

# Instruction Manual

## Slow Stew

Slow Cooker 6.5L

*Slow Heat. Deep Flavour. SlowStew!*



**3 Temperature  
Settings**



**Digital  
Timer**



**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  | 7: MODE and TIMER button      |
| 2: Stainless steel housing | 8: DOWN and UP button         |
| 3: Control panel           | 9: ON/OFF button              |
| 4: Tempered glass lid      | 10: Keep warm indicator light |
| 5: Power light             | 11: Lid handle                |
| 6: Digital display         | 12: Side handle               |

## INSTRUCTIONS FOR USE

### IMPORTANT NOTES

1. Place the Slow Cooker on a flat, dry work surface, away from other sources of heat.
2. Prepare the food to be cooked and place it inside the ceramic bowl.
3. 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.
4. Place the lid on the appliance.
5. Please note that the Slow Cooker must not be overfilled. The ceramic bowl should never be more than 3/4 full.
6. All frozen meat, fish, poultry or game should be completely thawed before being placed in the Slow Cooker to prevent under-cooked food.
7. The temperature rise of a Slow Cooker is not fast enough to re-heat cooked food.

### OPERATION

1. Plug the power cord into the mains electrical supply. The "POWER" light will illuminate indicating that the unit is plugged in, but that the heating elements have not turned on. The digital display will illuminate and display the default time setting of 06:00 (6 hours). At the same time, the default HIGH indicator will illuminate on the display.
2. Set the operation mode: Press the MODE button to select the operation mode: HIGH, LOW or WARM.
3. Set the cooking time: Press the TIMER button once, the time will start to flash and then press the UP or DOWN buttons to set the cooking time in 30 minute increments.  
**Note:** The cooking time is based on your recipe. The HIGH/ LOW/ WARM setting has a time range of 2-20 hours. The default time for HIGH or WARM setting is 6 hours. The default time for LOW is 8 hours.
4. Once you have set the operation mode and the cooking time, press the ON/OFF button. The appliance will start operating and the cooking time on the display will start counting down.
5. Always cook with the lid in place.
6. When the cooking time is completed, the Slow Cooker will automatically shift to the keep warm setting, and the indicator for the WARM function will illuminate.
7. The cooking process can be stopped by pressing the ON/OFF button for approximately 3 seconds. The display will shut off and only the power light will be illuminated indicating that the unit is still plugged in.
8. When the cooking process is complete, disconnect the plug from the mains electrical supply.
9. Please note that the ceramic bowl will be hot during and after cooking; therefore ensure that you use oven gloves when handling the ceramic bowl and allow the bowl to cool down completely.

### HINTS ON SLOW COOKING

1. Cut root vegetables into small sizes, preferably 5cm. Vegetables take longer to cook in a Slow Cooker. Vegetables should be placed in the hottest part of the bowl, ie. on the bottom or against the sides of the bowl. Ensure that they are completely immersed during cooking. You may like to saute or partly boil root vegetables before adding them to the Slow Cooker.
2. Trim excess fat from meat before cooking as the slow cooking method does not allow fat to drain away.

3. As a general guide, food cooked on HIGH will require 4-7 hours cooking and food cooked on LOW will require from 7 to 10 hours cooking.
4. For recipes that require the ingredients to be 'browned' first, you will need to do this in a separate pan and then add the browned food to the Slow Cooker. This helps to lock in the juices and improves the colour of cooked food.
5. When adding liquid or stock to the Slow Cooker, use warm (not boiling) liquid as this will reduce the heating time.
6. Resist the temptation to view the food by lifting the glass lid. This will break the condensation seal around the lip of the bowl, releasing heat, and the seal will take some time to form again. Each time you lift the lid, you add another 20 minutes (approximately) to the cooking time.
7. Ensure that the food or liquid comes up to at least half way against the walls of the bowl.
8. When braising meat or vegetables in liquid (for example pot roasting), ensure that the liquid only just covers the food.
9. Be conservative when adding strongly flavoured herbs and spices. The slow cooking process retains most flavours and makes the taste very concentrated.
10. Please note that the ceramic bowl and the heating element surface will be hot during and after cooking. Therefore, ensure that you use oven gloves when handling the ceramic bowl and ensure the heating element surface does not come into contact with any skin. To avoid skin burns, allow the bowl and the heating element to cool down completely.
11. If you need to speed up the cooking process, remember that cooking the food on HIGH rather than LOW will generally halve the recommended cooking time.
12. The juices from the meat and vegetables will thin the sauce during cooking, therefore, start with a thicker sauce than in conventional cooking. Alternatively turn the appliance to HIGH and stir in a mixture of corn flour and water 30 minutes before the cooking time is completed. Stir continuously until thickened. Take care to avoid steam burns when doing this.
13. Remember that the longest cooking ingredients such as carrots, potatoes and dried beans will dictate the minimum cooking time required.
14. Ensure that there is enough liquid when cooking in the Slow Cooker, just as you would when cooking a regular stew. Never cook with only dry ingredients.

## **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

## WHEN THE SLOW COOKING PROCESS IS COMPLETE

### WHEN THE SLOW COOKING PROCESS IS COMPLETE

1. Disconnect the plug from the mains electrical supply.
2. The Slow Cooker will continue cooking until it is switched to the OFF position or turned off at the wall socket.
3. If some of the food is to be eaten by a late-comer within the next few hours, set the appliance to LOW and leave the Slow Cooker on.
4. Never leave food to cool slowly in the Slow Cooker as the ceramic bowl retains heat for many hours.
5. **Warning:** Cold, left-over food should not be reheated in the Slow Cooker as the temperature rise of the Slow Cooker is not fast enough to reheat food safely.

## 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. **Caution!** 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: SGR1760BK

Voltage: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Wattage: 320 Watts

Pot Capacity: 6.5 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 externe tijdskok of 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. Garandeer dat 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: Modus- en tijdknop          |
| 2: Roestvrij stalen behuizing   | 8: Knop omlaag en omhoog       |
| 3: Bedieningspaneel             | 9: Aan/uit knop                |
| 4: Deksel van gehard glas       | 10: Indicatielampje warmhouden |
| 5: Aan /uit lampje              | 11: Handgreep van deksel       |
| 6: Digitaal display             | 12: Zijhandgreep               |

## GEBRUIKSAANWIJZING

### BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

1. Plaats de slowcooker op een vlak en droog werkoppervlak, uit de buurt van andere warmtebronnen.
2. Bereid het te koken eten voor en plaats deze in de keramische kom.
3. Als u voor het langzaam koken het eten moet voorkoken of bruin bakken, dan moet dit in een pan gebeuren. Probeer geen eten bruin te bakken of voor te koken in de slowcooker.
4. Plaats het deksel op het apparaat.
5. Houd er rekening mee dat de slowcooker niet te vol mag zijn. De keramische kom mag nooit meer dan 3/4 deel gevuld zijn.
6. Het bevroren vlees, vis, gevogelte of wild moet volledig zijn ontdooid voordat het in de slowcooker kan worden gelegd. Dit om te voorkomen dat het eten niet voldoende wordt gekookt.
7. De temperatuurstijging van een slowcooker is niet snel genoeg om gekookt eten opnieuw op te warmen.

### BEDIENING

1. Sluit het netsnoer aan op het stopcontact. Het lampje "POWER" gaat branden om aan te geven dat het apparaat is aangesloten, maar dat de verwarmingselementen niet zijn aangezet. Het digitale display licht op en toont de standaard tijdstelling van 06:00 (6 uur). Tegelijkertijd licht de standaard HOOG-indicator op het display op.
2. De bedieningsmodus instellen: Druk op de knop MODUS om de bedieningsmodus te selecteren: HOOG, LAAG of WARM.
3. De kooktijd instellen: Druk eenmaal op de knop "TIMER", de tijd gaat knipperen en druk vervolgens op de knoppen "OMHOOG" of "OMLAAG" om de kooktijd in stappen van 30 minuten in te stellen.  
**Opmerking:** de kooktijd is gebaseerd op uw recept. De instelling HOOG/LAAG/WARM heeft een tijdbereik van 2 - 20 uur. De standaardtijd voor de instelling HOOG of WARM is 6 uur. De standaardtijd voor LAAG is 8 uur.
4. Nadat u de bedieningsmodus en de kooktijd hebt ingesteld, drukt u op de knop "AAN/UIT". Het apparaat begint te werken en de kooktijd op het display begint af te tellen.
5. Kook altijd met het deksel er op.
6. Als de kooktijd is verstreken, schakelt de slowcooker automatisch over naar de warmhoudstand en gaat de indicator voor de functie "WARM" branden.
7. Het kookproces kan worden gestopt door ongeveer 3 seconden op de knop "AAN/UIT" te drukken. Het display gaat uit en alleen het aan/uit lampje blijft branden om aan te geven dat het apparaat nog steeds is aangesloten.
8. Haal de stekker uit het stopcontact als het kookproces is voltooid.
9. Houd er rekening mee dat de keramische kom tijdens en na het koken heet is; zorg ervoor dat u ovenwanten gebruikt bij het hanteren van de keramische kom en laat de kom volledig afkoelen.

## TIPS VOOR LANGZAAM KOKEN

1. Snij groenten in kleine stukjes, bij voorkeur 5 cm. Groenten hebben meer tijd nodig om in een slowcooker te koken. Groenten moeten in het heetste deel van de kom worden gelegd, dat wil zeggen op de bodem of tegen de zijkant van de kom. Zorg ervoor dat ze tijdens het koken volledig zijn ondergedompeld. U kunt wortelgewas sauteren of gedeeltelijk koken voordat u deze aan de slowcooker toevoegt.
2. Verwijder voor het koken overtollig vet van het vlees, omdat de langzame kookmethode het vet niet kan afvoeren.
3. Als algemene regel geldt dat het eten dat op HOOG wordt gekookt ongeveer 4 - 7 uur moet worden gekookt en dat het eten dat op LAAG wordt gekookt ongeveer 7 tot 10 uur moet worden gekookt.
4. Voor recepten waarvoor de ingrediënten eerst moeten worden 'gebruind', moet u dit in een aparte pan doen en vervolgens het bruingebacken eten aan de slowcooker toevoegen. Dit helpt de sappen op te sluiten en de kleur van gekookt eten te verbeteren.
5. Gebruik warme (niet-kokende) vloeistof of bouillon als deze wordt toegevoegd aan de slowcooker, omdat dit de verwarmingstijd verkort.
6. Probeer niet het eten te bekijken door het glazen deksel op te tillen. Hierdoor breekt de condensafdichting rond de lip van de kom, waardoor er warmte vrijkomt en de afdichting enige tijd nodig heeft om zich opnieuw te vormen. Voeg elke keer dat u het deksel optilt nog eens 20 minuten (ongeveer) toe aan de kooktijd.
7. Zorg ervoor dat het eten of de vloeistof minstens halverwege tegen de wanden van de kom zit.
8. Wanneer u vlees of groenten in vloeistof (bijvoorbeeld pot roasting) wilt stoven, zorg er dan voor dat de vloeistof het eten maar net bedekt.
9. Wees voorzichtig wanneer sterk gearomatiseerde kruiden en specerijen worden toegevoegd. Het langzame kookproces behoudt de meeste smaken en maakt de smaak zeer geconcentreerd.
10. Houd er rekening mee dat de keramische kom en het oppervlak van de verwarmingselementen heet zijn tijdens en na het koken. Zorg er daarom voor dat u ovenwanten gebruikt bij het hanteren van de keramische kom en zorg ervoor dat het oppervlak van het verwarmingselement niet in contact komt met een gedeelte van de huid. Laat de kom en het verwarmingselement volledig afkoelen om verbranding van de huid te voorkomen.
11. Als u het kookproces wilt versnellen, dan moet u er rekening mee houden dat het koken van eten op HOOG in plaats van LAAG over het algemeen de aanbevolen kooktijd zal halveren.
12. De sappen uit het vlees en de groenten verdunnen de saus tijdens het koken. Begin daarom met een dikkere saus dan bij conventioneel koken. Als alternatief kunt u het apparaat ook op HOOG zetten en 30 minuten voordat de kooktijd is verstreken een mengsel van maismeel en water erin roeren. Roer voortdurend totdat het dikker is geworden. Zorg ervoor dat u door de stoom geen brandwonden krijgt wanneer u dit doet.
13. Houd er rekening mee dat ingrediënten die het langst moeten worden gekookt, zoals wortels, aardappelen en gedroogde bonen, de minimaal benodigde kooktijd zullen bepalen.
14. Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof is wanneer er in de slowcooker wordt gekookt, net zoals bij het koken van een normale stoofpot. Kook nooit met alleen droge ingrediënten.

## 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. Verdampde 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

## ALS HET SLOWCOOKING PROCES IS VOLTOOID

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. De slowcooker blijft koken totdat deze in de stand "UIT" wordt gezet of is losgekoppeld van het stopcontact.
3. Als een deel van het eten binnen een paar uur door een laatkomer wordt gegeten, zet het apparaat dan op LAAG en laat de slowcooker aanstaan.
4. Laat het eten nooit in de slowcooker om langzaam af te koelen, omdat de keramische kom urenlang warmte vasthoudt.
5. **Waarschuwing:** Koud en overgebleven eten mag NIET in de slowcooker worden opgewarmd, omdat de temperatuurstijging van de slowcooker niet snel genoeg is om het eten veilig te verwarmen.

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Controleer voor het reinigen of de slowcooker niet is aangesloten op het stopcontact.
2. Laat het apparaat altijd volledig afkoelen.
3. Verwijder het glazen deksel en de keramische kom en was deze in warm water met zeep. Laat de keramische kom in warm water weken en reinig daarna voorzichtig met een schuursponsje of kunststof borstel. Spoel en droog goed af.
4. Dompel de behuizing niet onder in water of een andere vloeistof.
5. Veeg de behuizing van de slowcooker af met een vochtige doek en gebruik een droge doek om de binnenkant schoon te maken.
6. Gebruik geen schuurmiddel omdat deze de afwerking van de behuizing kan beschadigen.
7. **Waarschuwing!** Vul de keramische kom NIET met koud water als de kom na het koken nog steeds warm is.
8. Stel de kom niet bloot aan snelle temperatuurveranderingen, zoals koud water in een warme kom gieten, omdat de kom hierdoor kan beschadigen.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productnummer: SGR1760BK

Voltage: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Vermogen: 320 Watts

Capaciteit: 6,5 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 Keramikschale
- 2: Edelstahlgehäuse
- 3: Bedienfeld
- 4: Gehärteter Glasdeckel
- 5: Betriebsanzeige
- 6: Digitalanzeige

- 7: Modus- und Timer-Taste
- 8: Einstellungstaste höher/ niedriger
- 9: EIN/AUS-Taste
- 10: Warmhalt-Kontrollleuchte
- 11: Deckelgriff
- 12: Schongarergriff

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### WICHTIGE HINWEISE:

1. Stellen Sie den Schongarer auf eine flache, trockene Arbeitsfläche, fernab von anderen Wärmequellen.
2. Bereiten Sie das zu kochende Essen vor und geben Sie es in den Keramikeinsatz.
3. Wenn Sie Zutaten vor dem Garen vorkochen oder braten möchten, muss dies in einer separaten Pfanne erfolgen. Versuchen Sie nicht, das Essen im Schongarer zu braten oder vorzukochen.
4. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
5. Bitte beachten Sie, dass der Schongarer nicht überfüllt werden darf. Der Keramikeinsatz darf nie mehr als 3/4 gefüllt sein.
6. Tiefkühlfrost wie gefrorenes Fleisch, Fisch, Geflügel oder Wild muss vollständig aufgetaut werden, bevor es in den Schongarer gegeben wird, um nicht gare Speisen zu vermeiden.
7. Der Temperaturanstieg eines Schongarers ist nicht schnell genug, um gekochte Speisen wieder aufzuwärmen.

### BEDIENUNG

1. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Gerät angeschlossen ist, die Heizelemente aber nicht eingeschaltet sind. Die Digitalanzeige leuchtet auf und zeigt die voreingestellte Zeit von 06:00 (6 Stunden) an. Gleichzeitig zeigt das Display als Ausgangsstellung die Anzeige HOCH an.
2. Stellen Sie den Betriebsmodus ein: Drücken Sie die MODE-Taste, um den Betriebsmodus zu wählen: HOCH, NIEDRIG oder WARMHALTEN.
3. Stellen Sie die Garzeit ein: Drücken Sie die TIMER-Taste einmal, dadurch beginnt die Zeitanzeige zu blinken. Drücken Sie dann die Tasten „HOCH“ oder „NIEDRIG“, um die Garzeit in 30-Minuten-Schritten einzustellen.  
**Hinweis:** Die Garzeit richtet sich nach Ihrem Rezept. Die Einstellung HOCH/NIEDRIG/WARMHALTEN hat einen Zeitbereich von 2-20 Stunden. Die Standardzeit für die Einstellungen HOCH und WARMHALTEN beträgt 6 Stunden. Die Standardzeit für NIEDRIG beträgt 8 Stunden.
4. Nachdem Sie den Betriebsmodus und die Garzeit eingestellt haben, Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“. Das Gerät wird in Betrieb genommen und die Garzeit auf dem Display wird heruntergezählt.
5. Kochen Sie immer mit aufgesetztem Deckel.
6. Nach Ablauf der Garzeit wechselt der Schongarer automatisch in die Warmhalteposition und das Display zeigt die Funktion „WARMHALTEN“ an.
7. Der Garvorgang kann durch ca. 3 Sekunden langes Drücken der Taste „EIN/AUS“ gestoppt werden. Das Display schaltet sich aus und nur die Betriebsanzeige leuchtet weiter, um anzuzeigen, dass das Gerät noch angeschlossen ist.
8. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker.
9. Bitte beachten Sie, dass der Keramikeinsatz während und nach dem Kochen heiß ist; achten Sie deshalb darauf, dass Sie beim Umgang mit dem Keramikeinsatz Handschuhe verwenden und den Einsatztopf vollständig abkühlen lassen.

## TIPPS ZUM SCHONGAREN:

1. Wurzelgemüse in kleine, vorzugsweise 5 cm große Stücke schneiden. Gemüse braucht länger, um in einem Schongarer zu kochen. Gemüse sollte im heißesten Teil des Einsatztopfes, d.h. auf dem Boden oder an den Seiten des Topfes platziert werden. Stellen Sie sicher, dass alles Gemüse während des Garens vollständig eingetaucht ist. Sie können Wurzelgemüse sautieren oder teilweise kochen, bevor Sie es in den Schongarer geben.
2. Entfernen Sie überschüssiges Fett aus dem Fleisch vor dem Kochen, da das Fett beim Schongaren nicht abfließen kann.
3. Als allgemeiner Anhalt gilt, dass bei HOCH gekochte Speisen 4 bis 7 Stunden und bei NIEDRIG gekochte Speisen 7 bis 10 Stunden benötigen.
4. Für Rezepte, bei denen die Zutaten zuerst angebraten werden müssen, müssen Sie dies in einer separaten Pfanne tun und dann das angebratene Essen in den Schongarer geben. Dies hilft, die Saftigkeit einzuschließen und verbessert die Farbe der gekochten Speisen.
5. Wenn Sie Flüssigkeit oder Brühe in den Schongarer geben, verwenden Sie am besten warme (nicht kochende) Flüssigkeiten, da dies die Aufheizzeit verkürzt.
6. Heben Sie nicht den Deckel an, um das Essen zu betrachten. Dadurch wird die Kondenswasserdichtung um die Lippe des Einsatztopfes gebrochen, wodurch Wärme verloren geht. Es braucht einige Zeit, bis sich die Dichtung wieder gebildet hat. Für jedes Anheben des Deckels müssen etwa 20 Minuten zur Garzeit addiert werden.
7. Achten Sie darauf, dass das Essen oder die Flüssigkeit mindestens bis zur Hälfte an die Wände des Einsatztopfes kommt.
8. Beim Schmoren von Fleisch oder Gemüse in Flüssigkeit (z.B. Schmorbraten) ist darauf zu achten, dass die Flüssigkeit die Speisen nur knapp bedeckt.
9. Seien Sie mit stark aromatisierten Kräutern und Gewürzen zurückhaltend. Der langsame Kochprozess behält die meisten Aromen und macht den Geschmack sehr konzentriert.
10. Bitte beachten Sie, dass der Keramikeinsatz und die Heizelementoberfläche während und nach dem Kochen heiß sind. Achten Sie deshalb beim Umgang mit dem Keramikeinsatz auf die Verwendung von Ofenhandschuhen und darauf, dass die Oberfläche des Heizelements nicht mit der Haut in Berührung kommt. Um Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Topf und das Heizelement vollständig abkühlen.
11. Wenn Sie den Garprozess beschleunigen möchten, gilt als Faustregel, dass das Kochen der Speisen auf HOCH die empfohlene Garzeit im Vergleich zu NIEDRIG etwa halbiert.
12. Die Saftigkeit aus Fleisch und Gemüse verdünnen während des Garens die Sauce. Beginnen Sie daher mit einer dickeren Sauce als beim herkömmlichen Kochen. Alternativ das Gerät auf HOCH stellen und 30 Minuten vor Ende der Garzeit eine Mischung aus Maismehl und Wasser einrühren. Kontinuierlich umrühren, bis es eingedickt ist. Achtung: aufsteigender Dampf kann zu Verbrühungen führen.
13. Denken Sie daran, dass die Kochzutaten, welche die längste Zubereitungszeit benötigen, wie Karotten, Kartoffeln und getrocknete Bohnen die Mindestgarzeit bestimmen.
14. Stellen Sie sicher, dass beim Kochen im Schongarer genügend Flüssigkeit vorhanden ist, genau wie beim Kochen eines normalen Eintopfes. Niemals nur mit trockenen Zutaten kochen.

## UMRECHNUNG VON STANDARDREZEPTEN/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

## WENN DER GARVORGANG ABGESCHLOSSEN IST

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Der Schongarer kocht weiter, bis er in die Stellung „AUS“ geschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
3. Sollen die Speisen erst zu einem späteren Zeitpunkt verzehrt werden, stellen Sie das Gerät auf NIEDRIG und lassen Sie den Schongarer an.
4. Versuchen Sie nicht, das Essen langsam im Schongarer abkühlen zu lassen, da der Keramikeinsatz für viele Stunden Wärme speichert.
5. **Warnung:** Kalte, übrig gebliebene Speisen sollten NICHT im Schongarer aufgewärmt werden, da der Temperaturanstieg des Schongarers nicht schnell genug ist, um Lebensmittel sicher aufzuwärmen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

1. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Schongarer vom Stromnetz getrennt ist.
2. Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen.
3. Entfernen Sie den Glasdeckel und den Keramikeinsatz und reinigen Sie beides mit heißem Seifenwasser. Wenn Lebensmittel am Boden angekrustet sind, weichen Sie den Keramikeinsatz in warmem Wasser ein und schrubben ihn dann vorsichtig mit einem Topfkratzer aus Kunststoff oder einer Bürste. Gut abspülen und gründlich trocknen.
4. Tauchen Sie den äußeren Korpus des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Wischen Sie den Schongarer mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie den Innenraum mit einem trockenen Tuch.
6. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
7. **Achtung!** Den Keramikeinsatz NICHT mit kaltem Wasser füllen, wenn er nach dem Kochen noch warm ist.
8. Vermeiden Sie schnelle Temperaturschwankungen, wie z.B. das Einfüllen von kaltem Wasser in einen warmen Topf, da dies zu Schaden am Topf führen kann.

## TECHNISCHE DATEN

Produktnummer: SGR1760BK

Spannung: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Leistung: 320 Watts

Fassungsvermögen des Topfes: 6,5 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 : Bol en céramique amovible | 7 : Bouton mode et heure         |
| 2 : Corps en acier inoxydable | 8 : Bouton haut/bas              |
| 3 : Panneau de commande       | 9 : Bouton marche/arrêt          |
| 4 : Couvercle en verre trempé | 10 : Voyant de maintien au chaud |
| 5 : Voyant d'alimentation     | 11 : Poignée du couvercle        |
| 6 : Écran digital             | 12 : Poignée latérale            |

## UTILISATION

### REMARQUES IMPORTANTES :

1. Placez la mijoteuse sur une surface plane et dure, à l'abri de toute source de chaleur.
2. Préparez les aliments à cuire et mettez-les dans le bol en céramique.
3. Si vous devez précuire ou rissoler les aliments avant de les faire mijoter, veuillez le faire dans une poêle, jamais dans la mijoteuse.
4. Placez le couvercle sur l'appareil.
5. **Remarque** : ne remplissez jamais trop la mijoteuse. Le bol en céramique ne doit jamais être plein à plus des 3/4.
6. Prenez le soin de décongeler complètement les viandes, les poissons, les volailles et le gibier avant de les mettre dans la mijoteuse, afin d'éviter toute sous-cuisson.
7. La hausse de température dans la mijoteuse n'est pas assez rapide pour réchauffer des aliments cuits.

### FONCTIONNEMENT:

1. Branchez le cordon d'alimentation au secteur. Le voyant « ALIMENTATION » s'allume, ce qui signifie que l'appareil est branché, mais le corps chauffant n'est pas encore en marche. L'écran digital s'allume et affiche l'heure par défaut, 06:00 (6 heures). Parallèlement, le voyant du réglage par défaut ÉLEVÉ s'allume à l'écran.
2. Pour configurer le mode opérationnel, appuyez sur le bouton Mode pour sélectionner le mode opérationnel : ÉLEVÉ, FAIBLE OU CHAUD (maintien au chaud).
3. Pour définir la durée de la cuisson, appuyez une fois sur le bouton « Minuterie » ; l'heure commence à clignoter ; appuyez ensuite sur le bouton HAUT ou BAS pour définir la durée de la cuisson par incrément ou décrétement de 30 minutes.  
**Remarque** : la durée de la cuisson varie selon la recette. Les réglages ÉLEVÉ/FAIBLE/CHAUD se situent dans la plage 2 - 20 heures. La durée par défaut des réglages ÉLEVÉ et CHAUD est de 6 heures. Celle du paramètre FAIBLE est de 8 heures.
4. Une fois que vous avez configuré le mode opérationnel et défini la durée de la cuisson, appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT. L'appareil commence à fonctionner et le compte à rebours de la durée de la cuisson affichée à l'écran démarre.
5. Assurez-vous toujours que le couvercle est en place durant la cuisson.
6. À l'épuisement de la durée de cuisson, la mijoteuse migre automatiquement en mode Maintien au chaud et le voyant Chaud s'allume.
7. Vous pouvez arrêter la cuisson en appuyant pendant environ 3 secondes sur le bouton Marche/arrêt. L'écran s'éteint et seul le voyant d'alimentation reste allumé, signe que l'appareil est toujours branché.
8. À la fin de la cuisson, débranchez l'appareil.
9. **Remarque** : le bol en céramique est chaud pendant et après la cuisson. Veuillez par conséquent porter des gants de four pour le manipuler, ainsi que le laisser refroidir complètement.

## ASTUCES:

1. Découpez les légumes en petits morceaux, de préférence de 5 cm. Les légumes sont plus lents à cuire avec une mijoteuse. Veuillez les mettre dans la partie la plus chaude du bol, c'est-à-dire au fond ou contre les parois. Assurez-vous qu'ils sont complètement immergés dans le liquide de cuisson durant la cuisson. Vous pouvez choisir de sauter ou bouillir partiellement les légumes-racines avant de les mettre dans la mijoteuse.
2. Coupez l'excès de gras de la viande avant de la cuire, car la cuisson lente ne permet pas d'éliminer le gras.
3. À titre indicatif, les aliments cuits suivant le réglage ELEVE ou FAIBLE nécessitent entre 4 et 7 heures ou entre 7 et 10 heures de cuisson, respectivement.
4. Pour les recettes nécessitant le dorage préalable des ingrédients, vous devez le faire dans une poêle à part avant de mettre les ingrédients ainsi dorés dans la mijoteuse. Cette méthode permet de préserver le jus de l'ingrédient et d'optimiser la couleur des aliments cuits.
5. En cas d'ajout de liquide ou de bouillon dans la mijoteuse, utilisez du liquide chaud, pas bouillant, afin d'en réduire la durée de chauffage.
6. Veuillez résister à la tentation de soulever le couvercle en verre pour contrôler l'état de la cuisson, car cela provoquera la rupture du joint de condensation entourant le couvercle du bol et la libération de la chaleur. Il faudra ensuite un certain temps pour reconstituer le joint. Chaque soulèvement du couvercle ajoute environ 20 minutes à la durée de la cuisson.
7. Assurez-vous que les aliments ou le liquide de cuisson atteignent au moins le milieu du bol.
8. En cas de braisage de la viande ou des légumes dans un liquide, par exemple le roti en cocotte, assurez-vous que le liquide affleure simplement les aliments.
9. Ajoutez les herbes et les épices très aromatiques avec prudence. La cuisson lente retient la plupart des arômes et rend le goût des aliments très prononcé.
10. **Remarque :** le bol en céramique et la surface du corps chauffant sont chauds durant et après la cuisson. Veuillez par conséquent porter des gants de four pour manipuler le bol et éviter tout contact cutané avec le corps chauffant. Laissez le bol et le corps chauffant refroidir complètement afin d'éviter de vous brûler.
11. Pour accélérer la cuisson, rappelez-vous que le réglage ELEVE permet de réduire de moitié le temps de cuisson par rapport au réglage FAIBLE.
12. Le jus de viande et de végétaux permet d'amincir la sauce pendant la cuisson. Veuillez donc démarrer la cuisson avec une sauce plus épaisse que la normale. Par contre, pour une sauce mince à épaissir, veuillez régler l'appareil sur ELEVE et verser un mélange de farine de maïs et d'eau 30 minutes avant la fin de la cuisson. Continuez de remuer jusqu'à épaississement. Soyez prudent durant cette phase pour éviter d'être brûlé par la vapeur.
13. En rappel, les ingrédients à très longue durée de cuisson tels que les carottes, les pommes de terre et les haricots secs nécessitent la durée de cuisson minimale requise.
14. Assurez-vous que la quantité de liquide en cas de cuisson à la mijoteuse est suffisante, exactement comme pour la cuisson d'un ragout classique. Évitez toute cuisson avec exclusivement des ingrédients secs.

## 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

## ALA FIN DE LA CUISSON LENTE

1. Débranchez l'appareil.
2. La cuisson se poursuit jusqu'à ce que vous régliez la mijoteuse sur la position Arrêt ou la débranchez.
3. Si une partie des aliments doit être consommée quelques heures plus tard, sélectionnez le réglage FAIBLE et laissez l'appareil en marche.
4. Ne laissez jamais les aliments refroidir lentement dans la mijoteuse, car le bol en céramique conserve la chaleur plusieurs heures après la cuisson.
5. **Avertissement** : ne réchauffez pas les aliments froids ou les restes de nourriture dans la mijoteuse, car la hausse de température dans l'appareil est trop lente pour assurer un réchauffage sans danger.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché.
2. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement.
3. Retirez le couvercle en verre et le bol en céramique et lavez-les dans une eau chaude savonneuse. Si des aliments ont collé au fond de la mijoteuse, trempez le bol en céramique dans de l'eau chaude et frottez délicatement la partie concernée avec une éponge ou une brosse en plastique. Rincez et séchez soigneusement.
4. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
5. Nettoyez le corps de la mijoteuse avec un chiffon humide et essuyez-en l'intérieur avec un chiffon sec.
6. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent endommager le revêtement de la paroi extérieure.
7. **Attention!** Ne versez JAMAIS de l'eau froide dans le bol s'il est encore chaud après la cuisson.
8. Evitez de soumettre le récipient de cuisson à un changement rapide de température, par exemple en versant de l'eau froide dans le récipient de cuisson chaud, car cela peut endommager ce dernier.

## SPECIFICATIONS

Numéro de produit : SGR1760BK

Tension : 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Puissance : 320 Watts

Capacité de la marmite : 6,5 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 de cerámica extraíble | 8: Botones ABAJO y ARRIBA                           |
| 2: Cuerpo de acero inoxidable       | 9: Botón ENCENDIDO/APAGADO                          |
| 3: Panel de control                 | 10: Indicador de función de mantenimiento del calor |
| 4: Tapa de vidrio templado          | 11: Asa de la tapa                                  |
| 5: Luz de encendido                 | 12: Asa lateral                                     |
| 6: Pantalla digital                 |   |
| 7: Botón MODE y TIMER               |   |

## USO

### NOTAS IMPORTANTES

1. Coloque la olla de cocción lenta sobre una superficie plana, seca y alejada de otras fuentes de calor.
2. Prepare los alimentos que desea cocinar y colóquelos en el recipiente de cerámica.
3. Si necesita precocinar o dorar los alimentos antes de la cocción lenta, debe hacerlo en una sartén. No intente dorar ni precocinar alimentos directamente en la olla de cocción lenta.
4. Coloque la tapa en el aparato.
5. Tenga en cuenta que la olla de cocción lenta no debe llenarse en exceso. El recipiente de cerámica no debe llenarse más de 3/4 de su capacidad.
6. Toda la carne, pescado, aves o caza congelados deben estar completamente descongelados antes de colocarlos en la olla de cocción lenta, para evitar una cocción insuficiente.
7. El aumento de temperatura de la olla de cocción lenta no es lo suficientemente rápido como para recalentar alimentos ya cocidos.

### FUNCIONAMIENTO

1. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. La luz de "POWER" se encenderá, lo que indica que la unidad está conectada, pero los elementos calefactores aún no se han activado. La pantalla digital se iluminará y mostrará el tiempo predeterminado de 06:00 (6 horas). Al mismo tiempo, se encenderá el indicador predeterminado de ALTA (HIGH).
2. Seleccione el modo de funcionamiento: pulse el botón MODE para seleccionar el modo de funcionamiento: ALTO (HIGH), BAJO (LOW) o CALENTAR (WARM).
3. Ajuste el tiempo de cocción: pulse el botón TIMER una vez, el tiempo empezará a parpadear y luego pulse los botones ARRIBA o ABAJO para ajustarlo en intervalos de 30 minutos.  
**Nota:** El tiempo de cocción dependerá de su receta. Los modos HIGH / LOW / WARM tienen un rango de 2 a 20 horas. El tiempo predeterminado para HIGH o WARM es 6 horas. Para LOW es 8 horas.
4. Una vez seleccionado el modo de funcionamiento y el tiempo de cocción, pulse el botón ON/OFF. El aparato comenzará a funcionar y el tiempo empezará a descontar en la pantalla.
5. Cocine siempre con la tapa puesta.
6. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente al modo de mantenimiento en caliente (WARM), y se encenderá el indicador correspondiente.
7. Puede detener el proceso de cocción manteniendo pulsado el botón ON/OFF durante aproximadamente 3 segundos. La pantalla se apagará y solo quedará encendida la luz de alimentación, indicando que la unidad sigue conectada.
8. Una vez finalizado el proceso de cocción, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
9. Tenga en cuenta que el recipiente de cerámica estará caliente durante y después de la cocción; por lo tanto, utilice siempre guantes de horno para manipularlo y déjelo enfriar completamente antes de tocarlo.

## CONSEJOS PARA COCINAR A BAJA TEMPERATURA

1. Corte las verduras de raíz en trozos pequeños, preferiblemente de 5 cm. Estas tardan más en cocerse en una olla de cocción lenta. Deben colocarse en la parte más caliente del recipiente, es decir, en el fondo o contra las paredes. Asegúrese de que estén completamente sumergidas durante la cocción. Puede saltearlas o hervirlas ligeramente antes de agregarlas.
2. Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinar, ya que este método no permite que la grasa se escurra.
3. Como guía general, los alimentos cocinados en ALTO requerirán de 4 a 7 horas de cocción, y en BAJO, de 7 a 10 horas.
4. Para recetas que requieran dorar los ingredientes previamente, hágalo en una sartén separada antes de agregarlos a la olla. Esto ayuda a sellar los jugos y mejora el color de la comida.
5. Al agregar líquido o caldo, utilice líquido tibio (no hirviendo), ya que esto reducirá el tiempo de calentamiento.
6. Evite la tentación de levantar la tapa de vidrio para mirar. Esto romperá el sello de condensación, liberando calor, y el sello tardará en formarse nuevamente. Cada vez que levante la tapa, agregará unos 20 minutos al tiempo de cocción.
7. Asegúrese de que los alimentos o líquidos lleguen al menos hasta la mitad de la altura de las paredes del recipiente.
8. Al brasear carne o verduras en líquido (por ejemplo, asado en olla), asegúrese de que el líquido cubra apenas los alimentos.
9. Sea moderado al añadir hierbas o especias de sabor fuerte. El proceso de cocción lenta conserva la mayoría de los sabores y los concentra.
10. Tenga en cuenta que el recipiente de cerámica y la superficie del elemento calefactor estarán calientes durante y después de la cocción. Utilice guantes de horno y evite el contacto con la piel. Para evitar quemaduras, deje enfriar completamente ambos componentes.
11. Si necesita acelerar el proceso de cocción, recuerde que cocinar en ALTO en lugar de BAJO generalmente reduce a la mitad el tiempo recomendado.
12. Los jugos liberados por la carne y las verduras diluirán la salsa durante la cocción, por lo tanto, empiece con una salsa más espesa que la habitual. Como alternativa, cambie a HIGH y agregue una mezcla de maicena y agua 30 minutos antes de finalizar la cocción. Remueva continuamente hasta que espese. Tenga cuidado con el vapor caliente.
13. Recuerde que los ingredientes que requieren más tiempo de cocción, como zanahorias, patatas y legumbres secas, determinarán el tiempo mínimo necesario.
14. Asegúrese de que haya suficiente líquido al cocinar, igual que al preparar un guiso tradicional. Nunca cocine solo con ingredientes secos.

## 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 cúbrealas 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. Cocínelos 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

## CUANDO EL PROCESO DE COCCIÓN LENTA HAYA FINALIZADO

1. Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
2. La olla de cocción lenta continuará funcionando hasta que se apague con el botón OFF o se desconecte del enchufe.
3. Si alguien va a comer más tarde en las próximas horas, ajuste el aparato a LOW y déjelo encendido.
4. Nunca deje que los alimentos se enfríen lentamente dentro de la olla, ya que el recipiente de cerámica retiene el calor durante muchas horas.
5. **Advertencia:** No recaliente alimentos fríos o sobrantes en la olla de cocción lenta, ya que el aumento de temperatura no es lo suficientemente rápido para hacerlo de forma segura.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, asegúrese de que la olla de cocción lenta esté desenchufada de la red eléctrica.
2. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de proceder a la limpieza.
3. Retire la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica y lávelos con agua caliente y jabón. Si queda comida adherida en el fondo, remoje el recipiente en agua tibia y luego frote suavemente con una esponja de plástico o un cepillo. Enjuague y seque completamente.
4. No sumerja el cuerpo exterior en agua ni en ningún otro líquido.
5. Limpie el cuerpo de la olla de cocción lenta con un paño húmedo y utilice un paño seco para secar el interior.
6. No utilice limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado del revestimiento exterior.
7. **¡Precaución!** No llene el recipiente de cerámica con agua fría si aún está caliente después de cocinar.
8. Evite someter el recipiente de cocción a cambios bruscos de temperatura, como verter agua fría en un recipiente caliente, ya que esto podría dañarlo.

## ESPECIFICACIONES

Número de producto: SGR1760BK

Voltaje: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Potencia: 320 Watts

Capacidad de la olla: 6,5 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, recíclelo 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 | 7: Pulsante MODE e TIMER                |
| 2: Corpo in acciaio inox          | 8: Pulsanti SU e GIÙ                    |
| 3: Pannello di controllo          | 9: Pulsante ON/OFF                      |
| 4: Coperchio in vetro temperato   | 10: Spia funzione mantenimento in caldo |
| 5: Spia di alimentazione          | 11: Manico del coperchio                |
| 6: Display digitale               | 12: Maniglia laterale                   |

## USO

### NOTE IMPORTANTI

1. Posizionare la Slow Cooker su una superficie di lavoro piana, asciutta e lontana da fonti di calore.
2. Preparare gli alimenti da cuocere e inserirli nella ciotola in ceramica.
3. Se è necessario pre-cuocere o rosolare gli alimenti prima della cottura lenta, farlo in una padella. Non tentare di rosolare o pre-cuocere il cibo nella Slow Cooker.
4. Posizionare il coperchio sull'apparecchio.
5. **Attenzione:** la Slow Cooker non deve mai essere riempita eccessivamente. La ciotola in ceramica non deve mai superare i 3/4 della capienza.
6. Tutti i tipi di carne, pesce, pollame o selvaggina congelati devono essere completamente scongelati prima di essere inseriti nella Slow Cooker, per evitare cotture incomplete.
7. La temperatura della Slow Cooker non aumenta abbastanza rapidamente per riscaldare cibi già cotti.

### FUNZIONAMENTO

1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica. La spia "POWER" si accenderà, indicando che l'unità è collegata, ma che gli elementi riscaldanti non sono ancora attivi. Il display digitale si accenderà mostrando l'impostazione predefinita di 06:00 (6 ore). Contemporaneamente si illuminerà anche l'indicatore HIGH (ALTA).
2. Selezionare la modalità di funzionamento: premere il pulsante MODE per scegliere tra ALTA (HIGH), BASSA (LOW) o MANTENIMENTO CALDO (WARM).
3. Impostare il tempo di cottura: premere una volta il pulsante TIMER – il tempo inizierà a lampeggiare – quindi premere i pulsanti SU o GIÙ per regolare il tempo di cottura a intervalli di 30 minuti.  
**Nota:** Il tempo di cottura dipende dalla ricetta. I programmi HIGH/LOW/WARM hanno una durata variabile da 2 a 20 ore. Il tempo predefinito per HIGH o WARM è 6 ore; per LOW è 8 ore.
4. Dopo aver impostato la modalità e il tempo di cottura, premere il pulsante ON/OFF. L'apparecchio inizierà a funzionare e il tempo impostato inizierà il conto alla rovescia.
5. Cuocere sempre con il coperchio inserito.
6. Una volta terminata la cottura, la Slow Cooker passerà automaticamente alla funzione di mantenimento in caldo e si accenderà l'indicatore WARM.
7. È possibile interrompere il processo di cottura tenendo premuto il pulsante ON/OFF per circa 3 secondi. Il display si spegnerà e resterà accesa solo la spia di alimentazione, a indicare che l'unità è ancora collegata.
8. Una volta completata la cottura, scollegare la spina dalla presa elettrica.
9. **Attenzione:** la ciotola in ceramica sarà calda durante e dopo la cottura. Usare sempre guanti da forno per maneggiare la ciotola e lasciarla raffreddare completamente.

### SUGGERIMENTI PER LA COTTURA LENTA

1. Tagliare le verdure a radice in piccoli pezzi, preferibilmente di 5 cm. Le verdure richiedono più tempo per cuocere nella Slow Cooker. Disporle nella parte più calda della ciotola, cioè sul fondo o contro le pareti. Assicurarsi che siano completamente immerse durante la cottura. È possibile soffriggere o sbollentare leggermente le verdure prima di aggiungerle.

2. Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne prima della cottura, poiché il metodo a cottura lenta non consente al grasso di drenare via.
3. Come regola generale, la cottura in modalità HIGH richiede 4–7 ore, mentre in modalità LOW richiede da 7 a 10 ore.
4. Per le ricette che richiedono di rosolare gli ingredienti, farlo in una padella separata prima di aggiungerli alla Slow Cooker. Questo aiuta a trattenere i succhi e migliora il colore del cibo.
5. Quando si aggiungono liquidi o brodi, utilizzare liquidi caldi (non bollenti) per ridurre il tempo di riscaldamento.
6. Evitare la tentazione di sollevare il coperchio in vetro per controllare il cibo. Questo rompe il sigillo di condensa e fa uscire calore, prolungando il tempo di cottura di circa 20 minuti ogni volta.
7. Assicurarsi che il cibo o il liquido raggiungano almeno metà dell'altezza delle pareti della ciotola.
8. Durante la brasatura della carne o delle verdure, assicurarsi che il liquido copra appena gli ingredienti.
9. Usare moderazione con erbe e spezie fortemente aromatiche. La cottura lenta trattiene la maggior parte degli aromi e rende il gusto più intenso.
10. La ciotola in ceramica e la superficie dell'elemento riscaldante saranno calde durante e dopo la cottura. Usare sempre guanti da forno e assicurarsi che l'elemento riscaldante non entri in contatto con la pelle. Per evitare scottature, lasciar raffreddare completamente.
11. Per velocizzare la cottura, usare la modalità HIGH invece di LOW – il tempo si riduce generalmente della metà.
12. I succhi rilasciati da carne e verdure possono rendere il sugo più liquido: iniziare quindi con un sugo più denso rispetto alla cottura tradizionale. In alternativa, impostare su HIGH e aggiungere un composto di amido di mais e acqua circa 30 minuti prima della fine. Mescolare fino a quando il sugo si addensa. Fare attenzione al vapore caldo.
13. Gli ingredienti che richiedono più tempo di cottura (carote, patate, fagioli secchi) determinano il tempo minimo necessario.
14. Assicurarsi che ci sia abbastanza liquido, come per uno stufato tradizionale. Non cuocere mai con soli ingredienti secchi.

## 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. Disponerle 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

## QUANDO LA COTTURA LENTA È TERMINATA

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
2. La Slow Cooker continuerà a cuocere finché non viene spenta con il pulsante OFF o disattivata tramite la presa di corrente.
3. Se parte del pasto verrà consumata successivamente, entro poche ore, impostare su LOW e lasciare l'apparecchio acceso.
4. Non lasciare mai raffreddare lentamente il cibo nella Slow Cooker: la ciotola in ceramica trattiene il calore per molte ore.
5. **Attenzione:** Non riscaldare mai cibi freddi o avanzati nella Slow Cooker: l'aumento di temperatura è troppo lento per garantire la sicurezza alimentare.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di effettuare la pulizia, assicurarsi che la Slow Cooker sia scollegata dalla rete elettrica.
2. Lasciare sempre raffreddare completamente l'apparecchio.
3. Rimuovere il coperchio in vetro e la ciotola in ceramica e lavarli in acqua calda e saponata. Se del cibo è rimasto attaccato sul fondo, immergere la ciotola in acqua tiepida e strofinare delicatamente con una spugna di plastica o una spazzola. Sciacquare e asciugare accuratamente.
4. Non immergere il corpo esterno dell'apparecchio in acqua né in altri liquidi.
5. Pulire il corpo della Slow Cooker con un panno umido e asciugare l'interno con un panno asciutto.
6. Non utilizzare detergenti abrasivi, poiché potrebbero danneggiare la finitura esterna.
7. **Attenzione:** non riempire la ciotola in ceramica con acqua fredda se è ancora calda dopo l'uso.
8. Evitare sbalzi termici improvvisi, ad esempio versando acqua fredda nella ciotola ancora calda, poiché ciò potrebbe danneggiarla.

## SPECIFICHE TECNICHE

Numero di prodotto: SGR1760BK

Tensione: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Potenza: 320 Watts

Capacità della pentola: 6,5 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.

## PRODUKTBESKRIVNING

### DELAR



- 1: Avtagbar keramisk gryta
- 2: Hölje i rostfritt stål
- 3: Kontrollpanel
- 4: Härdat glaslock
- 5: Strömlampa
- 6: Digital display

- 7: MODE- och TIMER-knapp
- 8: NED- och UPP-knapp
- 9: AV/PÅ-knapp
- 10: Varmhållningsindikator
- 11: Lockhandtag
- 12: Sidhandtag

## BRUKSANVISNING

### VIKTIGA ANMÄRKNINGAR

1. Placera Slow Cookern på en plan, torr arbetsyta, borta från andra värmekällor.
2. Förbered maten som ska tillagas och placera den i den keramiska grytan.
3. Om du behöver förkoka eller bryna maten innan långsam tillagning måste detta göras i en stekpanna. Försök inte bryna eller förkoka maten i Slow Cookern.
4. Sätt på locket på apparaten.
5. Observera att Slow Cookern inte får fyllas för mycket. Den keramiska grytan bör aldrig fyllas mer än till 3/4.
6. Allt fryst kött, fisk, fågel eller vilt måste vara helt upptinat innan det placeras i Slow Cookern för att undvika otillagad mat.
7. Temperaturökningen i en Slow Cooker är inte tillräckligt snabb för att återuppvärma tillagad mat.

## ANVÄNDNING

1. Anslut nätsladden till ett eluttag. "POWER"-lampan tänds vilket indikerar att enheten är ansluten, men att värmeelementet inte har aktiverats. Den digitala displayen tänds och visar standardinställningen 06:00 (6 timmar). Samtidigt tänds standardindikatorn för HÖG värme.
2. Välj driftläge: Tryck på MODE-knappen för att välja mellan HÖG, LÅG eller VARMHÅLLNING.
3. Ställ in tillagningstiden: Tryck en gång på TIMER-knappen, tiden börjar blinka. Tryck sedan på UPP- eller NER-knappen för att justera tiden i 30-minutersintervaller. OBS: Tillagningstiden beror på ditt recept. Inställningarna HÖG / LÅG / VARMHÅLLNING har ett tidsintervall på 2–20 timmar. Standardtid för HÖG eller VARMHÅLLNING är 6 timmar. Standardtid för LÅG är 8 timmar.
4. När du har ställt in både driftläge och tillagningstid, tryck på ON/OFF-knappen. Enheten startar och tiden på displayen börjar räkna ned.
5. Tillaga alltid med locket på plats.
6. När tillagningstiden är slut går Slow Cookern automatiskt över till varmhållningsläge, och indikatorlampan för VARMHÅLLNING tänds.
7. Tillagningsprocessen kan stoppas genom att hålla ON/OFF-knappen intryckt i cirka 3 sekunder. Displayen släcks och endast strömlampan förblir tänd, vilket indikerar att enheten fortfarande är ansluten.
8. När tillagningen är klar, dra ur kontakten från eluttaget.
9. Observera att den keramiska grytan kommer att vara het under och efter tillagningen; använd därför alltid grytvantar vid hantering och låt grytan svalna helt.

## TIPS FÖR LÅNGSAM TILLAGNING

1. Skär rotfrukter i små bitar, helst ca 5 cm. Rotfrukter tar längre tid att tillaga i Slow Cookern. Placera grönsakerna i den varmaste delen av grytan, dvs. i botten eller mot sidorna. Se till att de är helt täckta under tillagningen. Du kan förkoka eller sautera rotfrukterna innan du lägger dem i grytan.
2. Skär bort överflödigt fett från köttet innan tillagning, eftersom långsam tillagning inte låter fett rinna bort.
3. Som generell riktlinje kräver mat som tillagas på HÖG 4–7 timmar och på LÅG 7–10 timmar.
4. För recept som kräver att ingredienserna bryns först, gör detta i en separat panna och lägg sedan över i Slow Cookern. Detta hjälper till att bevara saftigheten och förbättrar färgen.
5. När du tillsätter vätska eller buljong, använd varm (inte kokande) vätska – detta minskar uppvärmningstiden.
6. Undvik att lyfta på glaslocket under tillagningen. Detta bryter kondensförseglingen, släpper ut värme och förlänger tillagningstiden med cirka 20 minuter varje gång du lyfter på locket.
7. Se till att maten eller vätskan når minst halvvägs upp längs grytans väggar.
8. Vid bräseering av kött eller grönsaker i vätska (t.ex. stekning i gryta), se till att vätskan bara precis täcker maten.
9. Använd sparsamt med starkt smaksatta örter och kryddor – långsam tillagning behåller mycket av smaken, vilket gör smaken intensivare.
10. Observera att både den keramiska grytan och värmeelementets yta blir heta under och efter tillagning. Använd ugnshandskar och undvik hudkontakt med värmeelementet. Låt allt svalna helt innan hantering.

11. För att snabba på tillagningen, använd HÖG istället för LÅG – detta halverar i regel tillagningstiden.
12. Köttsaft och vätska från grönsaker tunnar ut såsen under tillagning. Börja därför med en tjockare sås än normalt. Alternativt kan du ställa in på HÖG och röra i en maizenablandning (majsstärkelse och vatten) cirka 30 minuter före tillagningen är klar. Rör kontinuerligt tills såsen tjocknar. Var försiktig med ånga.
13. Ingredienser med längst tillagningstid – som morötter, potatis och torkade bönor – avgör minsta tillagningstid.
14. Se till att det finns tillräckligt med vätska vid tillagning, precis som vid vanlig grytmat. Tillaga aldrig endast med torra ingredienser.

## NÄR LÅNGSAM TILLAGNING ÄR SLUTFÖRD

1. Dra ur kontakten från eluttaget.
2. Slow Cookern fortsätter tillaga tills den stängs av eller slås av via vägguttaget.
3. Om någon ska äta senare inom ett par timmar, ställ in enheten på LÅG och låt den vara på.
4. Lämna aldrig mat att svalna långsamt i Slow Cookern – den keramiska grytan behåller värmen i flera timmar.
5. **Varning:** Kall mat som blivit över ska inte värmas upp i Slow Cookern, eftersom uppvärmningen inte sker tillräckligt snabbt för att vara säker.

## 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. Kontrollera att Slow Cookern är urkopplad från eluttaget innan du börjar rengöra den.
2. Låt alltid enheten svalna helt innan rengöring.
3. Ta av glaslocket och den keramiska grytan och diska dem i varmt såpvatten. Om det finns matrester fastbrända i botten, låt grytan stå i varmt vatten och skrubba sedan försiktigt med en plastsvamp eller borste. Skölj och torka noggrant.
4. Sänk inte ned ytterhöljet i vatten eller annan vätska.
5. Torka av utsidan av Slow Cookern med en fuktig trasa och använd en torr trasa för att torka insidan.
6. Använd inte slipande rengöringsmedel eftersom dessa kan skada ytfinishen på höljet.
7. **Varning:** fyll aldrig den keramiska grytan med kallt vatten om den fortfarande är varm efter användning.
8. Undvik snabba temperaturförändringar, till exempel att hälla kallt vatten i en varm gryta, då detta kan orsaka skador.

## SPECIFIKATIONER

Produktnummer: SGR1760BK

Spänning: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Effekt: 320 Watts

Grytkapacitet: 6,5 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      | 7: MODE- og TIMER-knap                |
| 2: Yderkabinnet i rustfrit stål | 8: NED- og OP-knap                    |
| 3: Betjeningspanel              | 9: TÆND/SLUK-knap                     |
| 4: Hærdet glaslåg               | 10: Indikator for holde varm-funktion |
| 5: Strømindikator               | 11: Låg-håndtag                       |
| 6: Digitalt display             | 12: Sidehåndtag                       |

## BRUGSANVISNING

### VIGTIGE BEMÆRKNINGER

1. Placer Slow Cooker'en på en plan, tør arbejdsflade, væk fra andre varmekilder.
2. Forbered maden, der skal tilberedes, og læg den i den keramiske skål.
3. Hvis du har brug for at forstege eller brune maden før langsom tilberedning, skal dette gøres i en pande. Forsøg ikke at brune eller forstege mad direkte i Slow Cooker'en.
4. Sæt låget på apparatet.
5. Bemærk, at Slow Cooker'en ikke må overfyldes. Den keramiske skål må aldrig fyldes mere end 3/4 op.
6. Alt frosset kød, fisk, fjerkræ eller vildt skal være helt optøet, før det lægges i Slow Cooker'en, for at undgå underkogt mad.
7. Temperaturstigningen i en Slow Cooker er ikke hurtig nok til at genopvarme færdiglavet mad.

## BRUG

1. Sæt strømstikket i stikkontakten. "POWER"-lyset vil tænde og indikere, at enheden er tilsluttet, men varmeelementerne er endnu ikke tændt. Det digitale display vil lyse og vise standardtiden 06:00 (6 timer). Samtidig vil standardindikatoren HIGH lyse på displayet.
2. Vælg driftsfunktion: Tryk på MODE-knappen for at vælge mellem: HIGH (høj), LOW (lav) eller WARM (hold varm).
3. Indstil tilberedningstiden: Tryk én gang på TIMER-knappen, tiden vil begynde at blinke, og tryk derefter på OP- eller NED-knappen for at indstille tiden i intervaller af 30 minutter.  
**Bemærk:** Tilberedningstiden afhænger af din opskrift. HIGH/LOW/WARM har et interval fra 2 til 20 timer. Standardtiden for HIGH eller WARM er 6 timer. Standardtiden for LOW er 8 timer.
4. Når du har valgt funktion og tid, tryk på ON/OFF-knappen. Enheden starter, og tiden begynder at tælle ned på displayet.
5. Tilbered altid med låget på.
6. Når tilberedningstiden er afsluttet, skifter Slow Cooker automatisk til varmholdning, og indikatoren for WARM-funktionen tændes.
7. Tilberedningen kan stoppes ved at holde ON/OFF-knappen nede i ca. 3 sekunder. Displayet slukkes, og kun strømindikatoren forbliver tændt, hvilket viser, at enheden stadig er tilsluttet.
8. Når tilberedningen er færdig, tag stikket ud af stikkontakten.
9. Bemærk, at den keramiske skål vil være varm under og efter tilberedning. Brug derfor altid grydelapper, og lad skålen køle helt af.

## TIPS TIL LANGSOM TILBEREDNING

1. Skær rodfrugter i små stykker, helst ca. 5 cm. Rodfrugter tager længere tid at tilberede i en Slow Cooker. Placer dem i den varmeste del af skålen – det vil sige i bunden eller mod siderne. Sørg for, at de er helt dækket under tilberedning. Du kan vælge at sautere eller let koge rodfrugterne, før de lægges i.
2. Skær overskydende fedt væk fra kødet, da fedtet ikke drænes fra ved langsom tilberedning.
3. Som en generel regel skal mad på HIGH tilberedes i 4–7 timer og på LOW i 7–10 timer.
4. Opskrifter, hvor ingredienserne skal brunes først, skal gøres i en separat pande. Derefter tilføjes de brunede ingredienser til Slow Cooker'en. Dette hjælper med at bevare saft og giver bedre farve.
5. Brug varmt (ikke kogende) væske, når du tilsætter væske eller fond, da dette forkorter opvarmningstiden.
6. Undlad at løfte glaslåget for at kigge til maden. Det bryder kondensforseglingen og frigiver varme. Det tager tid at genskabe forseglingen, og hver gang du løfter låget, forlænger du tilberedningstiden med ca. 20 minutter.
7. Sørg for, at mad eller væske når mindst halvvejs op langs skålens sider.
8. Når du braiserer kød eller grøntsager i væske (f.eks. gryde-retter), sørg for, at væsken kun lige dækker maden.
9. Vær tilbageholdende med stærkt smagende krydderurter og krydderier. Langsom tilberedning bevarer smagen og koncentrerer den.

10. Den keramiske skål og varmeelementet bliver varme under og efter brug. Brug derfor ovnhandsker, og undgå kontakt mellem varmeelementet og huden. For at undgå forbrændinger, lad begge dele køle helt af.
11. Hvis du vil forkorte tilberedningstiden, så vælg HIGH i stedet for LOW – det halverer normalt den anbefalede tid.
12. Kød- og grøntsagssaft vil fortynde sovsen under tilberedningen. Start derfor med en tykkere sovs end normalt. Alternativt, skift til HIGH og tilsæt en blanding af majsstivelse og vand 30 minutter før tilberedningen er færdig. Rør, indtil den tykner. Pas på damp!
13. De ingredienser, der kræver længst tid, som gulerødder, kartofler og tørrede bønner, afgør den minimale tilberedningstid.
14. Sørg for, at der er nok væske i retten, ligesom ved en almindelig gryderet. Tilbered aldrig kun med tørre ingredienser.

## 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

## NÅR TILBEREDNINGEN ER FÆRDIG

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Slow Cooker'en fortsætter tilberedningen, indtil den slukkes via OFF-knappen eller tages ud af kontakten.
3. Hvis nogen skal spise senere inden for et par timer, kan du indstille apparatet på LOW og lade det være tændt.
4. Efterlad aldrig mad til at køle af i Slow Cooker'en – den keramiske skål holder på varmen i mange timer.
5. **Advarsel:** Kold, tilbageværende mad bør ikke genopvarmes i Slow Cooker'en, da temperaturstigningen ikke er hurtig nok til sikker opvarmning.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Før rengøring skal du sikre dig, at Slow Cooker'en er frakoblet strømforsyningen.
2. Lad altid enheden køle helt af, før du rengør den.
3. Fjern glaslåget og den keramiske skål, og vask dem i varmt sæbevand. Hvis der sidder madrester fast i bunden, så lad den keramiske skål ligge i blød i varmt vand og skrub forsigtigt med en plastikbørste eller -svamp. Skyl og tør grundigt.
4. Nedsænk aldrig det ydre kabinet i vand eller andre væsker.
5. Tør ydersiden af Slow Cooker'en af med en fugtig klud og brug en tør klud til at tørre indersiden.
6. Brug ikke skuremidler, da de kan beskadige apparatets overflade.
7. **Advarsel:** fyld ikke den keramiske skål med koldt vand, hvis den stadig er varm efter brug.
8. Undgå at udsætte gryden for hurtige temperaturændringer, f.eks. ved at hælde koldt vand i en varm gryde – dette kan beskadige gryden.

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Produktnummer: SGR1760BK

Spænding: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Effekt: 320 Watts

Grydekapacitet: 6,5 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, przesuwaniem 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 ceramiczna misa     | 7: Przycisk MODE i TIMER                   |
| 2: Obudowa ze stali nierdzewnej  | 8: Przycisk GÓRA i DÓŁ                     |
| 3: Panel sterowania              | 9: Przycisk WŁ./WYŁ.                       |
| 4: Pokrywka ze szkła hartowanego | 10: Wskaźnik funkcji podtrzymywania ciepła |
| 5: Wskaźnik zasilania            | 11: Uchwyt pokrywki                        |
| 6: Wyświetlacz cyfrowy           | 12: Uchwyt boczny                          |

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### WAŻNE INFORMACJE

1. Umieść wolnowar na płaskiej, suchej powierzchni roboczej, z dala od innych źródeł ciepła.
2. Przygotuj żywność do gotowania i umieść ją w ceramicznej misie.
3. Jeśli konieczne jest wcześniejsze podsmażenie lub obsmażenie składników, należy to zrobić na patelni. Nie próbuj obsmażać lub podgrzewać jedzenia w wolnowarze.
4. Umieść pokrywkę na urządzeniu.
5. Pamiętaj, aby nie przepelniać wolnowaru. Ceramiczna misa nie powinna być wypełniona więcej niż do 3/4 pojemności.
6. Całe mrożone mięso, ryby, drób lub dziczyzna muszą być całkowicie rozmrożone przed umieszczeniem w wolnowarze, aby uniknąć niedogotowania.
7. Wzrost temperatury w wolnowarze nie jest wystarczająco szybki, aby bezpiecznie podgrzać wcześniej ugotowaną żywność.

### OBSŁUGA

1. Podłącz przewód zasilający do gniazdka. Zapali się lampka „POWER”, co oznacza, że urządzenie jest podłączone, ale elementy grzewcze jeszcze się nie uruchomiły. Wyświetlacz cyfrowy zaświeci się i pokaże domyślny czas 06:00 (6 godzin). Jednocześnie zapali się domyślny wskaźnik trybu HIGH.
2. Ustaw tryb pracy: naciśnij przycisk MODE, aby wybrać tryb: HIGH (wysoki), LOW (niski) lub WARM (podtrzymanie ciepła).
3. Ustaw czas gotowania: naciśnij przycisk TIMER – czas zacznie migać. Następnie naciśnij przycisk GÓRA lub DÓŁ, aby ustawić czas w odstępach 30-minutowych.  
**Uwaga:** Czas gotowania zależy od przepisu. Tryby HIGH/LOW/WARM mają zakres od 2 do 20 godzin. Domyślny czas dla HIGH i WARM to 6 godzin, a dla LOW – 8 godzin.
4. Po ustawieniu trybu pracy i czasu gotowania, naciśnij przycisk ON/OFF. Urządzenie rozpocznie pracę, a czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać.
5. Gotuj zawsze z zamkniętą pokrywką.
6. Po zakończeniu ustawionego czasu, wolnowar automatycznie przełączy się na tryb podtrzymania ciepła (WARM), a odpowiedni wskaźnik się zapali.
7. Proces gotowania można zatrzymać, przytrzymując przycisk ON/OFF przez około 3 sekundy. Wyświetlacz się wyłączy, ale lampka zasilania pozostanie zapalona, wskazując, że urządzenie nadal jest podłączone.
8. Po zakończeniu gotowania odłącz urządzenie od zasilania.
9. **Uwaga:** misa ceramiczna będzie gorąca podczas i po gotowaniu – zawsze używaj rękawic kuchennych i pozwól misie całkowicie ostygnąć.

### Wskazówki dotyczące gotowania w wolnowarze

1. Pokrój warzywa korzeniowe na małe kawałki, najlepiej ok. 5 cm. Warzywa gotują się dłużej w wolnowarze, dlatego należy je umieszczać w najcieplejszych częściach misy – na dnie lub przy ściankach. Upewnij się, że są całkowicie zanurzone w płynie. Można je wcześniej podsmażyć lub podgotować.
2. Usuń nadmiar tłuszczu z mięsa przed gotowaniem, ponieważ wolnowar nie pozwala na jego odprowadzenie.
3. Ogólna zasada: gotowanie w trybie HIGH trwa 4–7 godzin, a w trybie LOW – 7–10 godzin.
4. Jeżeli przepis wymaga wcześniejszego obsmażenia składników, zrób to na patelni i dopiero potem przełóż je do wolnowaru – pomoże to zachować soki i poprawi kolor potrawy.

5. Przy dodawaniu płynów lub bulionu używaj ciepłych (nie wrzących) cieczy – skróci to czas nagrzewania.
6. Powstrzymaj się od podnoszenia pokrywy – zakłóca to uszczelnienie parowe, powodując ucieczkę ciepła i wydłużenie czasu gotowania o ok. 20 minut.
7. Upewnij się, że jedzenie lub płyn sięgają co najmniej do połowy wysokości miski.
8. Podczas duszenia mięsa lub warzyw upewnij się, że płyn tylko delikatnie je przykrywa.
9. Zachowaj umiar przy dodawaniu intensywnie aromatycznych ziół i przypraw – długie gotowanie wzmacnia smak.
10. Misa ceramiczna i powierzchnia elementu grzewczego są gorące podczas i po gotowaniu – zawsze używaj rękawic kuchennych i unikaj kontaktu skóry z tymi powierzchniami. Pozwól im całkowicie ostygnąć przed dotknięciem.
11. Aby przyspieszyć gotowanie, użyj trybu HIGH zamiast LOW – zazwyczaj skróci to czas o połowę.
12. Soki z mięsa i warzyw rozrzedzają sos – zacznij od gęstszego sosu niż w tradycyjnym gotowaniu. Alternatywnie ustaw tryb HIGH i 30 minut przed końcem gotowania dodaj mieszankę mąki kukurydzianej z wodą. Mieszaj do zgęstnienia. Uważaj na parę!
13. Najdłużej gotujące się składniki, jak marchew, ziemniaki czy suszona fasola, będą determinowały minimalny czas gotowania.
14. Upewnij się, że w potrawie znajduje się wystarczająca ilość płynu – tak jak w tradycyjnym gulaszu. Nigdy nie gotuj samych suchych składników.

## 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

## PO ZAKOŃCZENIU PROCESU GOTOWANIA

1. Odłącz urządzenie od zasilania.
2. Wolnowar będzie nadal działał, dopóki nie zostanie wyłączony przyciskiem ON/OFF lub odłączony od gniazdka.
3. Jeśli ktoś ma zjeść później (w ciągu kilku godzin), ustaw tryb LOW i pozostaw urządzenie włączone.
4. Nigdy nie pozostawiaj potrawy do powolnego stygnięcia w wolnowarze – ceramiczna misa długo utrzymuje ciepło.
5. **Ostrzeżenie:** nie podgrzewaj zimnych resztek w wolnowarze – nagrzewanie jest zbyt wolne, by było bezpieczne.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem upewnij się, że wolnowar jest odłączony od zasilania.
2. Zawsze pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.
3. Zdejmij szklaną pokrywkę i ceramiczną misę i umyj je w gorącej wodzie z mydłem. Jeśli jedzenie przykleiło się do dna misy, namocz ją w ciepłej wodzie, a następnie delikatnie wyszoruj plastikową szczotką lub zmywakiem. Dokładnie wypłucz i osusz.
4. Nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
5. Przetrzyj zewnętrzną część wolnowaru wilgotną szmatką, a wewnątrz osusz suchą ściereczką.
6. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię zewnętrznej obudowy.
7. **Uwaga:** nie wlewaj zimnej wody do ceramicznej misy, jeśli jest ona nadal ciepła po gotowaniu.
8. Unikaj nagłych zmian temperatury, np. wlewania zimnej wody do gorącej misy, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.

## SPECYFIKACJE

Numer produktu: SGR1760BK

Napięcie: 220 - 240 V ~ 50/60Hz

Moc: 320 Watts

Pojemność: 6,5 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.



# Designed for Happiness.

Elmarc B.V. | Kolenbranderstraat 28 | 2984 AT Ridderkerk | The Netherlands | [myseeger.com](https://myseeger.com)