
8. Always place the slow cooker on a stable, flat, heat-resistant surface. Ensure that the surface can take the weight of the unit during use.
9. This appliance is only intended for household use and other similar domestic situations such as: in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by guests in hotels, motels and other residential type environments; in guest houses and bed and breakfast establishments.
10. Always keep the slow cooker out of the reach of children. Close adult supervision is necessary when the slow cooker is used by or near children.
11. Do not leave the unit unattended when not in use.
12. Do not move or lift the slow cooker while it is operating or while it is connected to an electrical socket.
13. Do not leave the base unit switched on without the bowl in place.
14. The use of attachments not specifically recommended by the manufacturer, must not be used as they may cause personal injury or damage to the appliance.
15. Do not operate the slow cooker if the plug or power cord has been damaged, is not working properly, has been dropped or has been exposed to water or other liquid.
16. Regularly check the slow cooker power cord carefully for signs of damage. If the power cord is damaged in any way, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid an electrical hazard.
17. Do not allow the power cord to hang over sharp table edges or come into contact with hot surfaces.
18. Make sure that the slow cooker is switched off and remove the plug from the mains electrical supply when it is not in use, before it is cleaned, before changing accessories or moving parts and while it is being repaired.
19. Use oven gloves when handling the pot or removing the glass lid after use.
20. Ensure that the glass lid is allowed to cool before immersing in water. Insufficient cooling time will cause the lid to crack.
21. To prevent the risk of electrical shock, do not immerse the power cord, plug, or any nonremovable parts of this slow cooker in water or any other liquid.

22. The slow cooker base must not be submerged in water as contact with the electrical parts will cause a malfunction and/ or an electric shock. Do not use the appliance with wet hands.
23. Do not use the slow cooker outdoors.
24. Always switch the power off before removing the plug from the mains electrical supply.
25. To unplug the appliance, grasp the plug firmly and remove it from the mains electrical supply. Do not pull on the cord.
26. Never use the slow cooker if it is damaged in any way.
27. Only an authorised service centre may carry out any repairs. Improper repairs may place the user at risk.
28. When handing this product over to a third party, ensure that this instruction manual is supplied with the appliance.

PRODUCT DESCRIPTION

PRODUCT PARTS



- 1: Removable ceramic bowl
- 2: Stainless steel housing
- 3: Control panel
- 4: Tempered glass lid
- 5: Display
- 6: Power indicator light

- 7: Warm indicator light
- 8: High indicator light
- 9: Low indicator light
- 10: Control knob
- 11: Lid handle
- 12: Side handle

BEFORE FIRST USE

1. Wash the removable ceramic bowl in hot soapy water, then rinse and dry before first use.
2. When you use your slow cooker for the first time, you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residues. This will disappear after using a few times.
3. Ensure that you place your slow cooker on a clear, flat work surface near a suitable socket outlet.
4. Place the food in the ceramic cooking pot.
5. To avoid electric shock, do not use the heating unit for cooking.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug the power cord into a suitable electrical socket.
2. There are 3 temperature settings.
 - LOW is recommended for slow “all day” cooking.
 - HIGH provides faster cooking (1 hour on HIGH is equal to about 2 hours on LOW).
 - WARM is only for keeping food warm. Do not cook on the WARM setting.
3. To select the temperature, turn the control knob to the required setting.
4. If you need to pre-cook or brown food prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
5. Frozen foods may be used as part of a recipe. However, add at least 250ml of warm liquid to the ceramic bowl if cooking frozen meats such as beef or chicken.
6. Always cook with the lid on.
7. Please note that the slow cooker must not be overfilled. The ceramic bowl should never be more than 3/4 full.
8. When the cooking time is completed, turn the control knob to the WARM setting until the food is required.
9. **Note:** Do not use the WARM setting for more than 4 hours.
10. To turn the slow cooker off, turn the control knob to ‘OFF’ and unplug the appliance from the mains electrical supply.
11. Do not use the slow cooker to store food.
12. Do not re-heat food in your slow cooker.
13. Do not place the heated slow cooker, filled with food, on an unprotected wooden table.
14. Do not use the ceramic cooking pot in an oven or a microwave, on a gas or electric hob, or under a grill.
15. **Note:** The lid is not ovenproof or microwave safe.

HINTS ON SLOW COOKING

1. Slow cooking is a gentle method of cooking which retains both the flavour and the nutrients in food. Slow cooking allows one to select cheaper cuts of meat knowing that when the cooking process is complete, the meat will be tender and succulent. In addition more delicate foods such as fish, fruit and vegetables will not break up during the cooking process.
2. Some food/ ingredients are not suited for extended cooking in the slow cooker. Pasta; seafood; milk; cream or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.

Many factors will influence the way that food will cook in a slow cooker such as:

1. The water and fat content of the ingredients.
2. The temperature.
3. The size of the ingredients.
4. Ingredients cut into pieces will cook faster than whole roasts or poultry.
5. Most meat and vegetable combinations require at least 7 hours cooking on LOW.
6. The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed.
7. When cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath, so that the meat will not be immersed in fat. Some recipes call for browning of the meat prior to slow cooking in order to remove excess fat or to brown the food.
8. Slow cookers have very little evaporation. When making your favourite soup, stew or sauce, reduce the liquid or water called for in the original recipe. If the soup, stew or sauce is too thick, liquids can be added later. When cooking a vegetable-type casserole, add liquid to the recipe to prevent scorching on the sides.

GENERAL GUIDELINES

1. Always ensure that boiling liquid is used to add to the cooking bowl. Never add cold water.
2. Always use either metric or imperial measurements. Do not use a mixture of measurements.
3. Always wear oven gloves when handling the slow cooker when it is in use.
4. Dried beans e.g. dried red kidney beans must be soaked overnight. They should be boiled for 10–15 minutes before placing them in the slow cooker.
5. Add tinned beans 30–45 minutes before the end of the cooking time.
6. Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking times (with the exception of sago). Cook separately and then add during the last 30 minutes of cooking time.
7. Never place frozen meat or poultry directly into the slow cooker. Add at least 250ml warm water to the cooking pot before adding the frozen meat or poultry.
8. When cooking a meat and root vegetable combination always place the root vegetables at the bottom of the bowl, as they take longer to cook.
9. Do not fill the cooker to the rim with food. The ceramic bowl should never be more than 3/4 full.
10. Always cook with the lid on and the ceramic bowl in position. Remember that frequently lifting the lid during cooking will extend the cooking time. Do not lift the lid during the first half of the cooking time.
11. Always ensure that the food is thoroughly cooked before eating.

Note:

1. The slow cooker can operate on LOW all day and night if required. When on the HIGH setting it will cook similarly to a covered pot on a stove, so food will cook in approximately half the cooking time required for LOW temperature cooking.
2. When cooking on the HIGH setting, additional liquid may be required, as food does.

CONVERTING STANDARD RECIPES/ COOKING TIMES FOR SLOW COOKING

1. Vegetables such as carrots, potatoes and turnips require longer cooking than many types of meat. Place them on the bottom of the bowl and cover with liquid.
2. If adding fresh milk or yoghurt, this should be done during the last 2 hours. Evaporated milk may be added at the start of cooking.
3. Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the slow cooker during the last 30 minutes.
4. Many of your favourite recipes can be adapted to the slow cooker.
5. Use the following table as a guide.

If recipe time stated is:	Cook on high	Cook on low
30 minutes	3-4 hours	6-8 hours
35-60 minutes	5-6 hours	8-10 hours
3 hours	7-8 hours	10-12 hours

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, ensure that the slow cooker is unplugged from the mains electrical supply.
2. Always allow the unit to cool down completely.
3. Remove the glass lid and the ceramic bowl and wash them in hot soapy water. If any food is attached to the bottom, soak the ceramic bowl in warm water and then scrub gently with a plastic scourer or brush. Rinse and dry thoroughly.
4. Do not immerse the outer body in water or any other liquid.
5. Wipe the body of the slow cooker with a damp cloth and use a dry cloth to wipe down the interior.
6. Do not use any abrasive cleaners as these may damage the finish on the outer housing.
7. Do not fill the ceramic bowl with cold water if the bowl is still warm after cooking.
8. Avoid subjecting the cooking pot to rapid changes of temperature, such as pouring cold water into a warm cooking pot, as this may cause damage to the cooking pot.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product number: SGR1730BK

Voltage: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Wattage: 180 Watts

Pot Capacity: 3.5 Liters

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



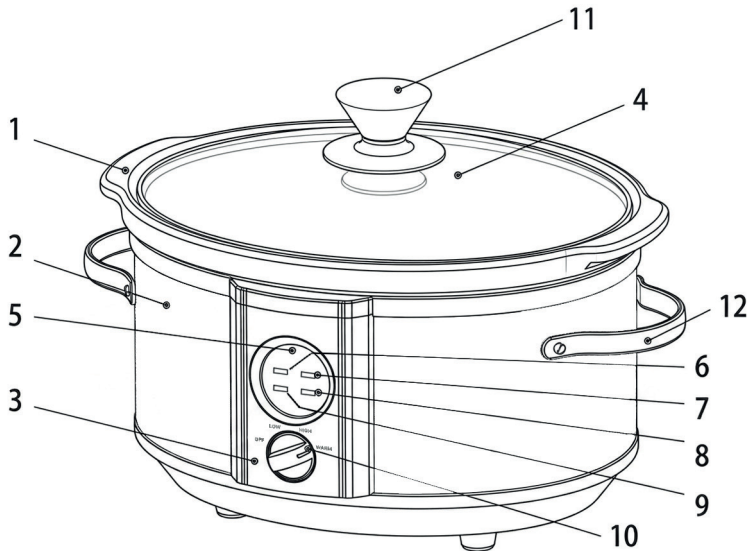
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

1. Lees de volgende veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u de slowcooker aanzet.
2. Bewaar de handleiding op een veilige plek zodat u hem kunt raadplegen wanneer u wilt. Bewaar de aankoopbon en, indien mogelijk, de geschenkdoo met de binnenverpakking.
3. Als u de instructies niet goed opvolgt, dan kan dit leiden tot een elektrische schok, brand of ernstig persoonlijk letsel.
4. Controleer voordat u de slowcooker in de elektrische stroomvoorziening aansluit of het voltage en de stroomvoorziening overeenkomen met de specificaties die aangegeven staan op het typeplaatje van het apparaat.
5. Steek de stekker pas in het stopcontact als het apparaat volledig in elkaar is gezet en trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt.
6. De slowcooker is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
7. De slowcooker is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
8. Plaats de slowcooker altijd op een stabiel hittebestendig oppervlak. Zorg dat het oppervlak stevig genoeg is om het gewicht van het apparaat te dragen tijdens gebruik.
9. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en andere huishoudelijke situaties zoals; in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere omgevingen; door gasten in hotels, motels en andere accommodaties; in guesthouses en bed and breakfasts.
10. Houd de slowcooker altijd buiten het bereik van kinderen. Nauwlettend toezicht van een volwassene is noodzakelijk als de slowcooker gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
11. Laat de eenheid niet onbewaakt achter als hij niet in gebruik is.
12. Verplaats de slowcooker niet en til hem niet op als hij is ingeschakeld of is verbonden met een stopcontact.
13. Laat de basiseenheid niet aanstaan als de kom nog niet geplaatst is.
14. Het gebruik van opzetstukken die niet specifiek worden aanbevolen door de fabrikant, mogen niet gebruikt worden omdat ze persoonlijk letsel of schade aan het apparaat kunnen veroorzaken.
15. Gebruik de slowcooker niet als de stekker of het netsnoer beschadigd is, niet juist werkt, gevallen is of blootgesteld is aan water of een andere vloeistof.
16. Controleer het netsnoer van de slowcooker regelmatig op tekenen van schade. Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een vertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
17. Zorg dat het netsnoer niet over scherpe tafelhoeken hangt en niet in contact komt met hete oppervlakken.
18. Controleer of de slowcooker uitstaat en verwijder de stekker uit het hoofdstopcontact als hij niet in gebruik is, voor het reinigen, voor het veranderen van accessoires, het inwisselen van onderdelen en het repareren.
19. Gebruik ovenhandschoenen als u de pot pakt of het glazen deksel verwijdert na gebruik.

20. Zorg dat het glazen deksel af kan koelen voordat het in water wordt ondergedompeld. Onvoldoende afkoelen kan leiden tot beschadiging van het deksel.
21. Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, is het belangrijk om te voorkomen dat het netsnoer, de stekker, of andere niet verwijderbare delen van de slowcooker in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld.
22. De slowcooker basis mag niet onder water gehouden worden aangezien contact met de elektrische onderdelen slecht functioneren van het apparaat en/of een elektrische schok kan/kunnen veroorzaken. Gebruik het apparaat niet met natte handen.
23. Gebruik de slowcooker niet buiten.
24. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
25. Om het apparaat uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker stevig vast en verwijdert u deze uit het stopcontact. Trek niet aan het snoer.
26. Gebruik de slowcooker nooit als hij schade heeft.
27. Uitsluitend een geautoriseerde dienst mag reparaties uitvoeren. Onjuiste reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen.
28. Als u het product aan een derde persoon doorgeeft, zorg dan dat de handleiding bij het apparaat zit.

PRODUCTBESCHRIJVING

PRODUCTONDERDELEN



- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1: Verwijderbare keramieken kom | 7: Indicatorlampje warm |
| 2: Roestvrij stalen behuizing | 8: Indicatorlampje hoog |
| 3: Bedieningspaneel | 9: Indicatorlampje laag |
| 4: Deksel van gehard glas | 10: Bedieningsknop |
| 5: Scherm | 11: Handvat deksel |
| 6: Aan-uit indicatorlampje | 12: Handvat zijkant |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Was de uitneembare keramieken kom in heet water met zeep, spoel af en droog af voordat u hem voor het eerst gaat gebruiken.
2. Als u de slowcooker voor het eerst gebruikt, merkt u mogelijk een lichte geur op ten gevolge van het verbranden van productieresten. Dit verdwijnt na meermaals gebruik.
3. Zorg dat u de slowcooker op een glad plat oppervlak plaatst in de buurt van een stopcontact.
4. Plaats het voedsel in de keramieken kookpot.
5. Om een elektrische schok te voorkomen, is het belangrijk om de hitte-eenheid niet te gebruiken om te koken.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Steek het netsnoer in een geschikt elektrisch stopcontact.
2. Er zijn 3 temperatuurstellingen
 - LAAG wordt aanbevolen voor slow “allegaags” koken.
 - HOOG biedt sneller koken (1 uur op HOOG staat gelijk aan 2 uur op LAAG).
 - WARM is alleen bedoeld om het eten warm te houden. Kook niet op de WARM-instelling.
3. Om de temperatuur te selecteren, gebruikt u de bedieningsknop voor de juiste instelling.
4. Als u iets moet voorgaren of bruinen voorafgaand aan ‘slow cooking’, dan dient u dit in een pan te doen. Gebruik de slowcooker niet om te bruinen of te voorgaren.
5. Ingevroren etenswaren kunnen gebruikt worden bij een recept. Echter, voeg minstens 250 ml warme vloeistof toe aan de keramieken bol als u ingevroren vlees zoals biefstuk of kip gaat koken.
6. Kook altijd met de deksel erop.
7. Let op, de slowcooker mag niet te gevuld zijn. De keramieken kom mag maximaal tot driekwart gevuld zijn.
8. Als de kooktijden voltooid zijn, draait u de bedieningsknop naar de WARM-instelling totdat het eten erin gaat.
9. **Let op:** gebruik de WARM-instelling niet langer dan 4 uur.
10. Om de slowcooker uit te zetten, zet u de bedieningsknop op ‘OFF’ en haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
11. Gebruik de slowcooker niet om voedsel in op te slaan.
12. Warm gerechten niet opnieuw op in uw slowcooker.
13. Plaats de hete slowcooker, gevuld met voedsel, niet op een onbeschermd houten tafel.
14. Gebruik de keramieken kookpot niet in een oven of magnetron, en ook niet op gas, een elektrische kookplaat, of onder de grill.
15. **Let op:** De deksel is niet oven- of magnetronbestendig.

AANWIJZINGEN OVER SLOW COOKING

1. Slow cooking is een zachte kookmethode waardoor zowel de smaak als de voedingsstoffen van het voedsel behouden blijft. Slowcooking stelt de gebruiker in staat om goedkopere stukken vlees te selecteren, want na het voltooid kookproces heeft hij de garantie dat het vlees zacht en sappig zal zijn. Bovendien zullen meer kwetsbare producten zoals vis, fruit en groente niet uiteenvallen of breken tijdens het kookproces.
2. Sommige producten/ingrediënten zijn niet geschikt voor uitgebreid koken in de slowcooker. Pasta; zeevruchten; melk; room of crème fraîche dient 2 uur voor serveren te worden toegevoegd. Verdampende melk of gecondenseerde soepen zijn perfect voor de slowcooker.

Er zijn vele factoren die de manier waarop voedsel kookt in een slowcooker beïnvloeden:

1. Het water- en vetgehalte van de ingrediënten.
2. De temperatuur.
3. De grootte van de ingrediënten.
4. Ingrediënten in stukken koker sneller dan hele braadstukken of gevogelte.
5. De meeste vlees- en groentecombinaties vereisen minstens 7 uur kooktijd op LOW.
6. Hoe hoger het vetgehalte van het vlees, hoe minder vocht er nodig is.
7. Als u vlees met een hoog vetgehalte bereidt, plaats er dan dikke uiringen onder, zodat het vlees niet wordt ondergedompeld in het vet. Sommige recepten vragen om het garen van het vlees voordat u slow cooking gebruikt om bijvoorbeeld het overtollige vet te verwijderen of het eten bruin te laten worden.
8. Slowcookers verspreiden heel weinig damp. Als u uw favoriete soep, stoofschotel of saus maakt, beperk dan de vloeistof of het water dat in het originele recept staat. Als de soep, stoofschotel of saus te dik is, dan kan er altijd nog vloeistof worden toegevoegd. Als u een groentegerecht maakt, voeg dan vloeistof toe aan het recept om te voorkomen dat het aanbrandt aan de zijkanten.

ALGEMENE RICHTLIJNEN

1. Zorg altijd dat er kookvocht gebruikt wordt om aan de kookkom toe te voegen. Voeg nooit koud water toe.
2. Gebruik altijd metrische of Engelse maateenheden. Gebruik geen mix van maten.
3. Draag ovenhandschoenen als u de slowcooker aanraakt als hij in gebruik is.
4. Gedroogde bonen, bijv. gedroogde rode kidneybonen dienen 's nachts geweekt te worden. Ze moeten 10-15 minuten hebben gekookt voordat u ze in de slowcooker plaatst.
5. Voeg ingeblikte bonen 30-45 minuten voor het eind van de kooktijd toe.
6. Rijst, noodles en pasta hoeven niet lang gekookt te worden (met uitzondering van sago). Kook afzonderlijk en voeg toe tijdens de laatste 30 minuten koken.
7. Plaats bevroren vlees of gevogelte niet direct in de slowcooker. Voeg minstens 250 ml warm water toe aan de kookpot voordat u bevroren vlees of gevogelte toevoegt.
8. Als u vlees en knolgewas combineert, plaats het knolgewas dan altijd onderin de kom, ze moeten namelijk langer koken.
9. Vul de cooker nooit tot de rand met voedsel. De keramieken kom mag maximaal tot driekwart gevuld zijn.
10. Kook altijd met de deksel op de pot en met de keramieken kom in de juiste positie. Onthoud dat het frequent optillen van het deksel de kooktijd zal verlengen. Til het deksel niet op tijdens de eerste helft van de kooktijd.
11. Zorg dat het voedsel altijd grondig gekookt is voordat u het opeet.

Let op:

1. De slowcooker kan de hele dag en nacht op LOW functioneren, indien vereist. Indien op de HIGH-stand, dan kookt het gelijk aan een bedekte stoofpot op het vuur, dus eten is gaar in de helft van de kooktijd die u nodig hebt bij LOW-temperatuur.
2. Als u kookt op de HIGH-instelling, dan is er mogelijk extra vloeistof nodig.

STANDAARD RECEPTEN OMZETTEN/KOOKTIJDEN VOOR SLOW COOKING

1. Groenten zoals wortels, aardappels en knolraap vereisen langere kooktijden dan de meeste soorten vlees. Plaats ze onderop de kom en bedek met vloeistof.
2. Als u verse melk of yoghurt toevoegt, dan moet dit in de laatste 2 uur gedaan worden. Verdampende melk kan aan het begin van de kooktijd worden toegevoegd.
3. Rijst, noodles en pasta hoeven niet lang gekookt te worden. Kook afzonderlijk en voeg toe aan de slowcooker tijdens de laatste 30 minuten koken.
4. Veel van uw favoriete recepten komen in aanmerking voor de slowcooker.
5. Gebruik de volgende tabel als richtlijn.

Als de gestelde recepttijd is:	Koken op hoog (high)	Koken op low (laag)
30 minuten	3-4 uur	6-8 uur
35-60 minuten	5-6 uur	8-10 uur
3 uur	7-8 uur	10-12 uur

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zorg dat de slowcooker niet aangesloten is in het stopcontact voordat u hem gaat reinigen.
2. Zorg dat het apparaat altijd volledig afkoelt.
3. Verwijder het glazen deksel en de keramieken kom en was ze met heet water en zeep. Als er voedsel blijft plakken aan de onderkant, laat de kom dan weken in warm water en schrob dan zacht met een plastic schrobber of borstel. Spoel grondig af en laat drogen.
4. Dompel de buitenste body niet onder in water of een andere vloeistof.
5. Veeg de body van de slowcooker af met een vochtige doek en gebruik een droge doek om de binnenkant droog te vegen.
6. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, ze kunnen de afwerking van de buitenkant beschadigen.
7. Vul de keramieken kom niet met koud water als de kom nog warm is na het koken.
8. Voorkom dat u de kookpot blootstelt aan snelle temperatuursveranderingen, zoals het toevoegen van koud water in een warme kookpot. Dit kan schade aan de kookpot toebrengen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productnummer: SGR1730BK

Voltage: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Vermogen: 180 Watts

Capaciteit: 3,5 L

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Dit symbool geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid binnen de EU.

Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle dit product op verantwoorde wijze en bevorder het hergebruik van materialen.

Om je gebruikte apparaat in te leveren, maak gebruik van de retour- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen ervoor zorgen dat het product op milieuvriendelijke wijze wordt gerecycled.



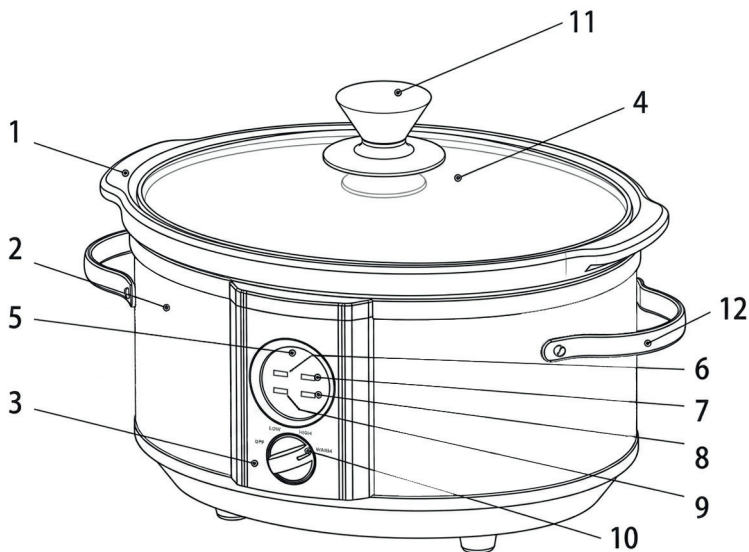
WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie den Slow Cooker einschalten.
2. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf. Bewahren Sie den Kaufbeleg und, wenn möglich, den Geschenkkarton mit der Innenverpackung auf.
3. Wenn Sie nicht alle Anweisungen befolgen, kann es zu einem Stromschlag, Brand oder schweren Verletzungen kommen.
4. Bevor Sie den slow cooker an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
5. Schließen Sie das Gerät erst dann an die Stromversorgung an, wenn es vollständig zusammengebaut ist, und ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät zerlegen.
6. Der slow cooker darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
7. Der slow cooker ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
8. Stellen Sie den slow cooker immer auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche das Gewicht des Geräts während des Gebrauchs tragen kann.
9. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Haushalten und anderen ähnlichen Situationen bestimmt, wie z. B.: in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, sowie in Gästehäusern und Frühstückspensionen.
10. Bewahren Sie den slow cooker immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bei Verwendung des slow cookers durch Kinder oder in der Nähe von Kindern ist eine intensive Beaufsichtigung durch Erwachsene erforderlich.
11. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es nicht in Gebrauch ist.
12. Verschieben oder heben Sie den slow cooker nicht an, während er in Betrieb oder an eine Steckdose angeschlossen ist.
13. Lassen Sie das Basisgerät nicht eingeschaltet, wenn die Schüssel nicht eingesetzt ist.
14. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen werden, da sie zu Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen können.
15. Nehmen Sie den slow cooker nicht in Betrieb, wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt ist, nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung gekommen ist.
16. Überprüfen Sie das Netzkabel des slow cookers regelmäßig sorgfältig auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn das Netzkabel in irgendeiner Weise beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um eine elektrische Gefährdung zu vermeiden.
17. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Tischkanten hängt oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
18. Vor der Reinigung, vor dem Auswechseln von Zubehör oder beweglichen Teilen sowie bei Reparaturen muss der slow cooker ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.

19. Tragen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie den Topf anfassen oder den Glasdeckel nach dem Kochvorgang abnehmen.
20. Achten Sie darauf, dass der Glasdeckel abkühlen kann, bevor Sie ihn in Wasser tauchen. Eine unzureichende Abkühlungszeit kann dazu führen, dass der Deckel Risse bekommt.
21. Zur Vermeidung der Gefahr eines Stromschlags dürfen das Netzkabel, der Stecker oder andere nicht abnehmbare Teile dieses slow cookers nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
22. Der Boden des slow cookers darf nicht in Wasser getaucht werden, da ein Kontakt mit den elektrischen Teilen zu einer Fehlfunktion und/oder einem Stromschlag führen kann. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
23. Verwenden Sie den slow cooker nicht im Freien.
24. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
25. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie ihn fest anfassen und aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel.
26. Verwenden Sie den slow cooker niemals, wenn er in irgendeiner Weise beschädigt ist.
27. Reparaturen dürfen nur von einer autorisierten Kundendienststelle durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu einer Gefährdung des Benutzers führen.
28. Wenn Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung dem Gerät beiliegt.

PRODUKTBESCHREIBUNG

TEILE



1: Abnehmbare Keramikschüssel

2: Edelstahlgehäuse

3: Bedienfeld

4: Temperierter Glasdeckel

5: Display

6: Betriebskontrollleuchte

7: Warmhaltekontrollleuchte

8: Kontrollleuchte für hohe Temperatur

9: Kontrollleuchte für niedrige Temperatur

10: Bedienknopf

11: Deckelgriff

12: Seitlicher Griff

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Vor dem ersten Gebrauch die herausnehmbare Keramikschale in heißem Seifenwasser waschen, abspülen und abtrocknen.
2. Beim ersten Gebrauch Ihres slow cookers können Sie einen leichten Geruch wahrnehmen, der durch das Abbrennen von Produktionsrückständen entsteht. Dieser verschwindet nach einigen Malen Gebrauch.
3. Stellen Sie Ihren slow cooker auf eine freie, ebene Arbeitsfläche in der Nähe einer geeigneten Steckdose.
4. Geben Sie die Speisen in den Keramiktopf.
5. Zur Vermeidung eines Stromschlags sollten Sie die Heizeinheit nicht zum Kochen verwenden.

VERWENDUNG

1. Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose.
2. Es gibt 3 Temperaturstufen.
 - LOW (NIEDRIG) wird für langsames Garen den ganzen Tag über empfohlen.
 - HIGH (HOCH) ermöglicht schnelleres Garen (1 Stunde auf HIGH entspricht etwa 2 Stunden auf LOW).
 - WARM (WARM) ist nur zum Warmhalten von Speisen gedacht. Kochen Sie nicht in der Einstellung WARM.
3. Zum Einstellen der Temperatur drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Einstellung.
4. Wenn Sie Speisen vor dem langsamen Garen vorgaren oder anbraten müssen, muss dies in einer Pfanne geschehen. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel im slow cooker anzubraten oder vorzukochen.
5. Gefrorene Lebensmittel können als Teil eines Rezepts verwendet werden. Geben Sie jedoch mindestens 250 ml warme Flüssigkeit in den Keramiktopf, wenn Sie gefrorenes Fleisch wie Rindfleisch oder Hähnchen zubereiten.
6. Kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel.
7. Bitte beachten Sie, dass der slow cooker nicht überfüllt werden darf. Die Keramikschüssel sollte nie mehr als 3/4 voll sein.
8. Wenn die Garzeit beendet ist, drehen Sie den Drehknopf auf die Einstellung WARM, bis das Essen benötigt wird.
9. **Hinweis:** Verwenden Sie die Einstellung WARM nicht länger als 4 Stunden.
10. Zum Ausschalten des slow cookers drehen Sie den Drehknopf auf „OFF“ und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
11. Verwenden Sie den slow cooker nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.
12. Wärmen Sie keine Lebensmittel in Ihrem slow cooker auf.
13. Stellen Sie den erhitzten und mit Lebensmitteln gefüllten slow cooker nicht auf einen ungeschützten Holztisch.
14. Verwenden Sie den Keramiktopf nicht im Backofen, in der Mikrowelle, auf einem Gas- oder Elektroherd oder auf einem Grill.
15. **Hinweis:** Der Deckel ist nicht backofen- oder mikrowellengeeignet.

HINWEISE ZUM SCHONENDEN GAREN

1. Langsames Garen ist eine schonende Garmethode, bei der sowohl der Geschmack als auch die Nährstoffe der Lebensmittel erhalten bleiben. Beim langsamen Garen kann man billigere Fleischstücke auswählen, da man weiß, dass das Fleisch nach dem Garen zart und saftig sein wird. Außerdem werden empfindlichere Lebensmittel wie Fisch, Obst und Gemüse während des Garvorgangs nicht zerkleinert.
2. Einige Lebensmittel/Zutaten eignen sich nicht für ein längeres Garen im slow cooker. Nudeln; Meeresfrüchte; Milch; Sahne oder saure Sahne sollten 2 Stunden vor dem Servieren hinzugefügt werden. Kondensmilch oder kondensierte Suppen sind perfekt für den slow cooker.

Viele Faktoren beeinflussen die Art und Weise, wie Lebensmittel in einem Slow cooker garen, wie z. B.:

1. Der Wasser- und Fettgehalt der Zutaten.
2. Die Temperatur.
3. Die Größe der Zutaten.
4. In Stücke geschnittene Zutaten sind schneller gar als ganze Braten oder Geflügel.
5. Die meisten Fleisch-Gemüse-Kombinationen benötigen mindestens 7 Stunden Garzeit auf LOW (NIEDRIG).
6. Je höher der Fettgehalt des Fleisches ist, desto weniger Flüssigkeit wird benötigt.
7. Legen Sie beim Garen von Fleisch mit hohem Fettgehalt dicke Zwiebelscheiben darunter, damit das Fleisch nicht in Fett getaucht wird. Einige Rezepte verlangen, dass das Fleisch vor dem langsamen Garen angebraten wird, um überschüssiges Fett zu entfernen oder das Essen zu bräunen.
8. Bei slow cookern ist die Verdunstung sehr gering. Wenn Sie Ihre Lieblingssuppe, Ihren Eintopf oder Ihre Soße zubereiten, reduzieren Sie die im Originalrezept angegebene Flüssigkeit oder das Wasser. Wenn die Suppe, der Eintopf oder die Soße zu dickflüssig ist, kann später Flüssigkeit hinzugefügt werden. Wenn Sie eine Gemüsepfanne kochen, fügen Sie dem Rezept Flüssigkeit hinzu, um ein Anbrennen an den Seiten zu verhindern.

ALLGEMEINE REGELN

1. Achten Sie immer darauf, dass Sie kochende Flüssigkeit in den Kochtopf geben. Fügen Sie niemals kaltes Wasser hinzu.
2. Verwenden Sie immer entweder metrische oder imperiale Maße. Verwenden Sie keine Mischungen von Maßen.
3. Tragen Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie den slow cooker während des Betriebs anfassen.
4. Getrocknete Bohnen, z. B. getrocknete rote Kidneybohnen, müssen über Nacht eingeweicht werden. Sie sollten 10-15 Minuten gekocht werden, bevor sie in den slow cooker gegeben werden.
5. Bohnen aus der Dose können 30-45 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugefügt werden.
6. Reis, Nudeln und Teigwaren sind für lange Garzeiten nicht geeignet (mit Ausnahme von Sago). Sie sollten separat gekocht und erst in den letzten 30 Minuten der Garzeit zugegeben werden.
7. Gefrorenes Fleisch oder Geflügel niemals direkt in den slow cooker geben. Geben Sie mindestens 250 ml warmes Wasser in den Kochtopf, bevor Sie das gefrorene Fleisch oder Geflügel hinzufügen.
8. Wenn Sie eine Kombination aus Fleisch und Wurzelgemüse zubereiten, legen Sie das Wurzelgemüse immer auf den Boden des Topfes, da es länger braucht, bis es gar ist.

9. Füllen Sie den Kochtopf nicht bis zum Rand mit Lebensmitteln. Die Keramikschüssel sollte nie mehr als 3/4 voll sein.
10. Kochen Sie immer mit aufgesetztem Deckel und aufgesetzter Keramikschüssel. Denken Sie daran, dass häufiges Anheben des Deckels während des Kochens die Kochzeit verlängert. Heben Sie den Deckel in der ersten Hälfte der Garzeit nicht an.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vor dem Verzehr durchgegart sind.

Hinweis:

1. Der slow cooker kann bei Bedarf den ganzen Tag und die ganze Nacht auf LOW (NIEDRIG) laufen. In der Einstellung HIGH (HOCH) kocht er ähnlich wie ein abgedeckter Topf auf dem Herd, d. h. die Speisen werden in etwa der Hälfte der Zeit gegart, die für das Garen bei NIEDRIGER (LOW) Temperatur erforderlich ist.
2. Beim Garen auf der Einstellung HIGH (HOCH) kann zusätzliche Flüssigkeit erforderlich sein, da die Speisen sich verändern.

UMRECHNUNG VON STANDARDREZEPTE/ GARZEITEN FÜR LANGSAMES GAREN

1. Gemüse wie Karotten, Kartoffeln und Rüben benötigen eine längere Garzeit als viele Fleischsorten. Sie müssen auf den Boden des Topfes gelegt und mit Flüssigkeit bedeckt werden.
2. Wenn Sie frische Milch oder Joghurt hinzufügen, sollte dies in den letzten 2 Stunden geschehen. Kondensmilch kann zu Beginn der Garzeit zugegeben werden.
3. Reis, Nudeln und Teigwaren sind nicht für lange Kochzeiten geeignet. Kochen Sie diese Zutaten separat und geben Sie sie erst in den letzten 30 Minuten in den slow cooker.
4. Viele Ihrer Lieblingsrezepte lassen sich an den slow cooker anpassen.
5. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Anhaltspunkt.

Wenn die angegebene Rezeptzeit besagt:	Auf hoher Stufe kochen	Auf niedriger Stufe kochen
30 Minuten	3-4 Stunden	6-8 Stunden
30-60 Minuten	5-6 Stunden	8-10 Stunden
3 Stunden	7-8 Stunden	10-12 Stunden

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Vor der Reinigung ist sicherzustellen, dass der slow cooker vom Stromnetz getrennt ist.
2. Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen.
3. Nehmen Sie den Glasdeckel ab und die Keramikschüssel heraus und waschen Sie beide in heißer Seifenlauge. Wenn Lebensmittel am Boden anhaften, weichen Sie die Keramikschüssel in warmem Wasser ein und schrubben Sie sie dann vorsichtig mit einem Kunststoffreiniger oder einer Bürste. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich.
4. Tauchen Sie das äußere Gehäuse nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
5. Wischen Sie das Gehäuse des slow cookers außen mit einem feuchten Tuch und innen mit einem trockenen Tuch ab.
6. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche des Außengehäuses beschädigen können.
7. Füllen Sie die Keramikschüssel nicht mit kaltem Wasser, wenn die Schüssel nach dem Kochen noch heiß ist.
8. Vermeiden Sie es, den Kochtopf schnellen Temperaturschwankungen auszusetzen, wie z. B. das Einfüllen von kaltem Wasser in einen warmen Kochtopf, da dies zu Schäden an diesem führen kann.

TECHNISCHE DATEN

Produktnummer: SGR1730BK

Spannung: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Leistung: 180 Watts

Fassungsvermögen des Topfes: 3.5 Liter

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt und Gesundheit durch unkontrollierte Abfallbeseitigung zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen zu fördern.

Geben Sie Ihr Altgerät bei den entsprechenden Rückgabe- und Sammelstellen ab oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann das Produkt umweltgerecht recyceln lassen.

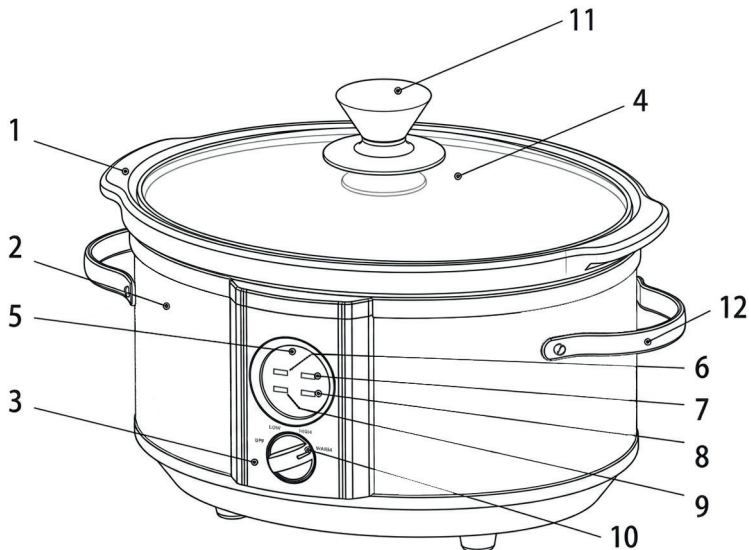
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité suivantes avant de mettre en marche la slow cooker.
2. Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Conservez le ticket de caisse et, si possible, la boîte cadeau avec l'emballage intérieur.
3. Le non-respect de toutes les consignes peut engendrer un choc électrique, un incendie ou des blessures graves.
4. Avant de brancher le slow cooker sur le secteur, vérifiez que la tension et l'alimentation électrique sont conformes aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
5. Ne branchez pas l'appareil sur le secteur avant qu'il ne soit complètement assemblé et débranchez-le toujours avant de le démonter.
6. Le slow cooker n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants inclus) souffrant de capacités physiques, cognitives ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience ou de connaissance, sauf dans le cas où la personne responsable de leur sécurité leur a appris à s'en servir ou les supervise dans leur utilisation.
7. Le slow cooker n'est pas destiné à être utilisé via une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
8. Placez toujours le slow cooker sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous que la surface peut supporter le poids de l'appareil pendant son utilisation.
9. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et à d'autres circonstances similaires telles que : dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail ; pour les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel ; dans les chambres d'hôtes et les établissements de type «bed and breakfast».
10. Tenez toujours le slow cooker hors de portée des enfants. La supervision étroite d'un adulte est nécessaire lorsque le slow cooker est utilisé par ou près d'enfants.
11. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il n'est pas utilisé.
12. Ne déplacez pas et ne soulevez pas le slow cooker lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est branché à une prise électrique.
13. Ne laissez pas l'unité de base allumée sans le récipient en place.
14. Les accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés par le fabricant ne doivent pas être utilisés car ils peuvent causer des blessures ou endommager l'appareil.
15. Ne faites pas fonctionner le slow cooker si la fiche ou le cordon d'alimentation a été endommagé, ne fonctionne pas correctement, est tombé ou a été exposé à l'eau ou à un autre liquide.
16. Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation du slow cooker n'est pas endommagé. En cas de dégradation sur le cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son personnel de service ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout risque de décharge électrique.
17. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus de bords de table saillants ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
18. Assurez-vous que le slow cooker est éteint et débranchez la fiche du secteur lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, avant de le nettoyer, avant de changer des accessoires ou des pièces mobiles et pendant les réparations.

19. Portez des maniques pour manipuler le récipient ou retirer le couvercle en verre après utilisation.
20. Veillez à laisser refroidir le couvercle en verre avant de l'immerger dans l'eau.
Un temps de refroidissement insuffisant entraînerait la fissuration du couvercle.
21. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre pièce non amovible de ce slow cooker dans l'eau ou tout autre liquide.
22. La base du slow cooker ne doit pas être immergée dans l'eau car tout contact avec les pièces électriques entraînerait un dysfonctionnement et/ou une décharge électrique.
N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
23. N'utilisez pas le slow cooker à l'extérieur.
24. Mettez toujours l'appareil hors tension avant de débrancher la fiche de la prise secteur.
25. Pour débrancher l'appareil, saisissez fermement la fiche et retirez-la de la prise secteur. Ne tirez pas sur le cordon.
26. N'utilisez jamais le slow cooker s'il est endommagé de quelque façon que ce soit.
27. Seul un centre de service agréé peut effectuer des réparations sur l'appareil.
Une réparation incorrecte peut mettre l'utilisateur en danger.
28. Lorsque vous remettez ce produit à une tierce personne, assurez-vous que ce manuel d'utilisation est fourni avec l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT

PIÈCES



- 1 : Récipient en céramique amovible
- 2 : Boîtier en acier inoxydable
- 3 : Panneau de commande
- 4 : Couvercle en verre trempé
- 5 : Affichage
- 6 : Témoin de mise sous tension

- 7 : Témoin lumineux de chaleur
- 8 : Témoin lumineux de niveau élevé
- 9 : Témoin lumineux de niveau bas
- 10 : Bouton de contrôle
- 11 : Poignée du couvercle
- 12 : Poignée latérale

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez le récipient en céramique amovible à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le avant la première utilisation.
2. Lorsque vous utilisez votre slow cooker pour la première fois, vous remarquerez peut-être une légère odeur due à la combustion des résidus de fabrication. Cette odeur disparaîtra après quelques utilisations.
3. Placez votre slow cooker sur un plan de travail dégagé et plan, à proximité d'une prise de courant adéquate.
4. Placez les aliments dans le récipient de cuisson en céramique.
5. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez pas l'unité chauffante pour cuisiner.

UTILISATION

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant appropriée.
2. Il y a 3 paramètres de température.
 - Le mode LOW est recommandé pour une cuisson lente «toute la journée».
 - Le mode HIGH permet une cuisson plus rapide (1 heure de cuisson sur HIGH équivaut à environ 2 heures de cuisson sur LOW).
 - Le mode WARM sert uniquement à garder les aliments au chaud.
N'utilisez pas le mode WARM pour faire cuire des aliments.
3. Pour sélectionner la température, tournez le bouton de contrôle sur le paramètre souhaité.
4. Si vous avez besoin de précuire ou de saisir des aliments avant la cuisson lente, vous devez effectuer cette étape dans une poêle. N'essayez pas de saisir ou de précuire des aliments dans le slow cooker.
5. Il est possible d'utiliser des aliments congelés dans une recette. Veillez toutefois à ajouter au moins 250 ml de liquide chaud dans le récipient en céramique si vous faites cuire des viandes congelées telles que du bœuf ou du poulet.
6. Faites toujours cuire vos préparations avec le couvercle.
7. Veuillez noter que le slow cooker ne doit pas être trop rempli. Le récipient en céramique ne doit jamais être rempli à plus des 3/4.
8. Une fois le temps de cuisson terminé, tournez le bouton de contrôle sur le mode WARM jusqu'au moment de servir le repas.
9. **Remarque :** N'utilisez pas le mode WARM pendant plus de 4 heures.
10. Pour éteindre le slow cooker, tournez le bouton de contrôle sur "OFF" et débranchez l'appareil du secteur.
11. N'utilisez pas le slow cooker pour conserver des aliments.
12. Ne réchauffez pas d'aliments dans votre slow cooker.
13. Ne placez pas le slow cooker chauffé, rempli d'aliments, sur une table en bois non protégée.
14. N'utilisez pas le récipient de cuisson en céramique dans un four ou un micro-ondes, sur une plaque de cuisson à gaz ou électrique, ou sous un gril.
15. **Remarque :** Le couvercle ne passe pas au four ni au micro-ondes.

CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE

1. La cuisson lente est une méthode de cuisson douce qui conserve à la fois les saveurs et les nutriments des aliments. La cuisson lente permet de choisir des morceaux de viande moins chers tout en sachant qu'à la fin du processus de cuisson, la viande sera tendre et succulente. En outre, les mets plus délicats, tels que le poisson, les fruits et les légumes, ne se désagrègent pas au cours du processus de cuisson.
2. Cela dit, certains aliments ou ingrédients ne se prêtent pas à une cuisson longue dans le slow cooker. Les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème aigre doivent être incorporés 2 heures avant le service. Le lait évaporé ou les soupes condensées conviennent parfaitement pour le slow cooker.

De nombreux facteurs influencent la façon dont les aliments cuisent dans un slow cooker:

1. La teneur en eau et en matières grasses des ingrédients.
2. La température.
3. La taille des ingrédients.
4. Les ingrédients coupés en morceaux cuisent plus rapidement que les rôtis ou les volailles entières.
5. La plupart des combinaisons de viande et de légumes nécessitent au moins 7 heures de cuisson en mode LOW.
6. Plus la viande est grasse, moins il faut de liquide.
7. Lorsque vous faites cuire une viande à forte teneur en matières grasses, placez des tranches d'oignon épaisses en dessous, afin d'éviter que la viande ne soit immergée dans la graisse. Certaines recettes nécessitent de saisir la viande avant la cuisson lente afin d'éliminer l'excès de graisse ou de faire colorer les aliments.
8. Les slow cookers ne laissent que très peu d'évaporation. Lorsque vous préparez votre recette préférée de soupe, de ragoût ou de sauce, réduisez la quantité de liquide ou d'eau prévue dans la recette originale. Si la soupe, le ragoût ou la sauce est trop épaisse, vous pouvez ajouter du liquide plus tard. Lorsque vous cuisinez un ragoût de légumes, ajoutez du liquide à la recette pour éviter de faire roussir les côtés.

CONSIGNES GÉNÉRALES

1. Veillez à toujours utiliser du liquide bouillant pour l'ajouter au récipient de cuisson. N'ajoutez jamais d'eau froide.
2. Utilisez toujours des mesures métriques ou impériales. Ne mélangez pas différents systèmes de mesure.
3. Portez toujours des maniques pour manipuler le slow cooker lorsqu'il est en cours d'utilisation.
4. Les haricots secs, par exemple les haricots rouges, doivent être mis à tremper pendant une nuit. Il faut ensuite les faire bouillir pendant 10 à 15 minutes avant de les mettre dans le slow cooker.
5. En ce qui concerne les haricots en boîte, ajoutez-les 30 à 45 minutes avant la fin du temps de cuisson.
6. Le riz, les nouilles et les pâtes ne se prêtent pas aux cuissons longues (à l'exception du sagou). Faites-les cuire séparément, puis ajoutez-les pendant les 30 dernières minutes de cuisson.
7. Ne placez jamais de viande ou de volaille congelée directement dans le slow cooker. Ajoutez au moins 250 ml d'eau chaude dans le récipient de cuisson avant d'ajouter la viande ou la volaille congelée.

8. Lorsque vous faites cuire une combinaison de viande et de légumes-racines, placez toujours les légumes-racines au fond du récipient, car ils prennent plus de temps à cuire.
9. Ne remplissez pas le récipient d'aliments jusqu'au bord. Le récipient en céramique ne doit jamais être rempli à plus des 3/4.
10. Cuisinez toujours avec le couvercle en place et le récipient en céramique en position. N'oubliez pas que le fait de soulever fréquemment le couvercle pendant la cuisson prolonge le temps de cuisson. Ne soulevez pas le couvercle pendant la première moitié du temps de cuisson.
11. Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits avant de les manger.

Remarque :

1. La slow cooker peut fonctionner en mode LOW toute la journée et la nuit si nécessaire. En mode HIGH, il cuit de la même façon qu'une casserole couverte sur une cuisinière, c'est-à-dire que les aliments sont cuits en environ deux fois moins de temps qu'avec le mode de cuisson LOW.
2. Pour la cuisson en mode HIGH, il peut être nécessaire d'ajouter du liquide à mesure que les aliments cuisent.

CONVERSION DES RECETTES/TEMPS DE CUISSON STANDARD POUR LA CUISSON LENTE

1. Les légumes tels que les carottes, les pommes de terre et les navets nécessitent une cuisson plus longue que de nombreux types de viande. Placez-les au fond du récipient et couvrez-les de liquide.
2. Si vous devez ajouter du lait frais ou du yaourt, il est préférable de le faire au cours des deux dernières heures de cuisson. Le lait évaporé peut être ajouté en début de cuisson.
3. Le riz, les nouilles et les pâtes ne se prêtent pas aux cuissons longues. Faites-les cuire séparément, puis ajoutez-les dans le slow cooker pendant les 30 dernières minutes de cuisson.
4. La plupart de vos recettes favorites peuvent être adaptées au slow cooker.
5. Utilisez le tableau suivant comme guide.

Si le temps indiqué dans la recette est :	Cuire à température élevée	Cuire à basse température
30 minutes	3-4 heures	6-8 heures
35-60 minutes	5-6 heures	8-10 heures
3 heures	7-8 heures	10-12 heures

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer le slow cooker, assurez-vous qu'il est débranché du secteur.
2. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement.
3. Retirez le couvercle en verre et le récipient en céramique et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Si des aliments sont restés accrochés au fond, mettez le récipient en céramique à tremper dans de l'eau chaude, puis frottez doucement avec une brosse ou une éponge en plastique. Rincez et séchez soigneusement.
4. Ne plongez pas le boîtier extérieur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Essuyez le boîtier du slow cooker avec un chiffon humide et utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur.
6. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, car ils pourraient endommager la finition du boîtier extérieur.
7. Ne remplissez pas le récipient en céramique avec de l'eau froide si le récipient est encore chaud après la cuisson.
8. Évitez de soumettre le récipient de cuisson à des changements brusques de température, par exemple en versant de l'eau froide dans un récipient de cuisson encore chaud, car cela pourrait l'endommager.

SPECIFICATIONS

Numéro de produit : SGR1730BK

Tension : 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Puissance : 180 Watts

Capacité de la marmite : 3,5 Liters

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'Union Européenne. Pour éviter tout risque potentiel pour l'environnement ou la santé humaine, recyclez-le de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils pourront recycler le produit en toute sécurité pour l'environnement.



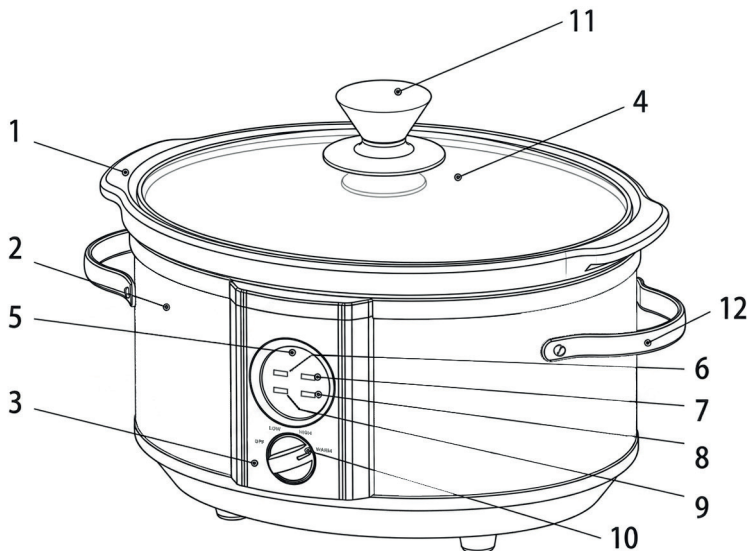
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Lea atentamente las siguientes precauciones de seguridad antes de encender la olla de cocción lenta.
2. Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas. Guarde también el comprobante de compra y, si es posible, la caja original con el embalaje interior.
3. No seguir todas las instrucciones puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales graves.
4. Antes de conectar la olla de cocción lenta a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje y la alimentación eléctrica coincidan con las especificaciones indicadas en la placa del aparato.
5. No conecte el aparato a la corriente hasta que esté completamente ensamblado. Desenchúfelo siempre antes de desmontarlo.
6. La olla de cocción lenta no está destinada al uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
7. La olla de cocción lenta no debe funcionar mediante un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
8. Coloque siempre la olla de cocción lenta sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrese de que la superficie soporte el peso del aparato durante su uso.
9. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y en situaciones similares, como: cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; por huéspedes en hoteles, moteles u otros entornos residenciales; en casas de huéspedes y alojamientos tipo bed & breakfast.
10. Mantenga siempre la olla de cocción lenta fuera del alcance de los niños. Se requiere supervisión de un adulto cuando el aparato esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos.
11. No deje el aparato desatendido cuando no esté en uso.
12. No mueva ni levante la olla de cocción lenta mientras esté en funcionamiento o conectada a la red eléctrica.
13. No encienda la unidad base sin que la olla esté colocada correctamente.
14. No utilice accesorios que no hayan sido específicamente recomendados por el fabricante, ya que podrían causar lesiones personales o daños al aparato.
15. No utilice la olla de cocción lenta si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, no funcionan correctamente, han caído o han estado en contacto con agua u otro líquido.
16. Revise regularmente el cable de alimentación para comprobar si presenta signos de daño. Si el cable está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada, a fin de evitar riesgos eléctricos.
17. No permita que el cable cuelgue del borde de mesas o superficies ni que entre en contacto con superficies calientes.
18. Asegúrese de que la olla de cocción lenta esté apagada y desenchufada de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de limpiarla, cambiar accesorios o piezas móviles, o realizar reparaciones.

19. Use guantes de horno al manipular la olla o retirar la tapa de vidrio después del uso.
20. Asegúrese de que la tapa de vidrio se enfríe antes de sumergirla en agua.
Un enfriamiento insuficiente puede hacer que se agriete.
21. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte no desmontable de esta olla en agua ni en ningún otro líquido.
22. La base de la olla de cocción lenta no debe sumergirse en agua, ya que el contacto con las partes eléctricas puede provocar un mal funcionamiento y/o una descarga eléctrica. No utilice el aparato con las manos mojadas.
23. No utilice la olla de cocción lenta en exteriores.
24. Apague siempre el aparato antes de desenchufarlo de la red eléctrica.
25. Para desenchufar el aparato, sujete el enchufe con firmeza y retírelo de la toma.
No tire del cable.
26. No utilice la olla de cocción lenta si está dañada de alguna manera.
27. Sólo un centro de servicio autorizado puede realizar reparaciones. Las reparaciones inadecuadas pueden poner en riesgo al usuario.
28. Si entrega este producto a otra persona, asegúrese de incluir este manual de instrucciones.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PARTES



- 1: Recipiente cerámico extraíble
- 2: Carcasa de acero inoxidable
- 3: Panel de control
- 4: Tapa de vidrio templado
- 5: Pantalla
- 6: Indicador luminoso de encendido

- 7: Indicador de mantenimiento en caliente
- 8: Indicador de temperatura alta
- 9: Indicador de temperatura baja
- 10: Selector de control
- 11: Asa de la tapa
- 12: Asa lateral

ANTES DEL PRIMER USO

1. Lave el recipiente cerámico extraíble con agua caliente y jabón. Luego, enjuáguelo y séquelo bien antes de usarlo por primera vez.
2. La primera vez que utilice su olla de cocción lenta, puede notar un ligero olor debido a la quema de residuos de fabricación. Esto desaparecerá tras unos pocos usos.
3. Asegúrese de colocar la olla sobre una superficie de trabajo plana, despejada y cerca de una toma de corriente adecuada.
4. Coloque los alimentos en el recipiente cerámico.
5. Para evitar descargas eléctricas, no utilice la unidad calefactora directamente para cocinar.

USO

1. Conecta el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
2. Hay 3 configuraciones de temperatura:
 - BAJA (LOW): recomendada para una cocción lenta durante todo el día.
 - ALTA (HIGH): proporciona una cocción más rápida (1 hora en ALTA equivale aproximadamente a 2 horas en BAJA).
 - CALIENTE (WARM): solo para mantener la comida caliente. No cocines en el modo CALIENTE.
3. Para seleccionar la temperatura, gira la perilla de control hasta la configuración deseada.
4. Si necesitas precocinar o dorar los alimentos antes de cocinarlos lentamente, hazlo en una sartén. No intentes dorar ni precocinar directamente en la olla de cocción lenta.
5. Los alimentos congelados pueden usarse como parte de la receta. Sin embargo, agrega al menos 250 ml de líquido caliente al recipiente cerámico si cocinas carnes congeladas como res o pollo.
6. Cocina siempre con la tapa puesta.
7. Ten en cuenta que no se debe llenar en exceso la olla de cocción lenta. El recipiente cerámico nunca debe llenarse más de 3/4 de su capacidad.
8. Cuando termine el tiempo de cocción, gira la perilla a la posición WARM hasta el momento de servir la comida.
9. **Nota:** No uses la configuración WARM por más de 4 horas.
10. Para apagar la olla de cocción lenta, gira la perilla a "OFF" y desconecta el aparato de la red eléctrica.
11. No uses la olla de cocción lenta para almacenar alimentos.
12. No recalientes alimentos en la olla de cocción lenta.
13. No coloques la olla caliente y llena sobre una mesa de madera sin protección.
14. No utilices el recipiente cerámico en un horno, microondas, cocina de gas o eléctrica, ni bajo un asador.
15. **Nota:** La tapa no es apta para horno ni microondas.

CONSEJOS SOBRE LA COCCIÓN LENTA

1. La cocción lenta es un método suave que conserva tanto el sabor como los nutrientes de los alimentos. Permite elegir cortes de carne más económicos sabiendo que, al finalizar el proceso, quedarán tiernos y jugosos. Además, alimentos delicados como pescado, frutas y verduras no se deshacen durante la cocción.
2. Algunos alimentos/ingredientes no son adecuados para una cocción prolongada en la olla lenta. La pasta, los mariscos, la leche, la nata o la crema agria deben agregarse 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son ideales para la cocción lenta.

Factores que influyen en la cocción en una olla lenta:

1. El contenido de agua y grasa de los ingredientes.
2. La temperatura seleccionada.
3. El tamaño de los ingredientes.
4. Los ingredientes cortados en trozos pequeños se cocinan más rápido que los asados enteros o el ave.
5. La mayoría de las combinaciones de carne y verduras requieren al menos 7 horas en modo BAJO.
6. Cuanto mayor es el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesita.
7. Al cocinar carne con alto contenido graso, coloca rodajas gruesas de cebolla en el fondo para evitar que la carne quede sumergida en grasa. Algunas recetas recomiendan dorar la carne antes de la cocción lenta para eliminar el exceso de grasa o darle color.
8. Las ollas de cocción lenta tienen muy poca evaporación. Al preparar sopas, guisos o salsas, reduce el líquido indicado en la receta original. Si la preparación resulta muy espesa, se puede añadir más líquido después. En guisos a base de verduras, añade líquido para evitar que se queme en los bordes.

PAUTAS GENERALES

1. Asegúrate siempre de añadir líquido hirviendo al recipiente de cocción. Nunca añadas agua fría.
2. Utiliza siempre unidades métricas o imperiales, pero no mezcles ambos sistemas.
3. Usa siempre guantes de horno al manipular la olla de cocción lenta durante su funcionamiento.
4. Las legumbres secas (como los frijoles rojos) deben remojar durante la noche. Luego, hiérvelas durante 10–15 minutos antes de ponerlas en la olla de cocción lenta.
5. Agrega los frijoles enlatados 30–45 minutos antes del final de la cocción.
6. No se recomienda cocinar arroz, fideos o pasta durante mucho tiempo (excepto el sagú). Cocínalos por separado y agrégalos durante los últimos 30 minutos.
7. Nunca pongas carne o ave congeladas directamente en la olla. Añade al menos 250 ml de agua caliente antes de agregar la carne o ave congeladas.
8. Cuando cocines carne con verduras de raíz, coloca las verduras en el fondo del recipiente, ya que requieren más tiempo de cocción.
9. No llenes el recipiente hasta el borde. No debe superar los 3/4 de su capacidad.
10. Cocina siempre con la tapa puesta y con el recipiente cerámico bien colocado. Recuerda que levantar la tapa con frecuencia prolonga el tiempo de cocción. No la levantes durante la primera mitad de la cocción.
11. Asegúrate siempre de que la comida esté completamente cocida antes de consumirla.

Nota:

1. La olla de cocción lenta puede funcionar en modo BAJO durante todo el día y la noche si es necesario. En modo ALTO, cocinará de manera similar a una olla cubierta sobre la estufa, y el tiempo se reducirá a la mitad comparado con la cocción en modo BAJO.
2. En modo ALTO puede requerirse más líquido, ya que los alimentos lo absorben más rápidamente.

CONVERSIÓN DE RECETAS ESTÁNDAR / TIEMPOS DE COCCIÓN PARA COCCIÓN LENTA

1. Las verduras como zanahorias, patatas y nabos requieren un tiempo de cocción más largo que muchos tipos de carne. Colócalas en el fondo del recipiente y cúbre las con líquido.
2. Si vas a añadir leche fresca o yogur, hazlo durante las últimas 2 horas de cocción. La leche evaporada se puede añadir al inicio de la cocción.
3. No se recomienda cocinar arroz, fideos o pasta durante largos periodos. Cocínalos por separado y añádelos a la olla lenta durante los últimos 30 minutos.
4. Muchas de tus recetas favoritas pueden adaptarse para la olla de cocción lenta.
5. Usa la siguiente tabla como referencia:

Tiempo indicado en la receta	Cocción en ALTA	Cocción en BAJA
30 minutos	3-4 horas	6-8 horas
35-60 minutos	5-6 horas	8-10 horas
3 horas	7-8 horas	10-12 horas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrate de que la olla de cocción lenta esté desconectada de la red eléctrica antes de limpiarla.
2. Deja que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
3. Retira la tapa de vidrio y el recipiente cerámico, y lávalos con agua caliente y jabón. Si hay restos de comida adheridos en el fondo, remoja el recipiente en agua tibia y frótalo suavemente con una esponja o cepillo de plástico. Enjuaga y seca bien.
4. No sumerjas el cuerpo externo del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
5. Limpia el exterior del aparato con un paño húmedo y seca el interior con un paño seco.
6. No utilices limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado de la carcasa exterior.
7. No llenes el recipiente cerámico con agua fría si aún está caliente tras la cocción.
8. Evita someter la olla a cambios bruscos de temperatura, como verter agua fría en una olla caliente, ya que esto puede dañarla.

ESPECIFICACIONES

Número de producto: SGR1730BK

Voltaje: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Potencia: 180 Watts

Capacidad de la olla: 3.5 Liters

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclalo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de recogida y devolución establecidos o contacte con el distribuidor donde adquirió el producto. Ellos pueden encargarse de reciclar el producto de forma segura para el medio ambiente.



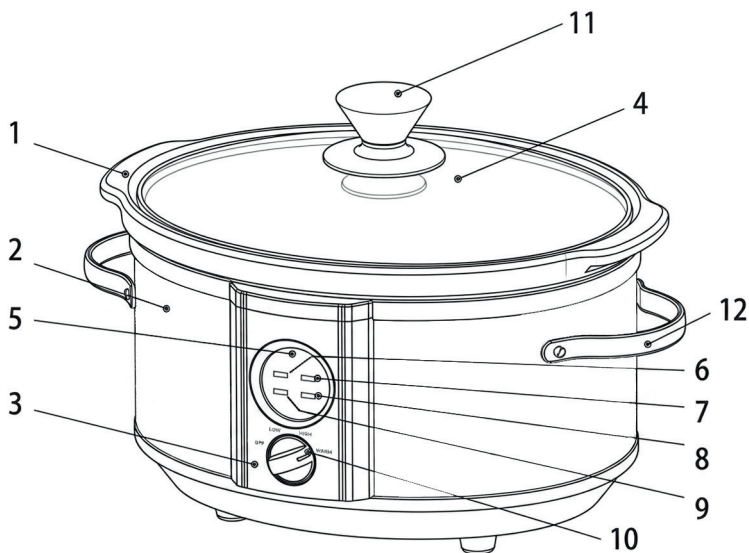
IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Leggere attentamente le seguenti precauzioni di sicurezza prima di accendere la Slow Cooker.
2. Conservare questo manuale d'istruzioni in un luogo sicuro per consultazioni future. Conservare anche la ricevuta di acquisto e, se possibile, la confezione originale con l'imballaggio interno.
3. Il mancato rispetto di tutte le istruzioni può causare scosse elettriche, incendi o gravi lesioni personali.
4. Prima di collegare la slow cooker alla rete elettrica, verificare che la tensione e l'alimentazione corrispondano a quanto indicato sulla targhetta dell'apparecchio.
5. Non collegare l'apparecchio alla presa finché non è completamente assemblato. Scollegare sempre l'alimentazione prima di smontare l'unità.
6. La slow cooker non è destinata all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
7. La slow cooker non è progettata per essere utilizzata con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
8. Collocare sempre la slow cooker su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Assicurarsi che la superficie possa sostenere il peso dell'unità durante l'uso.
9. Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico e ad ambienti simili, come cucine per il personale in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro; da parte di ospiti in hotel, motel e altre strutture residenziali; in case vacanza e bed & breakfast.
10. Tenere sempre la slow cooker fuori dalla portata dei bambini. È necessaria la stretta supervisione di un adulto quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
11. Non lasciare l'unità incustodita quando non è in uso.
12. Non spostare o sollevare la slow cooker mentre è in funzione o collegata alla presa elettrica.
13. Non lasciare mai acceso il corpo principale dell'unità senza la ciotola in posizione.
14. Non utilizzare accessori non specificamente raccomandati dal produttore, poiché potrebbero causare lesioni personali o danni all'apparecchio.
15. Non utilizzare la slow cooker se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, se non funziona correttamente, se è caduta o se è entrata in contatto con acqua o altri liquidi.
16. Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da una persona qualificata, per evitare rischi elettrici.
17. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dai bordi di tavoli o tocchi superfici calde.
18. Assicurarsi che la slow cooker sia spenta e scollegata dalla rete elettrica quando non è in uso, prima della pulizia, della sostituzione degli accessori o durante la riparazione.
19. Usare guanti da forno quando si maneggia la pentola o si rimuove il coperchio in vetro dopo l'uso.
20. Lasciare raffreddare il coperchio in vetro prima di immergerlo in acqua. Un raffreddamento insufficiente potrebbe causarne la rottura.
21. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o le parti non rimovibili della slow cooker in acqua o altri liquidi.

22. La base della slow cooker non deve essere immersa in acqua, poiché il contatto con le parti elettriche potrebbe causare malfunzionamenti e/o scosse elettriche.
Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
23. Non utilizzare la slow cooker all'aperto.
24. Spegnerne sempre l'interruttore prima di scollegare l'apparecchio dalla presa.
25. Per scollegare l'apparecchio, afferrare saldamente la spina e rimuoverla dalla presa.
Non tirare mai il cavo.
26. Non utilizzare mai la slow cooker se è danneggiata in qualsiasi modo.
27. Solo un centro assistenza autorizzato può eseguire riparazioni. Riparazioni non corrette possono comportare rischi per l'utente.
28. Quando si consegna il prodotto a terzi, assicurarsi che il manuale d'istruzioni lo accompagni.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PARTI



- 1: Ciotola in ceramica rimovibile
2: Corpo in acciaio inox
3: Pannello di controllo
4: Coperchio in vetro temperato
5: Display
6: Spia di alimentazione

- 7: Spia "mantenimento in caldo"
8: Spia "alta temperatura"
9: Spia "bassa temperatura"
10: Manopola di controllo
11: Manico del coperchio
12: Manico laterale

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Lavare la ciotola in ceramica rimovibile con acqua calda e sapone, poi risciacquare e asciugare accuratamente prima dell'uso.
2. Al primo utilizzo, si potrebbe avvertire un leggero odore dovuto alla combustione dei residui di produzione. Questo odore scomparirà dopo alcuni utilizzi.
3. Collocare la slow cooker su una superficie di lavoro piana e libera, vicino a una presa elettrica adatta.
4. Inserire gli alimenti nella ciotola di cottura in ceramica.
5. Per evitare scosse elettriche, non utilizzare l'elemento riscaldante per cucinare direttamente.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Inserire il cavo di alimentazione in una presa elettrica adeguata.
2. Sono disponibili 3 impostazioni di temperatura:
 - BASSA (LOW) è consigliata per una cottura lenta "tutto il giorno".
 - ALTA (HIGH) consente una cottura più rapida (1 ora su ALTA equivale a circa 2 ore su BASSA).
 - CALDO (WARM) serve solo a mantenere caldi gli alimenti.
Non cuocere con l'impostazione CALDO.
3. Per selezionare la temperatura, ruotare la manopola di controllo sull'impostazione desiderata.
4. Se è necessario rosolare o precuocere gli alimenti prima della cottura lenta, farlo in una padella. Non tentare di rosolare o precuocere direttamente nella slow cooker.
5. Gli alimenti congelati possono essere utilizzati come parte di una ricetta. Tuttavia, aggiungere almeno 250 ml di liquido caldo nella ciotola in ceramica se si cucinano carni congelate come manzo o pollo.
6. Cuocere sempre con il coperchio chiuso.
7. Attenzione: la slow cooker non deve essere riempita eccessivamente. La ciotola in ceramica non deve mai essere riempita per più di 3/4.
8. Una volta terminato il tempo di cottura, ruotare la manopola di controllo su CALDO fino al momento di servire.
9. **Nota:** Non utilizzare l'impostazione CALDO per più di 4 ore.
10. Per spegnere la slow cooker, ruotare la manopola su 'OFF' e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
11. Non utilizzare la slow cooker per conservare alimenti.
12. Non riscaldare gli alimenti nella slow cooker.
13. Non posizionare la slow cooker riscaldata e piena di cibo su un tavolo in legno non protetto.
14. Non utilizzare la pentola in ceramica nel forno, nel microonde, sul fornello a gas o elettrico, o sotto il grill.
15. **Nota:** Il coperchio non è adatto all'uso in forno o microonde.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA LENTA

1. La cottura lenta è un metodo delicato che preserva sia il sapore che i nutrienti degli alimenti. Permette di scegliere tagli di carne più economici, garantendo che alla fine della cottura la carne sarà tenera e succosa. Inoltre, alimenti più delicati come pesce, frutta e verdure non si sfalderanno durante la cottura.
2. Alcuni alimenti/ingredienti non sono adatti a una cottura prolungata nella slow cooker. Pasta, frutti di mare, latte, panna o panna acida devono essere aggiunti 2 ore prima di servire. Il latte evaporato o le zuppe condensate sono perfetti per l'uso nella slow cooker.

Numerosi fattori influenzano la cottura degli alimenti in una slow cooker, tra cui:

1. Il contenuto di acqua e grassi degli ingredienti.
2. La temperatura di cottura selezionata.
3. La dimensione degli ingredienti.
4. Gli ingredienti tagliati a pezzi cuociono più velocemente rispetto a grandi arrosti o pollame intero.
5. La maggior parte delle combinazioni di carne e verdure richiede almeno 7 ore di cottura su BASSA.
6. Maggiore è il contenuto di grassi della carne, minore sarà il liquido necessario.
7. Quando si cucina carne con un alto contenuto di grasso, posizionare fette spesse di cipolla sul fondo, in modo che la carne non sia immersa nel grasso.
Alcune ricette prevedono di rosolare la carne prima della cottura lenta per eliminare l'eccesso di grasso o per dorarla.
8. Le slow cooker hanno una minima evaporazione. Quando si preparano zuppe, stufati o salse, ridurre il liquido indicato nella ricetta originale. Se la consistenza è troppo densa, è possibile aggiungere liquido in seguito. Durante la preparazione di uno sformato di verdure, aggiungere liquido per evitare che si bruci sui lati.

LINEE GUIDA GENERALI

1. Assicurarsi sempre di utilizzare liquido bollente da aggiungere alla ciotola di cottura. Non aggiungere mai acqua fredda.
2. Usare sempre unità di misura metriche o imperiali, ma non mescolarle.
3. Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia la slow cooker mentre è in uso.
4. I legumi secchi, ad esempio i fagioli rossi secchi, devono essere messi a bagno durante la notte. Farli bollire per 10-15 minuti prima di metterli nella slow cooker.
5. I fagioli in scatola devono essere aggiunti 30-45 minuti prima del termine della cottura.
6. Riso, noodles e pasta non sono consigliati per tempi di cottura lunghi (eccetto il sago). Cuocerli separatamente e aggiungerli negli ultimi 30 minuti.
7. Non mettere mai carne o pollame congelati direttamente nella slow cooker. Aggiungere almeno 250 ml di acqua calda nella pentola prima di aggiungere carne o pollame congelati.
8. Quando si cucina una combinazione di carne e ortaggi a radice, posizionare sempre questi ultimi sul fondo della ciotola, poiché richiedono più tempo per cuocere.
9. Non riempire la slow cooker fino al bordo. La ciotola in ceramica non deve mai essere riempita oltre i 3/4.
10. Cuocere sempre con il coperchio inserito e la ciotola in ceramica posizionata correttamente. Sollevare spesso il coperchio durante la cottura prolunga i tempi di cottura. Non sollevare il coperchio nella prima metà della cottura.
11. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano completamente cotti prima di consumarli.

Nota:

1. La slow cooker può funzionare su impostazione LOW tutto il giorno e tutta la notte, se necessario. Con l'impostazione HIGH, cuoce in modo simile a una pentola coperta su un fornello, dimezzando i tempi rispetto alla cottura a bassa temperatura.
2. Con l'impostazione HIGH, potrebbe essere necessario aggiungere più liquido, poiché gli alimenti lo assorbono più rapidamente.

CONVERSIONE DI RICETTE E TEMPI DI COTTURA PER LA COTTURA LENTA

1. Le verdure come carote, patate e rape richiedono tempi di cottura più lunghi rispetto a molti tipi di carne. Disporle sul fondo della ciotola e coprirle con liquido.
2. Se si aggiunge latte fresco o yogurt, farlo solo nelle ultime 2 ore di cottura. Il latte evaporato può essere aggiunto dall'inizio.
3. Il riso, i noodles e la pasta non sono adatti a lunghi tempi di cottura. Cuocerli a parte e aggiungerli negli ultimi 30 minuti.
4. Molte delle vostre ricette preferite possono essere adattate per l'uso nella slow cooker.
5. Usare la seguente tabella come riferimento:

Tempo indicato nella ricetta	Cottura su ALTA	Cottura su BASSA
30 minuti	3-4 ore	6-8 ore
35-60 minuti	5-6 ore	8-10 ore
3 ore	7-8 ore	10-12 ore

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, assicurarsi che la slow cooker sia scollegata dalla rete elettrica.
2. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
3. Rimuovere il coperchio in vetro e la ciotola in ceramica e lavarli con acqua calda e sapone. Se del cibo rimane attaccato sul fondo, lasciare la ciotola in ammollo in acqua tiepida e strofinare delicatamente con una spugna in plastica o una spazzola morbida. Sciacquare e asciugare accuratamente.
4. Non immergere il corpo esterno in acqua o altri liquidi.
5. Pulire il corpo esterno della slow cooker con un panno umido e l'interno con un panno asciutto.
6. Non usare detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie esterna.
7. Non riempire la ciotola in ceramica con acqua fredda se è ancora calda dopo la cottura.
8. Evitare cambiamenti bruschi di temperatura, ad esempio versare acqua fredda in una pentola ancora calda, poiché ciò potrebbe danneggiarla.

SPECIFICHE TECNICHE

Numero di prodotto: SGR1730BK

Tensione: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Potenza: 180 Watts

Capacità della pentola: 3,5 Liters

SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici nell'Unione Europea. Per evitare potenziali danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta predisposti o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato. Essi provvederanno a riciclare il prodotto in modo sicuro per l'ambiente.

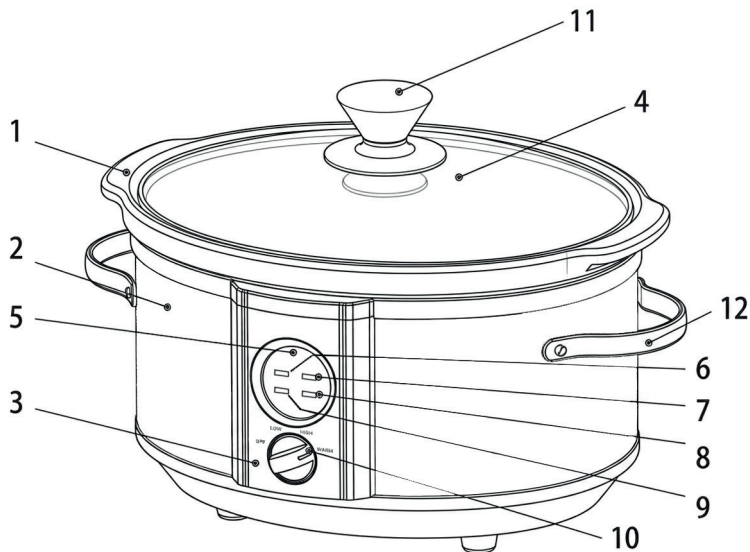


VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

1. Läs noggrant igenom följande säkerhetsföreskrifter innan du slår på slowcookern.
2. Förvara denna bruksanvisning på ett säkert ställe för framtida referens. Spara även kvittot och, om möjligt, den ursprungliga förpackningen med inneremballage.
3. Underlåtenhet att följa alla instruktioner kan leda till elektrisk stöt, brand eller allvarlig personskada.
4. Innan du ansluter slowcookern till elnätet, kontrollera att spänningen och strömkällan överensstämmer med specifikationerna på apparatens märkplåt.
5. Anslut inte apparaten till elnätet förrän den är helt monterad. Dra alltid ur kontakten innan du monterar isär apparaten.
6. Slowcookern är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras av en person som ansvarar för deras säkerhet.
7. Apparaten får inte användas med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
8. Placera alltid slowcookern på en stabil, plan och värmetålig yta. Kontrollera att ytan tål apparatens vikt under användning.
9. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk eller liknande miljöer såsom: personalutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; av gäster på hotell, motell och andra typer av boende; i gästhus och bed & breakfast.
10. Förvara alltid slowcookern utom räckhåll för barn. Tillsyn av vuxen krävs när apparaten används av eller i närheten av barn.
11. Lämna inte apparaten oövervakad när den inte används.
12. Flytta eller lyft inte slowcookern medan den är i drift eller ansluten till eluttaget.
13. Lämna inte basenheten påslagen utan att skålen är på plats.
14. Använd inte tillbehör som inte är specifikt rekommenderade av tillverkaren, eftersom de kan orsaka personskador eller skada apparaten.
15. Använd inte slowcookern om stickkontakten eller sladden är skadad, inte fungerar korrekt, tappats i golvet eller varit i kontakt med vatten eller annan vätska.
16. Kontrollera regelbundet sladden för eventuella tecken på skador. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller annan behörig person för att undvika elektriska risker.
17. Låt inte sladden hänga över vassa kanter på bord eller komma i kontakt med varma ytor.
18. Säkerställ att apparaten är avstängd och att stickkontakten är urdragen när den inte används, innan rengöring, byte av tillbehör eller under reparation.
19. Använd grytlappar eller ugnsvantar när du hanterar grytan eller lyfter av glaslocket efter användning.
20. Låt glaslocket svalna innan det sänks ner i vatten. Otillräcklig avsvälning kan få locket att spricka.
21. För att förhindra risk för elektrisk stöt, sänk inte ner sladden, kontakten eller några icke-avtagbara delar av slowcookern i vatten eller annan vätska.
22. Basdelen av slowcookern får inte sänkas ner i vatten eftersom kontakt med elektriska delar kan orsaka fel eller elstöt. Använd inte apparaten med våta händer.
23. Använd inte slowcookern utomhus.
24. Stäng alltid av apparaten innan du drar ur stickkontakten från vägguttaget.
25. För att koppla ur apparaten, ta tag i själva kontakten – dra aldrig i sladden.
26. Använd aldrig slowcookern om den är skadad på något sätt.
27. Endast ett auktoriserat servicecenter får utföra reparationer. Felaktiga reparationer kan innebära en risk för användaren.
28. När du överlåter produkten till någon annan, se till att bruksanvisningen medföljer.

PRODUKTBSKRIVNING

DELAR



- 1: Avtagbar keramikskål
- 2: Hölje i rostfritt stål
- 3: Kontrollpanel
- 4: Härdat glaslock
- 5: Display
- 6: Strömindikator

- 7: Varmhållningsindikator
- 8: Hög värmeindikator
- 9: Låg värmeindikator
- 10: Kontrollvred
- 11: Handtag på locket
- 12: Sidhandtag

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Disk den avtagbara keramiska skålen i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka noggrant innan första användning.
2. När du använder slowcookern för första gången kan du känna en lätt lukt från tillverkningsrester som förbränns. Detta försvinner efter några användningar.
3. Placera slowcookern på en ren, plan arbetsyta nära ett lämpligt vägguttag.
4. Lägg maten i den keramiska innergrytan.
5. För att undvika elektrisk stöt, använd inte värmeenheten separat för att laga mat.

BRUKSANVISNING

1. Anslut strömkabeln till ett lämpligt eluttag.
2. Det finns tre temperaturinställningar:
 - LÅG (LOW) – rekommenderas för långsam tillagning under hela dagen.
 - HÖG (HIGH) – ger snabbare tillagning (1 timme på HÖG motsvarar cirka 2 timmar på LÅG).
 - VARMHÅLLNING (WARM) – endast för att hålla maten varm. Använd inte inställningen WARM för att laga mat.
3. För att välja temperatur, vrid kontrollratten till önskad inställning.
4. Om du behöver förkoka eller bryna maten innan långsam tillagning måste detta göras i en stekpanna. Försök inte bryna eller förkoka maten i slowcookern.
5. Frysta livsmedel kan användas i recept. Tillsätt dock minst 250 ml varm vätska i den keramiska skålen vid tillagning av fryst kött, som nöt eller kyckling.
6. Laga alltid mat med locket på.
7. Observera att slowcookern inte får överfyllas. Den keramiska skålen får aldrig fyllas mer än 3/4.
8. När tillagningstiden är klar, vrid kontrollratten till VARMHÅLLNING tills maten ska serveras.
9. **Obs:** Använd inte VARMHÅLLNING längre än 4 timmar.
10. För att stänga av slowcookern, vrid kontrollratten till "OFF" och koppla ur apparaten från vägguttaget.
11. Använd inte slowcookern för att förvara mat.
12. Värm inte upp mat igen i slowcookern.
13. Placera inte en uppvärmd slowcooker fylld med mat på ett oskyddat träbord.
14. Använd inte den keramiska grytan i ugn eller mikrovågsugn, på gasspis eller elspis, eller under grill.
15. **Obs:** Locket är inte ugn- eller mikrovågssäkert.

TIPS FÖR LÅNGSAM TILLAGNING

1. Långsam tillagning är en skonsam metod som bevarar både smak och näringsämnen i maten. Den möjliggör användning av billigare köttbitar som blir möra och saftiga. Dessutom bryts känsliga livsmedel som fisk, frukt och grönsaker inte sönder under tillagningen.
2. Vissa livsmedel/ingredienser lämpar sig inte för lång tillagning i slowcookern. Pasta, skaldjur, mjölk, grädde eller gräddfil bör tillsättas 2 timmar före servering. Kondenserad mjölk eller koncentrerade soppor fungerar däremot utmärkt i slowcookern.

Många faktorer påverkar hur maten tillagas i en slowcooker, t.ex.:

1. Innehållet av vatten och fett i ingredienserna.
2. Temperaturen.
3. Ingrediensernas storlek.
4. Ingredienser som är skurna i bitar tillagas snabbare än hela stekar eller fågel.
5. De flesta kött- och grönsaksrätter kräver minst 7 timmars tillagning på LÅG.
6. Ju högre fetthalt köttet har, desto mindre vätska krävs.
7. När du tillagar kött med hög fetthalt, placera tjocka skivor lök i botten så att köttet inte ligger i fett. Vissa recept föreslår att köttet bryns innan det tillagas i slowcookern för att ta bort överflödigt fett eller för att ge färg.
8. Slowcookers har mycket låg avdunstning. När du lagar soppa, gryta eller sås, minska mängden vätska jämfört med ursprungsreceptet. Om grytan är för tjock, tillsätt vätska senare. Vid grönsaksgratänger bör vätska tillsättas för att undvika att det bränner fast i kanterna.

ALLMÄNNA RIKTLINJER

1. Säkerställ alltid att kokande vätska används när du tillsätter vätska till den keramiska skålen. Tillsätt aldrig kallt vatten.
2. Använd alltid antingen metriska eller brittiska måttenheter – blanda inte.
3. Använd alltid ugnsvantar när du hanterar slowcookern under användning.
4. Torkade bönor, till exempel röda kidneybönor, måste blötläggas över natten. Koka dem i 10–15 minuter innan de läggs i slowcookern.
5. Tillsätt konserverade bönor 30–45 minuter innan tillagningstiden är slut.
6. Ris, nudlar och pasta rekommenderas inte för lång tillagning (förutom sagogryn). Tillaga dem separat och tillsätt dem under de sista 30 minuterna.
7. Lägg aldrig fryst kött eller fågel direkt i slowcookern. Tillsätt minst 250 ml varm vätska i grytan innan du lägger i fryst kött eller fågel.
8. När du tillagar kött tillsammans med rotfrukter, placera alltid rotfrukterna i botten av skålen, eftersom de behöver längre tillagningstid.
9. Fyll inte grytan ända upp till kanten. Den keramiska skålen bör aldrig fyllas mer än till 3/4.
10. Tillaga alltid med locket på och med den keramiska skålen korrekt placerad. Kom ihåg att frekvent lyft av locket förlänger tillagningstiden. Lyft inte locket under den första halvan av tillagningstiden.
11. Försäkra dig alltid om att maten är genomkokt innan den serveras.

Obs:

1. Slowcookern kan användas på inställningen LÅG hela dagen och natten vid behov. Vid användning på HÖG tillagas maten på ungefär halva tiden jämfört med inställningen LÅG.
2. Vid tillagning på HÖG kan ytterligare vätska behövas, eftersom maten absorberar vätskan snabbare.

ANPASSNING AV STANDARDRECEPT / TILLAGNINGSTIDER FÖR LÅNGSAM TILLAGNING

1. Grönsaker som morötter, potatis och kålrot kräver längre tillagningstid än många typer av kött. Placera dem i botten av skålen och täck med vätska.
2. Om du ska tillsätta färsk mjölk eller yoghurt bör detta göras under de sista två timmarna av tillagningen. Kondenserad mjölk kan tillsättas från början.
3. Ris, nudlar och pasta rekommenderas inte för lång tillagning. Tillaga dem separat och tillsätt dem under de sista 30 minuterna.
4. Många av dina favoritrecept kan anpassas till slowcookern.
5. Använd följande tabell som vägledning:

Angiven tid i receptet	HÖG värme	LÅG värme
30 minuter	3-4 timmar	6-8 timmar
35-60 minuter	5-6 timmar	8-10 timmar
3 timmar	7-8 timmar	10-12 timmar

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Innan rengöring, kontrollera att slowcookern är urkopplad från eluttaget.
2. Låt alltid enheten svalna helt innan du rengör den.
3. Ta bort glaslocket och den keramiska skålen och diska dem i varmt såpvatten. Om det finns matrester i botten, låt den keramiska skålen ligga i blöt i varmt vatten och skrubba sedan försiktigt med en plastsvamp eller borste. Skölj och torka noggrant.
4. Sänk aldrig ned ytterhöljet i vatten eller annan vätska.
5. Torka av slowcookerns utsida med en fuktig trasa och använd en torr trasa för insidan.
6. Använd inte slipande rengöringsmedel då dessa kan skada ytfinishen på höljet.
7. Fyll inte den keramiska skålen med kallt vatten om den fortfarande är varm efter användning.
8. Utsätt inte grytan för snabba temperaturförändringar, som att hälla kallt vatten i en varm gryta – detta kan orsaka skador.

SPECIFIKATIONER

Produktnummer: SGR1730BK

Spänning: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Effekt: 180 Watts

Grytkapacitet: 3.5 Liters

KORREKT KASSERING AV PRODUKTEN



Denna symbol innebär att produkten inte ska kasseras tillsammans med hushållsavfall inom EU. För att undvika miljö- eller hälsorisker från okontrollerad avfallshantering, återvinn produkten på ett ansvarsfullt sätt och främja hållbar återanvändning av materialresurser. För att returnera din använda enhet, använd uppsamlings- och återvinningssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot produkten för miljövänlig återvinning.



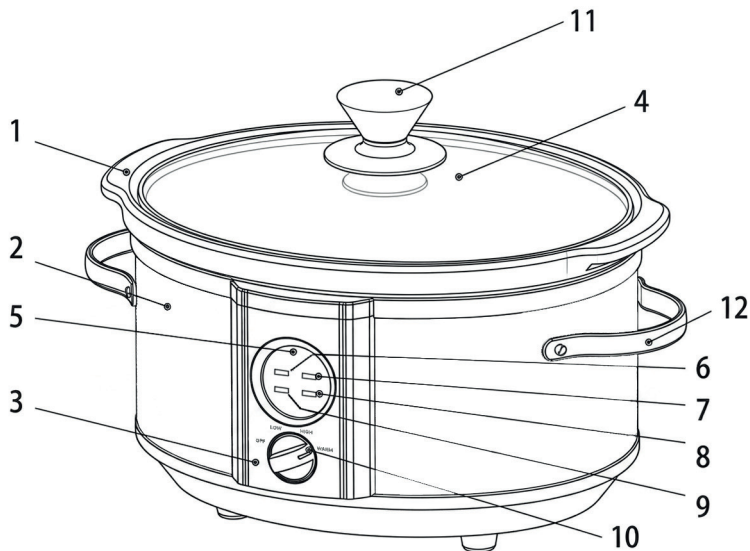
VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

1. Læs venligst følgende sikkerhedsforanstaltninger grundigt igennem, før du tænder for slowcookeren.
2. Opbevar denne brugsanvisning et sikkert sted til fremtidig brug. Gem kvitteringen og, hvis muligt, gaveæsken med den indvendige emballage.
3. Manglende overholdelse af alle instruktioner kan medføre elektrisk stød, brand eller alvorlig personskade.
4. Før du tilslutter slowcookeren til elnettet, skal du kontrollere, at spænding og strømforsyning stemmer overens med specifikationerne på apparatets mærkeplade.
5. Tilslut ikke apparatet til strømforsyningen, før det er helt samlet, og tag altid stikket ud, før apparatet skilles ad.
6. Slowcookeren er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
7. Slowcookeren er ikke beregnet til betjening med ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
8. Anbring altid slowcookeren på en stabil, plan og varmebestandig overflade. Sørg for, at overfladen kan bære enhedens vægt under brug.
9. Denne enhed er kun beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser såsom: i personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsområder; af gæster på hoteller, moteller og lignende boligmiljøer; i gæstehuse og bed & breakfast-steder.
10. Hold altid slowcookeren uden for børns rækkevidde. Tæt voksenopsyn er nødvendig, når slowcookeren bruges af eller i nærheden af børn.
11. Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det ikke er i brug.
12. Flyt eller løft ikke slowcookeren, mens den er i drift eller tilsluttet en stikkontakt.
13. Lad ikke baseenheden være tændt uden at skålen er sat i.
14. Brug ikke tilbehør, som ikke er specifikt anbefalet af producenten, da dette kan medføre personskade eller beskadigelse af apparatet.
15. Brug ikke slowcookeren, hvis stikket eller ledningen er beskadiget, ikke fungerer korrekt, er blevet tabt eller har været i kontakt med vand eller anden væske.
16. Kontroller regelmæssigt strømledningen for tegn på skade. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå elektrisk fare.
17. Lad ikke ledningen hænge ud over skarpe bordkanter eller komme i kontakt med varme overflader.
18. Sørg for, at slowcookeren er slukket, og tag stikket ud af kontakten, når den ikke er i brug, før rengøring, udskiftning af tilbehør eller reparation.
19. Brug ovnhandsker, når du håndterer gryden eller fjerner glaslåget efter brug.
20. Sørg for, at glaslåget er afkølet, før det nedsænkes i vand. Utilstrækkelig afkøling kan få låget til at revne.
21. For at undgå elektrisk stød må strømledning, stik eller ikke-aftagelige dele af slowcookeren ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
22. Slowcookerens base må ikke nedsænkes i vand, da kontakt med elektriske dele kan forårsage funktionsfejl og/eller elektrisk stød. Brug ikke apparatet med våde hænder.
23. Brug ikke slowcookeren udendørs.
24. Sluk altid for strømmen, før stikket tages ud af stikkontakten.
25. Tag fat i stikket og træk det ud, når apparatet skal afbrydes. Træk aldrig i ledningen.

26. Brug aldrig slowcookeren, hvis den er beskadiget på nogen måde.
27. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Ukorrekte reparationer kan bringe brugeren i fare.
28. Når produktet gives videre til tredjepart, skal denne brugsanvisning altid følge med apparatet.

PRODUKTBEKRIVELSE

DELE



- 1: Aftagelig keramisk skål
- 2: Hus i rustfrit stål
- 3: Betjeningspanel
- 4: Hærdet glaslåg
- 5: Display
- 6: Strømindikator

- 7: Varm indikatorlampe
- 8: Høj varme indikator
- 9: Lav varme indikator
- 10: Kontrolknap
- 11: Låghåndtag
- 12: Sidehåndtag

FØR FØRSTE BRUG

1. Vask den aftagelige keramiske skål i varmt sæbevand, skyl og tør, før den bruges første gang.
2. Når du bruger slowcookeren første gang, kan du bemærke en svag lugt, som skyldes afbrænding af rester fra produktionen. Denne lugt forsvinder efter et par ganges brug.
3. Sørg for at placere slowcookeren på en klar, plan arbejdsflade nær en passende stikkontakt.
4. Placer maden i den keramiske gryde.
5. For at undgå elektrisk stød må varmeeenheden ikke bruges til madlavning.

BRUGSANVISNING

1. Sæt strømledningen i en passende stikkontakt.
2. Der er 3 temperaturindstillinger:
 - LAV anbefales til langsom madlavning hele dagen.
 - HØJ giver hurtigere tilberedning (1 time på HØJ svarer cirka til 2 timer på LAV).
 - VARM er kun beregnet til at holde maden varm. Brug ikke VARM-indstillingen til madlavning.
3. For at vælge temperaturen skal du dreje kontrolknappen til den ønskede indstilling.
4. Hvis du har brug for at brune eller forstege maden, skal dette gøres i en pande. Brun eller steg aldrig maden direkte i slowcookeren.
5. Frosne fødevarer kan bruges som en del af opskriften. Tilføj dog mindst 250 ml varm væske til den keramiske skål, hvis du tilbereder frosset kød som oksekød eller kylling.
6. Lav altid mad med låget på.
7. Bemærk, at slowcookeren ikke må overfyldes. Den keramiske skål bør aldrig fyldes mere end 3/4.
8. Når tilberedningstiden er slut, drej kontrolknappen til VARM, indtil maden skal serveres.
9. **Bemærk:** Brug ikke VARM-indstillingen i mere end 4 timer.
10. For at slukke slowcookeren skal du dreje kontrolknappen til 'OFF' og tage stikket ud af kontakten.
11. Brug ikke slowcookeren til opbevaring af mad.
12. Genopvarm ikke mad i slowcookeren.
13. Anbring ikke den opvarmede slowcooker med mad på et ubeskyttet træbord.
14. Brug ikke den keramiske gryde i ovn eller mikroovn, på gaskomfur, elkomfur eller under grill.
15. **Bemærk:** Låget tåler hverken ovn eller mikroov

TIPS TIL LANGTIDSSTEGNING (SLOW COOKING)

1. Langtidsstegning er en skånsom metode, som bevarer både smag og næringsstoffer i maden. Den gør det muligt at vælge billigere udskæringer af kød, da det bliver mørt og saftigt efter lang tilberedning. Desuden går sarte råvarer som fisk, frugt og grøntsager ikke i stykker under tilberedningen.
2. Nogle fødevarer/ingredienser egner sig ikke til lang tilberedningstid i slowcookeren. Pasta, skaldyr, mælk, fløde eller cremefraiche bør først tilsættes 2 timer før servering. Kondenseret mælk eller kondenserede supper egner sig derimod godt til slowcookeren.

Mange faktorer påvirker madlavningen i en slowcooker, herunder:

1. Indholdet af vand og fedt i ingredienserne.
2. Temperaturen.
3. Størrelsen på ingredienserne.
4. Ingredienser skåret i mindre stykker tilberedes hurtigere end hele stege eller fjerkræ.
5. De fleste kombinationer af kød og grøntsager kræver mindst 7 timers tilberedning på LAV.
6. Jo højere fedtindhold i kødet, desto mindre væske er nødvendigt.
7. Når du tilbereder kød med højt fedtindhold, læg tykke skiver løg i bunden, så kødet ikke ligger direkte i fedtet. Nogle opskrifter anbefaler, at kødet brunes inden det tilberedes i slowcookeren for at fjerne overskydende fedt eller for at give mere smag.
8. Slowcookere fordampet meget lidt væske. Ved supper, gryderetter eller saucer, reducer mængden af væske i forhold til den oprindelige opskrift. Hvis retten bliver for tyk, kan der tilsættes væske senere. Ved grøntsagsretter anbefales det at tilsætte lidt væske for at undgå brænding i siderne.

GENERELLE RETNINGSLINJER

1. Sørg altid for at bruge kogende væske i tilberedningsskålen. Tilsæt aldrig koldt vand.
2. Brug altid enten det metriske eller det imperiale målesystem. Bland ikke måleenheder.
3. Brug altid ovenhandsker, når du håndterer slowcookeren under brug.
4. Tørrede bønner, f.eks. røde kidneybønner, skal lægges i blød natten over. De skal koges i 10-15 minutter, før de lægges i slowcookeren.
5. Tilsæt dåsebønner 30-45 minutter før slutningen af tilberedningstiden.
6. Ris, nudler og pasta anbefales ikke til lang tilberedning (med undtagelse af sagogryn). Tilbered dem separat og tilsæt dem de sidste 30 minutter.
7. Læg aldrig frosset kød eller fjerkræ direkte i slowcookeren. Tilsæt mindst 250 ml varm væske til skålen før det frosne kød eller fjerkræ.
8. Ved tilberedning af retter med både kød og rodfrugter, skal rodfrugterne placeres i bunden af skålen, da de kræver længere tilberedningstid.
9. Fyld aldrig slowcookeren helt op med mad. Den keramiske skål må højst være 3/4 fuld.
10. Lav altid mad med låget på, og sørg for at den keramiske skål er korrekt placeret. Hyppig åbning af låget under tilberedningen forlænger tilberedningstiden. Undlad at løfte låget under den første halvdel af tilberedningen.
11. Sørg altid for, at maden er fuldt gennemstegt før servering.

BEMÆRK:

1. Slowcookeren kan køre på LAV hele dagen og natten, hvis nødvendigt. Ved brug af HØJ indstilling tilberedes maden hurtigere, svarende til en gryde med låg på komfuret – ca. halvdelen af tiden ved LAV.
2. Ved brug af HØJ-indstilling kan det være nødvendigt med ekstra væske.

KONVERTERING AF STANDARD OPSKRIFTER / TILBEREDNINGSTIDER TIL LANGTIDSTILBEREDNING

1. Grøntsager som gulerødder, kartofler og majroer kræver længere tilberedning end mange slags kød. Læg dem i bunden og dæk med væske.
2. Hvis frisk mælk eller yoghurt skal tilsættes, bør dette gøres de sidste 2 timer. Kondenseret mælk kan tilsættes fra starten.
3. Ris, nudler og pasta anbefales ikke til længere tilberedningstider. Tilbered dem separat og tilsæt dem de sidste 30 minutter.
4. Mange af dine yndlingsopskrifter kan tilpasses til brug i slowcookeren.
5. Brug nedenstående tabel som vejledning:

Angivet tid i opskrift	HØJ indstilling	LAV indstilling
30 minutter	3-4 timer	6-8 timer
35-60 minutter	5-6 timer	8-10 timer
3 timer	7-8 timer	10-12 timer

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Sørg for, at slowcookeren er taget ud af stikkontakten før rengøring.
2. Lad altid apparatet køle helt ned.
3. Fjern glaslåget og den keramiske skål, og vask dem i varmt sæbevand. Hvis madrester sidder fast, læg den keramiske skål i blød i varmt vand og skrub forsigtigt med en plastikbørste eller svamp. Skyl og tør grundigt.
4. Nedsænk aldrig yderskallen i vand eller anden væske.
5. Tør slowcookerens ydre med en fugtig klud, og brug en tør klud til indersiden.
6. Brug ikke slibende rengøringsmidler, da disse kan beskadige overfladen.
7. Tilsæt ikke koldt vand til den keramiske skål, hvis den stadig er varm.
8. Udsæt ikke gryden for hurtige temperaturskift, f.eks. ved at hælde koldt vand i en varm gryde – dette kan forårsage skader.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Produktnummer: SGR1730BK

Spænding: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Effekt: 180 Watts

Grydekapacitet: 3.5 Liters

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Dette symbol angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald inden for EU. For at undgå mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed ved ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal du genanvende det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialer. For at returnere dit brugte apparat, brug venligst de relevante indsamlings- og afleveringssystemer eller kontakt forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljøvenlig måde.

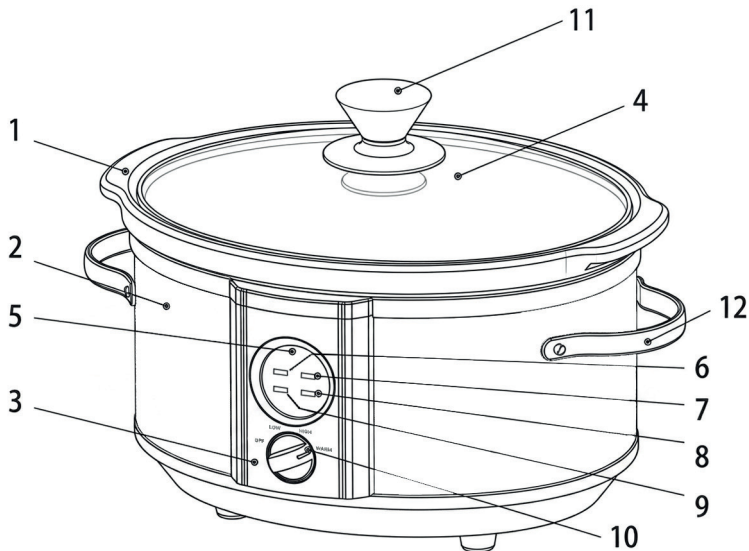


WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Zanim włączysz wolnowar, dokładnie przeczytaj poniższe środki ostrożności.
2. Przechowuj niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu do przyszłego użytku. Zachowaj również paragon i – jeśli to możliwe – oryginalne pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
3. Nieprzestrzeganie wszystkich instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem lub poważnym urazem ciała.
4. Przed podłączeniem wolnowaru do sieci elektrycznej upewnij się, że napięcie i zasilanie są zgodne ze specyfikacją na tabliczce znamionowej urządzenia.
5. Nie podłączaj urządzenia do prądu, dopóki nie zostanie ono całkowicie zmontowane. Zawsze odłączaj je od sieci przed demontażem.
6. Wolnowar nie jest przeznaczony do obsługi przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową, ani przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
7. Wolnowar nie jest przeznaczony do działania z zewnętrznym timerem ani systemem zdalnego sterowania.
8. Zawsze umieszczaj wolnowar na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Upewnij się, że powierzchnia może wytrzymać ciężar urządzenia podczas pracy.
9. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego lub w podobnych warunkach, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; dla gości w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania; w pensjonatach i obiektach typu bed & breakfast.
10. Zawsze trzymaj wolnowar z dala od dzieci. Dzieci mogą używać urządzenia tylko pod ścisłym nadzorem osoby dorosłej.
11. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy nie jest używane.
12. Nie przenoś ani nie podnoś wolnowaru podczas pracy lub gdy jest podłączony do prądu.
13. Nie włączaj podstawy urządzenia bez umieszczonej miski.
14. Nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta – mogą one spowodować uszkodzenia lub obrażenia.
15. Nie używaj wolnowaru, jeśli wtyczka lub przewód zasilający są uszkodzone, nie działają poprawnie, urządzenie upadło lub miało kontakt z wodą lub innym płynem.
16. Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. W razie jakichkolwiek uszkodzeń należy go wymienić wyłącznie w autoryzowanym serwisie lub przez osobę wykwalifikowaną.
17. Nie pozwalaj, aby przewód zwisał z krawędzi stołu ani dotykał gorących powierzchni.
18. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od prądu, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem, zmianą akcesoriów, przesuwaniami lub naprawą.
19. Podczas zdejmowania pokrywki lub obsługi miski po zakończeniu gotowania używaj rękawic kuchennych.
20. Upewnij się, że pokrywka ze szkła ostygła przed zanurzeniem jej w wodzie. Zbyt szybkie schłodzenie może spowodować jej pęknięcie.
21. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego, wtyczki ani żadnych nierozłączalnych części wolnowaru.
22. Podstawy urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie – kontakt z elementami elektrycznymi może spowodować uszkodzenie i/lub porażenie prądem. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami.
23. Nie używaj wolnowaru na zewnątrz.

24. Zawsze wyłączaj urządzenie przed odłączeniem go od prądu.
25. Aby odłączyć urządzenie, chwyć za wtyczkę, a nie za przewód.
26. Nie używaj wolnowaru, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzony.
27. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis.
Nieprawidłowe naprawy mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika.
28. Przekazując urządzenie innej osobie, upewnij się, że dołączona jest również niniejsza instrukcja obsługi.

OPIS PRODUKTU CZĘŚCI



- 1: Wyjmowana misa ceramiczna
- 2: Obudowa ze stali nierdzewnej
- 3: Panel sterowania
- 4: Pokrywka ze szkła hartowanego
- 5: Wyświetlacz
- 6: Wskaźnik zasilania

- 7: Wskaźnik trybu „ciepło”
- 8: Wskaźnik trybu „wysoki”
- 9: Wskaźnik trybu „niski”
- 10: Pokrętło sterujące
- 11: Uchwyt pokrywki
- 12: Boczne uchwyty

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Umyj wyjmowaną miskę ceramiczną w gorącej wodzie z mydłem, spłucz i dokładnie wysusz przed pierwszym użyciem.
2. Przy pierwszym użyciu możesz poczuć lekki zapach – to efekt wypalania się resztek produkcyjnych. Zapach ten zniknie po kilku użyciach.
3. Ustaw wolnowar na czystej, płaskiej powierzchni roboczej, w pobliżu odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
4. Włóż składniki do ceramicznej miski do gotowania.
5. Aby uniknąć porażenia prądem, nie używaj jednostki grzewczej do bezpośredniego gotowania.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

1. Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
2. Są dostępne 3 ustawienia temperatury:
 - NISKA (LOW) – zalecana do powolnego gotowania przez cały dzień.
 - WYSOKA (HIGH) – zapewnia szybsze gotowanie (1 godzina na HIGH odpowiada około 2 godzinom na LOW).
 - CIEPŁA (WARM) – służy tylko do podtrzymywania ciepła. Nie gotuj na ustawieniu WARM.
3. Aby wybrać temperaturę, obróć pokrętło sterujące na wybrane ustawienie.
4. Jeśli trzeba podsmażyć lub wstępnie ugotować jedzenie, należy to zrobić na patelni. Nie próbuj tego robić w wolnowarze.
5. Mrożonki mogą być używane jako składnik przepisu. Jednak w przypadku gotowania mrożonego mięsa (np. wołowiny lub kurczaka) dodaj co najmniej 250 ml ciepłego płynu do ceramicznej miski.
6. Zawsze gotuj z zamkniętą pokrywką.
7. Zwróć uwagę, że wolnowar nie powinien być przepelniony. Miska ceramiczna nie powinna być napełniona bardziej niż do 3/4 swojej objętości.
8. Po zakończeniu gotowania ustaw pokrętło na tryb WARM, aby utrzymać temperaturę potrawy do momentu jej podania.
9. **Uwaga:** nie używaj ustawienia WARM dłużej niż 4 godziny.
10. Aby wyłączyć wolnowar, obróć pokrętło na OFF i odłącz urządzenie od zasilania.
11. Nie używaj wolnowaru do przechowywania żywności.
12. Nie podgrzewaj żywności w wolnowarze.
13. Nie stawiaj nagrzanego wolnowaru, wypełnionego jedzeniem, na nieosłoniętym drewnianym stole.
14. Nie używaj ceramicznej miski do gotowania w piekarniku ani mikrofalówce, na kuchence gazowej czy elektrycznej ani pod grillem.
15. **Uwaga:** Pokrywka nie nadaje się do użycia w piekarniku ani mikrofalówce.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA WOLNOWARZE

1. Powolne gotowanie to delikatna metoda przygotowywania potraw, która pozwala zachować smak i składniki odżywcze. Umożliwia również użycie tańszych kawałków mięsa, które po długim czasie gotowania stają się miękkie i soczyste. Dodatkowo, delikatne składniki jak ryby, owoce czy warzywa nie rozpadają się w trakcie gotowania.
2. Niektóre produkty/składniki nie nadają się do długiego gotowania w wolnowarze. Makaron, owoce morza, mleko, śmietana czy kwaśna śmietana powinny być dodane na 2 godziny przed podaniem. Mleko skondensowane i zagęszczone zupy nadają się idealnie do wolnowaru.

Wiele czynników ma wpływ na to, jak żywność będzie gotować się w wolnowarze, w tym:

1. Zawartość wody i tłuszczu w składnikach.
2. Ustawiona temperatura.
3. Rozmiar składników.
4. Składniki pokrojone na kawałki ugotują się szybciej niż całe pieczenie czy drób.
5. Większość kombinacji mięsa i warzyw wymaga co najmniej 7 godzin gotowania na LOW.
6. Im większa zawartość tłuszczu w mięsie, tym mniej płynu potrzeba.
7. Podczas gotowania tłustego mięsa ułóż grube plastry cebuli na spodzie, aby mięso nie leżało w tłuszczu. Niektóre przepisy zalecają podsmażenie mięsa przed gotowaniem w wolnowarze, aby usunąć nadmiar tłuszczu lub nadać potrawie smak.
8. W wolnowarach parowanie jest minimalne. Podczas gotowania zupy, gulaszu lub sosu, zmniejsz ilość płynu wskazaną w oryginalnym przepisie. Jeśli danie jest zbyt gęste, możesz później dodać więcej płynu. Podczas gotowania zapiekanek warzywnych dodaj nieco płynu, aby zapobiec przypaleniu po bokach.

OGÓLNE ZASADY

1. Zawsze używaj wrzącego płynu do dodawania do miski do gotowania. Nigdy nie dodawaj zimnej wody.
2. Zawsze używaj albo miar metrycznych, albo imperialnych – nigdy ich nie mieszaj.
3. Podczas obsługi wolnowaru zawsze używaj rękawic kuchennych.
4. Suche nasiona roślin strączkowych, np. suche czerwone fasole, należy namoczyć przez noc. Przed dodaniem do wolnowaru należy je gotować przez 10–15 minut.
5. Fasole w puszcze dodawaj na 30–45 minut przed końcem gotowania.
6. Ryż, makaron i kluski nie są zalecane do długiego gotowania (z wyjątkiem sago). Gotuj je osobno i dodaj na ostatnie 30 minut gotowania.
7. Nigdy nie wkładaj zamrożonego mięsa ani drobiu bezpośrednio do wolnowaru. Dodaj wcześniej co najmniej 250 ml ciepłej wody.
8. Podczas gotowania kombinacji mięsa i warzyw korzeniowych zawsze umieszczaj warzywa korzeniowe na spodzie miski, ponieważ wymagają dłuższego gotowania.
9. Nie napełniaj wolnowaru po brzegi. Miska ceramiczna nie powinna być wypełniona więcej niż w 3/4.
10. Zawsze gotuj z pokrywką i z misą ustawioną prawidłowo. Pamiętaj, że częste podnoszenie pokrywki wydłuża czas gotowania. Nie podnoś pokrywki podczas pierwszej połowy gotowania.
11. Zawsze upewnij się, że potrawa jest w pełni ugotowana przed jej spożyciem.

Uwaga:

1. Wolnowar może pracować w trybie LOW przez cały dzień i noc. W trybie HIGH potrawy gotują się podobnie jak w przykrytym garnku na kuchence – czas gotowania jest o połowę krótszy niż na LOW.
2. Podczas gotowania w trybie HIGH może być konieczne dodanie dodatkowego płynu, ponieważ jedzenie szybciej go absorbuje.

DOSTOSOWANIE STANDARDOWYCH PRZEPISÓW I CZASÓW GOTOWANIA DO WOLNOWARU

1. Warzywa takie jak marchew, ziemniaki i brukiew wymagają dłuższego gotowania niż wiele rodzajów mięsa. Umieść je na dnie miski i zalej płynem.
2. Jeśli dodajesz świeże mleko lub jogurt, zrób to w ostatnich 2 godzinach gotowania. Mleko skondensowane można dodać na początku gotowania.
3. Ryż, makaron i kluski nie są zalecane do długiego gotowania. Ugotuj je osobno, a następnie dodaj do wolnowaru w ostatnich 30 minutach.
4. Wiele twoich ulubionych przepisów można dostosować do wolnowaru.
5. Skorzystaj z poniższej tabeli jako wskazówki:

Czas gotowania w przepisie	Gotowanie na HIGH	Gotowanie na LOW
30 minut	3-4 godziny	6-8 godziny
35-60 minut	5-6 godziny	8-10 godziny
3 godziny	7-8 godziny	10-12 godziny

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem upewnij się, że wolnowar został odłączony od sieci elektrycznej.
2. Zawsze pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
3. Zdejmij pokrywkę ze szkła i miskę ceramiczną, a następnie umyj je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Jeśli na spodzie pozostały resztki jedzenia, namocz miskę w ciepłej wodzie, a następnie delikatnie wyszoruj gąbką lub szczotką z tworzywa. Dokładnie opłucz i osusz.
4. Nie zanurzaj zewnętrznej obudowy w wodzie ani w żadnym innym płynie.
5. Przetrzyj korpus wolnowaru wilgotną szmatką, a wewnątrz osusz czystą suchą szmatką.
6. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych – mogą one uszkodzić powłokę zewnętrzną.
7. Nie wlewaj zimnej wody do miski ceramicznej, jeśli jest ona nadal gorąca po gotowaniu.
8. Unikaj gwałtownych zmian temperatury, np. nalewania zimnej wody do gorącej miski – może to doprowadzić do jej uszkodzenia.

SPECYFIKACJE

Numer produktu: SGR1730BK

Napięcie: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Moc: 180 Watts

Pojemność: 3,5 Litry

POPRAWNA UTYLIZACJA TEGO PRODUKTU



Ten znak wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwemu szkodliwemu wpływowi na środowisko lub zdrowie ludzi związanemu z niekontrolowanym usuwaniem odpadów, recyklinguj go odpowiedzialnie, aby promować zrównoważoną ponowną użyteczność zasobów materiałowych. Aby zwrócić używane urządzenie, prosimy skorzystać z systemów zwrotu i zbierania lub skontaktować się z detalistą, w którym produkt został zakupiony. Mogą oni przyjąć ten produkt do ekologicznego recyklingu.



seeger

Designed for Happiness.

Elmarc B.V. | Kolenbranderstraat 28 | 2984 AT Ridderkerk | The Netherlands | myseeger.com