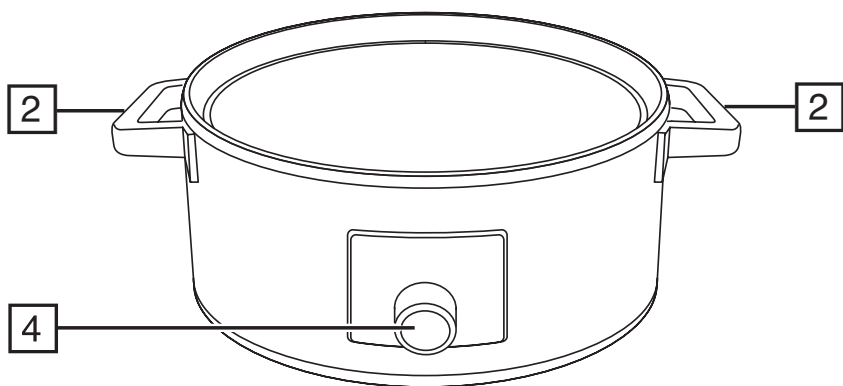
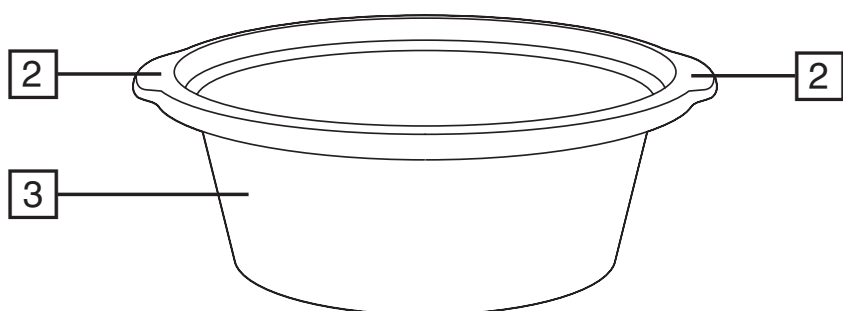




Russell Hobbs®

28780-56

 www.russellhobbs.com



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.
- If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.
- Do not immerse the appliance in liquid.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- Leave a space of at least 50 mm all round the appliance.
- Do not cover or put anything on top of the appliance.
- Unplug the appliance when not in use and before moving and cleaning.
- Do not use accessories or attachments other than those we supply.
- Do not use the appliance for any purpose other than what is described in these instructions.
- Do not operate the appliance if it is damaged or malfunctions.



The surfaces of the appliance will get hot.
Do not immerse in any liquid.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|------------|----------------|
| 1. Lid | 3. Cooking pot |
| 2. Handles | 4. Mode select |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove all packaging and clean the slow cooker to remove manufacturing dust, etc.

THE BENEFITS OF SLOW COOKING

Health: The gentle cooking action reduces damage to vitamins and retains more of the nutrients and flavors.

Economy: Long, slow cooking can tenderize cheaper, tougher cuts of meat, and uses about a quarter of the power of the small ring on the average hob.

Convenience: Prepare the ingredients the night before, put them in the slow cooker in the morning, and have a delicious meal waiting for you when you get home.

COOKING MODES

- **LOW** for traditional "slow cooking". You must preheat the cooking pot in the slow cooker on **HIGH** for at least 20 minutes before cooking on **LOW**.
 - **HIGH** for "fast cooking", using the slow cooker as an electric stewpot. Keep an eye on the slow cooker to make sure the food does not dry out. If it looks like it is drying out, add hot water.
 - **WARM** For keeping food warm, but only after it has been cooked to readiness in the slow cooker.
- CAUTION** Do not use **LOW** to heat up food – this will not kill all bacteria.

GENERAL

- Thaw frozen food completely before adding it to the cooking pot.
- Brown the meat and sauté the vegetables in a pan.
- Do not cook on **LOW** without first preheating the cooking pot in the slow cooker on **HIGH** for at least 20 minutes.
- Soak dried peas and beans for 8 hours to soften them before cooking.
WARNING Boil dried beans (e.g., red kidney beans) for at least 10 minutes before adding to the appliance. They are poisonous if undercooked or eaten raw.
- Do not soak lentils overnight.
- Store prepared ingredients in containers in the fridge. Do not put the appliance or the cooking pot in the fridge.
- Root vegetables, tubers and bulbs (carrots, potatoes, onions) take much longer to cook than meat. Dice them or cut into about 5 mm (¼ inch) thick slices or sticks, and sauté gently for 2-3 minutes in a pan on a hob.
- All vegetables (including dried vegetables) must be immersed in the cooking liquid.
- When cooking with rice, use at least 150 ml (¼ pt) of cooking liquid for each 100 g (4 oz) of rice. We found that “easy-cook” rice gives the best results.
- Pasta is not suitable for slow cooking because it becomes too soft. If your recipe requires pasta, it should be stirred in 30-40 minutes before the end of the cooking time.

PREPARATION

1. Decide when you want to eat and when you want to start cooking.
2. If you want to eat at 6 p.m. and you need to start cooking at 8 a.m., find a recipe that takes 8-10 hours. If you are slow cooking at low power, an extra hour of cooking time does not make much difference, as long as there is sufficient cooking liquid to prevent the food drying out.
3. Prepare the food in accordance with the recipe.
4. Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
5. Put the cooking pot into the slow cooker and fit the lid.
6. Check that the appliance is off – turn the control to **LOW**.
7. Plug the appliance into the wall socket and switch on at the mains.
8. Turn to **HIGH** and leave the appliance to preheat for 20 minutes.
9. Boil the cooking liquid in a pan. If you are using a tinned cooking sauce, add it to the pan before bringing it to the boil.

COOKING

1. After 20 minutes, remove the lid (with oven gloves) and place on a heatproof surface.
2. Put the meat and vegetables into the cookpot and add the boiling cooking liquid.
3. Turn the control to **LOW** or **HIGH** as required.
4. If you want to serve the food immediately, turn to **OFF**, switch off at the mains and unplug the appliance.
5. Using oven gloves, remove the lid and place on a heatproof surface.
 - It is best to ladle the food from the appliance into serving dishes.
 - Do not carry the appliance - the trailing cable may catch on other objects.
 - Take care when using oven gloves to lift the cookpot and the lid. The appliance is heavy and can be hot.

TIP

Cleaning is easier if you immediately remove all the cooked food from the cooking pot and fill the cooking pot with warm water.

GRAVY/SAUCE

Slow cooking retains more of the juices than normal cooking. This tends to increase the volume of cooking liquid, and thin the sauce or gravy. To allow for this, sauces should initially be thicker than normal. Anything to be sautéed could be tossed in seasoned flour before, to thicken the sauce or gravy.

CARE AND MAINTENANCE

1. Switch off at the mains and unplug the appliance.
 2. Using oven gloves, remove the lid and the cooking pot and put them on a heatproof surface.
 3. If you do not intend to wash up immediately, fill the cooking pot with warm water. Otherwise, residual heat may bake food debris on to the cooking pot, making removal more difficult.
 4. Wash the lid and cooking pot in hot soapy water using a cloth or sponge, then rinse and dry. Do not use scouring pads.
 5. All other surfaces (internal and external) should be wiped with a damp cloth. You may use a small quantity of washing-up liquid.
 6. Dry all surfaces thoroughly before reusing or storing the appliance.
 7. You may wash the cooking pot and lid in a dishwasher, but the harsh environment inside the dishwasher may affect the surface finishes.
- Any damage should be cosmetic, and should not affect the functionality of the appliance.
 - Do not immerse the body of the appliance in water or any other liquid.
 - Do not put the body of the appliance in a dishwasher.
 - Do not use harsh or abrasive cleaners or solvents.
-

COOKING GUIDELINES

Vegetables

Slow cooking is ideal for vegetables. There is little evaporation, so all the juices and flavours are retained. Root vegetables like potato, carrot, turnip, and swede, need more slow cooking than meat. Cut them into 5mm (¼") slices, sticks or dice them, and immerse in the cooking liquid. Cooking times vary with the type and age of the vegetables. Experience will soon show the best times for your own taste. Quickly cooked vegetables, like frozen peas and sweetcorn, must be thawed, then added half an hour before the end of cooking. Do not slow cook baked potatoes in their skins.

Pulses (Beans, Peas and Lentils)

WARNING Boil dried beans (e.g., red kidney beans) for at least 10 minutes before adding to the slow cooker. They are poisonous if eaten raw or undercooked.

Do not soak lentils. Soak dried peas or beans overnight. Drain and rinse, then boil for 10 minutes, in the cooking liquid before adding to the cooking pot. Season at the end of cooking. For canned beans or peas, simply drain and add them 30 minutes before the end of the cooking time.

Fish

Cooking fish in the cooking pot develops delicate flavors slowly, retains the flavor and nutritional value, and holds the fish together. Do not cook fish for long periods.

1. Grease the base of the cooking pot with butter.
2. Clean, trim and wash the fish (rolled fillets and steaks are most suitable). Frozen fish should be completely thawed before slow cooking. Dry and place in the cooking pot.
3. Season well, sprinkle with lemon juice, then add hot stock, water or wine.
4. Add a small quantity of butter to the fish, and cook on **1 (LOW)** for 2-3 hours.

Meat

Slow cooking tenderizes cheaper cuts, and reduces shrinkage and evaporation, retaining flavor and nutritional value. The size, shape and quality of the meat joint, and the proportion of lean, fat and bone, all affect cooking times. When testing a dish to see if it is cooked, do not forget that root vegetables usually take longer to cook. Thaw frozen meat before cooking. Recipe times are given only as a guide. Where a

different cut of meat is used, cooking times may need to be adjusted. Avoid meat with a high proportion of fat, or trim the excess fat. Small joints up to 800 g (1½ lb) can be cooked, depending on their shape. The meat must not force the lid upwards.

1. Season the meat and brown the meat on all sides in the cooking pot.
2. Transfer the cooking pot to the slow cooker and cook at **2 (HIGH)** for the time shown.
3. Pork joints with rind may be grilled for 10 minutes to crisp.
4. If possible, turn joints once during cooking, to ensure even tenderness.

Joint	Weight	Setting	Time
Beef, lamb, pork	500-800 g (1-1½ lb)	HIGH	5-7 hours

Poultry

Cook poultry up to 750 g (1½ lb). The meat must not force the lid upwards. Thaw frozen poultry before cooking. Cook poultry unstuffed at **2 (HIGH)**.

1. Wash and dry the poultry and season.
2. Brown the skin in its own fat or in cooking oil in a pan on a hob.
3. Transfer to the slow cooker and cook at **2 (HIGH)** for the time shown.

Poultry	Weight	Setting	Time
Chicken/poussin	750 g (1½ lb)	HIGH	3½-4 hours
Pheasant	Small	HIGH	3-4 hours

Slow Cooker - Cooking Times (approximate times)

Food	Size/Weight	Time on LOW (hours)	Time on HIGH (hours)
Fish	Whole	1-2	N/A
Beef	500-800 g	7-10	5-7
Lamb	500-800 g	6-9	4-6
Poultry	500-800 g	8-10	3½-4
Stew	500-800 g	9-14	6-8
Vegetable soup	800-1000 ml	6-10	3-4
Beef soup	800-1000 ml	10-14	7-9

Converting Recipes from a Traditional Oven (approximate times)

Oven cooking time	Time on LOW (hours)	Time on HIGH (hours)
15-30 minutes	4-6	1-2
30-60 minutes	6-8	2-4
1-3 hours	8-12	4-7

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

SERVICE

If you call Customer Service, please have the Model Number available. Spectrum Brands will not be able to provide support without the Model Number. The Model Number is on the rating plate (usually located on the underside of the product).

The product cannot be serviced by the user. If the product does not function, Spectrum Brands recommend you read the instructions, check the plug fuse and check the main fuse and circuit breaker. If the product still does not function, consult the retailer.

If the retailer is unable to support, call Customer Service. Customer Service may offer technical advice. If Customer Service advise that you return the product to Spectrum Brands, pack the product carefully and include the following information: Name, address, telephone number and details of the problem. If the product is under guarantee, state where and when the product was purchased, and include proof of purchase (e.g., a paper receipt).

Send the product to:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

Email: support@russellhobbs.com

Telephone: 0345 658 9700 (local rate number)

Note: If you have purchased the product within the last 6 months, please contact the retailer first for matters relating to warranty.

GUARANTEE

Defects affecting product functionality appearing within the guarantee period will be corrected by replacement or repair at our option, provided the product is used and maintained in accordance with the instructions. Your statutory rights are not affected.

Guarantee period = 2 years from first retail purchase.

To claim an extra 1-year guarantee, register your product online within 28 days of purchase. Register at: **uk.russellhobbs.com/product-registration**

Consumables are guaranteed only for their recommended lifecycle. Replacement/spare parts* are excluded and are only covered by a 1-year warranty.

* Examples include filters, removable grill plates, drip trays/crumb trays etc.

ONLINE

www.russellhobbs.com for more products

ERP

For ErP energy consumption information, please refer to website **en.russellhobbs.com/erp**

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.
- Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.
- Netzstecker des Geräts vor Umräumen und Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach der Benutzung noch eine Zeitlang heiß.
- Benutzen Sie keine anderen als die mitgelieferten Aufsätze und Zubehörteile.



Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.



Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

BESTANDTEILE

- | | |
|-----------|-----------------|
| 1. Deckel | 3. Kochtopf |
| 2. Griff | 4. Modusauswahl |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und reinigen Sie den Schongarer, um bei der Herstellung entstandenen Staub usw. zu entfernen.

VORTEILE BEIM SCHONGAREN

Gesundheit: Durch das langsame Garen gehen weniger Vitamine verloren und Nähr- und Geschmacksstoffe bleiben weitestgehend erhalten.

Wirtschaftlichkeit: Durch langsames, zeitintensives Kochen können auch weniger teure, festere Fleischsorten zart zubereitet werden, außerdem wird beim Schongaren 25 Prozent weniger Energie verbraucht als beim Einsatz einer kleinen Kochplatte eines durchschnittlichen Kochfelds.

Bequemlichkeit: Bereiten Sie die Zutaten einen Abend zuvor vor und geben Sie sie in den Schongarer, bevor Sie am nächsten Tag gehen. Wenn Sie wieder nach Hause kommen, wartet ein schmackhaftes fertig zubereitetes Essen auf Sie.

GARMODUS

- **LOW** für traditionelles „Schongaren“. Der Gartopf im Schongarer muss mindestens 20 Minuten auf

- **HIGH** vorgeheizt werden, bevor Sie auf **LOW** garen.
- **HIGH** für „schnelles Kochen“, wobei der Schongarer als elektrischer Schmortopf eingesetzt wird. Vergewissern Sie sich während des Garvorgangs, dass die Zutaten nicht austrocknen. Wenn Sie bemerken, dass sie zu trocken sind, geben Sie heißes Wasser hinzu.
- **WARM** zum Warmhalten von Speisen - aber nur, wenn der Garvorgang im Schongarer abgeschlossen ist.
- **ACHTUNG** Nutzen Sie **LOW** nicht zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln – dabei werden nicht alle Bakterien abgetötet.

ALLGEMEIN

- Lassen Sie tiefgefrorenes Essen vollständig auftauen, bevor Sie es in den Topf geben.
- Lassen Sie das Fleisch anbräunen und sautieren Sie das Gemüse. Verwenden Sie dafür eine Pfanne oder den Kochtopf.
- Garen Sie nicht auf **LOW**, ohne den Gartopf im Schongarer zuvor mindestens 20 Minuten lang auf **HIGH** vorgeheizt zu haben.
- Lassen Sie getrocknete Erbsen und Bohnen vor dem Garen 8 Stunden lang einweichen.
- **ACHTUNG** Kochen Sie getrocknete Bohnen (z.B. rote Kidneybohnen) mindestens 10 Minuten lang, bevor Sie sie in den Schongarer geben. Rohe oder unzureichend gekochte Bohnen sind giftig.
- Lassen Sie Linsen nicht über Nacht einweichen.
- Bewahren Sie vorbereitete Zutaten in Behältern im Kühlschrank auf. Stellen Sie das Gerät oder den Gartopf nicht in den Kühlschrank.
- Wurzel- und Knollengemüse (Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln) braucht viel länger zum Garen als Fleisch. Schneiden Sie es in Würfel oder in etwa 5 mm dicke Scheiben oder Stifte und braten Sie es 2 bis 3 Minuten lang in einer Pfanne auf dem Herd an.
- Jegliches Gemüse (einschließlich getrocknetes Gemüse) muss mit der Garflüssigkeit bedeckt sein.
- Beim Garen mit Reis verwenden Sie mindestens 150 ml Garflüssigkeit pro 100 g Reis. Nach unserer Erfahrung liefert „Parboiled-Reis“ die besten Ergebnisse.
- Pasta eignet sich nicht für das Schongaren, da sie dabei zu weich wird. Wenn Ihr Rezept Pasta enthält, sollte sie 30-40 Minuten vor dem Ende der Garzeit hinzugefügt werden.

VORBEREITUNG

1. Planen Sie, wann Sie essen möchten und wann Sie mit dem Garen beginnen wollen.
2. Wenn Sie um 18:00 essen möchten und um 08:00 mit dem Garen beginnen müssen, suchen Sie ein Rezept, das 8-10 Stunden braucht. Wenn Sie bei niedriger Leistung schongaren, macht eine zusätzliche Stunde Garzeit nicht viel Unterschied, solange ausreichend Garflüssigkeit vorhanden ist, sodass die Zutaten nicht austrocknen.
3. Bereiten Sie die Zutaten gemäß dem Rezept vor.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und hitzebeständige Oberfläche.
5. Stellen Sie den Gartopf in den Schongarer und setzen Sie den Deckel auf.
6. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist – stellen Sie den Regler auf **LOW**.
7. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an und schalten Sie es ein.
8. Stellen Sie den Regler auf **HIGH** und lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang vorheizen.
9. Kochen Sie die Garflüssigkeit in einer Pfanne auf. Wenn Sie eine Sauce aus der Dose verwenden, fügen Sie sie vor dem Aufkochen hinzu.

GAREN

1. Nach 20 Minuten nehmen Sie (mit Ofenhandschuhen) den Deckel ab und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
2. Das Fleisch und das Gemüse in den Kochtopf geben und die kochende Kochflüssigkeit hinzufügen.
3. Stellen Sie den Regler je nach Bedarf auf **LOW** oder **HIGH**.
4. Wenn Sie das Essen gleich servieren wollen, stellen Sie ihn auf OFF, schalten Sie das Gerät aus und

- trennen Sie es vom Stromnetz.
- Entfernen Sie den Deckel mit Ofenhandschuhen und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Am besten schöpfen Sie die Speisen aus dem Gerät in Serviergeschirr.
 - Tragen Sie das Gerät nicht – das Kabel könnte sich an anderen Gegenständen verfangen.
 - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Gartopf und Deckel mit Ofenhandschuhen anheben, das Gerät ist schwer und kann sehr heiß werden.

TIPP

Die Reinigung ist einfacher, wenn Sie alle gekochten Speisen sofort aus dem Kochtopf entfernen und den Kochtopf mit warmem Wasser füllen.

SAUCE/SAFT

Beim Schongaren bleibt mehr Flüssigkeit erhalten als beim normalen Kochen. Dadurch erhöht sich die Menge an Garflüssigkeit und die Sauce oder der Saft wird verdünnt. Um dem entgegenzuwirken, sollten die Saucen ursprünglich dicker als normal sein. Alles, was angebraten wird, kann zuvor in gewürztem Mehl geschwenkt werden, um die Sauce oder den Saft zu verdicken.

PFLEGE UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
 - Entfernen Sie den Deckel und den Gartopf mit Ofenhandschuhen und stellen Sie beides auf eine hitzebeständige Oberfläche.
 - Wenn Sie ihn nicht sofort abwaschen wollen, füllen Sie den Gartopf mit warmem Wasser an, da ansonsten Nahrungsrückstände durch die Restwärme auf dem Topf festbacken können und schwieriger zu entfernen sind.
 - Waschen Sie den Deckel und den Gartopf mit einem Lappen oder Schwamm in heißem Seifenwasser, spülen und trocken Sie sie anschließend ab. Benutzen Sie keine Scheuerschwämme.
 - Alle anderen (inneren und äußeren) Oberflächen sollten mit einem feuchten Lappen abgewischt werden. Dabei können Sie eine kleine Menge Spülmittel verwenden.
 - Trocknen Sie alle Oberflächen gründlich ab, bevor Sie das Gerät verstauen oder wieder benutzen.
 - Sie können den Gartopf und den Deckel in der Spülmaschine waschen, aber die aggressive Reinigung in der Spülmaschine kann die Oberflächenbeschichtung beeinträchtigen.
- Jegliche Beschädigung sollte rein optisch sein und die Funktionstüchtigkeit des Geräts nicht beeinträchtigen.
 - Tauchen Sie das Basisgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Reinigen Sie das Basisgerät nicht in der Spülmaschine.
 - Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.

GARANLEITUNG

Gemüse

Schongaren ist ideal für Gemüse. Da wenig Flüssigkeit verdampft, bleiben alle Säfte und Aromen gut erhalten. Wurzelgemüse wie Kartoffeln, Karotten, Rüben und Kohlrüben bedarf längeren Schongarens als Fleisch. Schneiden Sie es in 5 mm dicke Scheiben, Stifte oder Würfel und bedecken Sie es mit Garflüssigkeit. Die Garzeit variiert je nach Gemüsesorte und Alter. Mit etwas Erfahrung finden Sie schnell die besten Zeiten für Ihren persönlichen Geschmack heraus. Kurz vorgekochtes Gemüse wie gefrorene Erbsen oder Mais muss aufgetaut und eine halbe Stunde vor dem Ende der Garzeit hinzugefügt werden. Backkartoffeln dürfen nicht mit Schale schongegart werden.

Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen und Linsen)

ACHTUNG Kochen Sie getrocknete Bohnen (z.B. rote Kidneybohnen) mindestens 10 Minuten lang, bevor Sie sie in den Schongarer geben. Rohe oder unzureichend gekochte Bohnen sind giftig.

Lassen Sie Linsen nicht einweichen. Lassen Sie getrocknete Erbsen oder Bohnen über Nacht einweichen. Gießen Sie das Wasser ab, spülen Sie sie ab und kochen Sie sie anschließend 10 Minuten lang in der Garflüssigkeit, bevor Sie sie in den Gartopf hinzugeben. Würzen Sie sie am Ende des Garvorgangs. Bohnen oder Erbsen können Sie einfach abtropfen lassen und 30 Minuten vor Ende der Garzeit hinzufügen.

Fisch

Beim Schongaren von Fisch im Gartopf entwickeln sich langsam feine Aromen, der Geschmack und die Nährstoffe bleiben erhalten und die Konsistenz bleibt fest. Der Fisch sollte nicht zu lange gegart werden.

1. Fetten Sie den Boden des Gartopfs mit Butter ein.
2. Zuerst wird der Fisch gereinigt, zurechtgeschnitten und gewaschen (gerollte Filets und Steaks eignen sich am besten). Gefrorener Fisch sollte vor dem Schongaren vollständig aufgetaut sein. Trocknen Sie ihn ab und legen Sie ihn in den Gartopf.
3. Würzen Sie ihn, beträufeln Sie ihn mit Zitronensaft und fügen Sie dann Fond, Wasser oder Wein hinzu.
4. Geben Sie eine kleine Menge Butter hinzu und garen Sie ihn 2-3 Stunden lang auf 1 (**LOW**).

Fleisch

Durch das Schongaren wird weniger hochwertiges Fleisch zarter, Garverlust und Verdunstung werden reduziert, Aromen und Nährwerte bleiben erhalten. Die Größe, Form und Qualität des Bratenstücks und das Verhältnis von magerem Fleisch, Fett und Knochen – all dies beeinflusst die Garzeit. Wenn Sie testen, ob ein Gericht fertig gegart ist, vergessen Sie nicht, dass Wurzelgemüse in der Regel länger braucht. Tauen Sie gefrorenes Fleisch vor dem Garen auf. Die Zeiten in den Rezepten dienen rein als Richtwert. Für ein anderes Stück Fleisch können andere Garzeiten erforderlich sein. Vermeiden Sie Fleisch mit einem hohen Fettanteil oder entfernen Sie überschüssiges Fett. Kleine Bratenstücke bis zu 800 g können je nach Form gegart werden. Das Fleisch darf nicht den Deckel anheben.

1. Würzen Sie das Fleisch und braten Sie es im Gartopf an allen Seiten an.
2. Stellen Sie den Gartopf in den Schongarer und garen Sie es die angegebene Zeit lang auf 2 (**HIGH**).
3. Schweinebraten mit Schwarte kann 10 Minuten knusprig gegrillt werden.
4. Wenn möglich, wenden Sie Bratenstücke einmal während des Garvorgangs, damit sie gleichmäßig gart werden.

Fleisch	Gewicht	Modus	Zeit
Rind, Lamm, Schwein	500-800 g	HIGH	5-7 Stunden

Geflügel

Garen Sie Geflügel bis zu 750 g. Das Fleisch darf den Deckel nicht anheben. Tauen Sie gefrorenes Geflügel vor dem Garen auf. Garen Sie Geflügel ungefüllt auf 2 (**HIGH**).

1. Waschen und trocknen Sie das Geflügel und würzen Sie es.
2. Braten Sie die Haut in einer Pfanne am Herd im eigenen Fett oder in Öl an.
3. Geben Sie es in den Schongarer und garen Sie es die angegebene Zeit lang auf 2 (**HIGH**).

Poultry	Weight	Setting	Time
Chicken/poussin	750 g (1½ lb)	HIGH	3½-4 hours
Pheasant	Small	HIGH	3-4 hours

Schongarer - Garzeiten (ungefähre Zeiten)

Gericht	Größe/Gewicht	Zeit auf LOW (Stunden)	Zeit auf HIGH (Stunden)
Fisch	im Ganzen	1-2	k. A.
Rind	500-800 g	7-10	5-7
Lamm	500-800 g	6-9	4-6

Geflügel	500-800 g	8-10	3½-4
Schmorgericht	500-800 g	9-14	6-8
Gemüsesuppe	800-1000 ml	6-10	3-4
Rindsuppe	800-1000 ml	10-14	7-9

Umrechnung von Rezepten im traditionellen Ofen (ungefähre Zeiten)

Ofenzeit	Zeit auf LOW (Stunden)	Zeit auf HIGH (Stunden)
15-30 Minuten	4-6	1-2
30-60 Minuten	6-8	2-4
1-3 Stunden	8-12	4-7

RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

KUNDENDIENST

Wenn Sie Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen, halten Sie bitte Ihre Modellnummer bereit. Spectrum Brands kann ohne Modellnummer keine Hilfestellung anbieten. Die Modellnummer befindet sich auf dem Typenschild (in der Regel auf der Unterseite des Geräts).

Das Gerät kann nicht vom Kunden selbst repariert werden. Wenn Funktionsfehler auftreten, empfehlen wir, die Bedienungsanleitung zu lesen bzw. die Steckersicherung, die Hauptsicherung und den Schutzschalter zu überprüfen. Wenn die Funktionsstörung anhält, wenden Sie sich an den Händler.

Wenn der Händler Ihnen nicht weiterhelfen kann, rufen Sie den Kundendienst an. Der Kundendienst kann technische Beratung anbieten.

Wenn Ihnen der Kundendienst dazu rät, das Gerät an Spectrum Brands zurückzusenden, verpacken Sie es sorgsam und versehen Sie es mit den folgenden Informationen: Name, Adresse, Telefonnummer und Beschreibung des Problems. Wenn auf das Gerät eine Garantie besteht, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde und legen Sie einen Kaufbeleg bei (z.B. die Rechnung in Papierform).

Senden Sie das Gerät an:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-Mail: support@russellhobbs.com

Telefon: 0345 658 9700 (zum Ortstarif)

Hinweis: Wenn das Gerät innerhalb der letzten 6 Monate gekauft wurde, wenden Sie sich zuerst an den Händler, um Garantiefragen zu klären.

GARANTIE

Defekte, die die Funktionstüchtigkeit des Geräts beeinträchtigen und innerhalb der Garantiezeit auftreten, werden nach unserem Ermessen durch Umtausch oder Reparatur behoben, vorausgesetzt das Gerät wurde gemäß der Bedienungsanleitung genutzt und gepflegt. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben davon unberührt. Garantiezeit = 2 Jahre ab dem Kaufdatum.

Um ein zusätzliches Jahr Garantiezeit zu erhalten, registrieren Sie Ihr Gerät innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online unter: **uk.russellhobbs.com/product-registration**

Die Garantie für Verbrauchsmaterial gilt nur für die empfohlene Lebensdauer. Austausch-/Ersatzteile* sind ausgenommen und nur von einer einjährigen Garantie gedeckt.

* Zum Beispiel Filter, herausnehmbare Grillplatten, Auffangschalen, Krümelschubladen, etc.



ONLINE

Weitere Produkte auf **www.russellhobbs.com**

ERP

Informationen zum Energieverbrauch von ErP-Produkten (energieverbrauchsrelevante Produkte) finden Sie auf der Website **en.russellhobbs.com/erp**

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.
- Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation.
- N'utilisez pas d'autres pièces ou d'autres accessoires que ceux que nous vous fournissons.



Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Ne pas plonger l'appareil sous l'eau ou tout autre liquide.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

PIÈCES

- | | |
|--------------|----------------------|
| 1. Couvercle | 3. Cuiseur |
| 2. Poignée | 4. Sélection de mode |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les emballages et nettoyez la mijoteuse afin d'éliminer les résidus de fabrication, etc.

LES AVANTAGES DE LA CUISSON LENTE

Santé: L'action de la cuisson douce permet de mieux préserver les vitamines et de conserver une plus grande quantité de nutriments et de saveurs.

Économie: Une cuisson longue et lente peut attendre les pièces de viande plus dures et plus économiques et utilise environ un quart de la puissance de la petite plaque de cuisson.

Commodité: Préparez les ingrédients la veille, placez-les dans la mijoteuse avant de partir et un délicieux repas vous attendra à votre retour à la maison.

MODES DE CUISSON

- **LOW** pour une « cuisson lente » traditionnelle. Vous devez préchauffer la marmite dans la mijoteuse sur le réglage **HIGH** pendant au moins 20 minutes avant de passer à la cuisson sur le réglage **LOW**.
- **HIGH** pour une « cuisson rapide », en utilisant la mijoteuse comme un faitout électrique. Pendant la cuisson, veillez à ce que les aliments ne se dessèchent pas. S'ils semblent trop secs, ajoutez de l'eau chaude.

- pour garder les aliments au chaud – mais uniquement lorsqu'ils ont été cuits et préparés dans la mijoteuse.
- **ATTENTION** N'utilisez pas le réglage **LOW** pour chauffer les aliments. Cela n'éliminera pas toutes les bactéries.

GÉNÉRALITÉS

- Décongelez complètement les aliments surgelés avant de les introduire dans la marmite.
- Faire revenir la viande et les légumes dans une casserole ou dans le cuiseur.
- Veillez à ne pas cuire sur le réglage LOW sans avoir préalablement préchauffé la marmite dans la mijoteuse sur HIGH pendant au moins 20 minutes.
- Faites tremper les pois et les haricots secs pendant 8 heures pour les ramollir avant la cuisson.
AVERTISSEMENT Vous devez faire bouillir les haricots secs (par exemple, les haricots rouges) pendant au moins 10 minutes avant de les ajouter dans la mijoteuse. Ils sont toxiques s'ils ne sont pas suffisamment cuits ou s'ils sont consommés crus.
- Ne faites pas tremper les lentilles toute la nuit.
- Conservez les ingrédients préparés dans des récipients au réfrigérateur. Ne placez pas l'appareil ou la mijoteuse dans le réfrigérateur.
- La cuisson des légumes-racines, des tubercules et des bulbes (carottes, pommes de terre, oignons) prend beaucoup plus de temps que celle de la viande. Coupez-les en dés ou en lamelles ou bâtonnets d'environ 5 mm d'épaisseur et faites-les sauter doucement pendant 2 à 3 minutes dans une poêle sur une plaque de cuisson.
- Tous les légumes (y compris les légumes secs) doivent être immergés dans le liquide de cuisson.
- Pour la cuisson du riz, utilisez au moins 150 ml de liquide de cuisson pour 100 g de riz. Nous avons constaté que le riz de « cuisson rapide » donne les meilleurs résultats.
- Les pâtes ne conviennent pas à la cuisson lente, car elles deviennent trop molles. Si votre recette inclut des pâtes, il convient de les incorporer à la préparation 30 à 40 minutes avant la fin du temps de cuisson.

PRÉPARATION

1. Décidez le moment où vous souhaitez manger et le moment où vous souhaitez commencer la cuisson.
2. Si vous souhaitez manger à 18 h et que vous devez commencer la cuisson à 8 h, cherchez une recette qui prend entre 8 et 10 heures. Si vous réalisez la cuisson lente à faible puissance, une heure de cuisson supplémentaire ne fait pas une grande différence, à condition qu'il y ait suffisamment de liquide de cuisson pour éviter que les aliments ne se dessèchent.
3. Préparez les aliments conformément à la recette.
4. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
5. Placez la marmite dans la mijoteuse et mettez le couvercle.
6. Vérifiez que l'appareil est éteint – réglez la commande sur **LOW**.
7. Branchez l'appareil dans la prise murale et connectez-le à l'électricité.
8. Réglez l'appareil sur **HIGH** et laissez-le préchauffer pendant 20 minutes.
9. Faites bouillir le liquide de cuisson dans une casserole. Si vous utilisez une sauce de cuisson en boîte, ajoutez-la dans la casserole avant de la porter à ébullition.

CUISSON

1. Au bout de 20 minutes, retirez le couvercle (avec des gants de cuisine) et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
2. Placez la viande et les légumes dans le plat à gratin et ajoutez le bouillon bouillant.
3. Réglez la commande sur LOW ou HIGH selon les besoins.
4. Si vous souhaitez servir les aliments immédiatement, réglez l'appareil sur OFF, éteignez la connexion à l'électricité et débranchez l'appareil.

5. À l'aide de gants de cuisine, retirez le couvercle et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Il est préférable de verser les aliments de l'appareil dans des plats de service à l'aide d'une louche.
- Ne transportez pas l'appareil, car le cordon d'alimentation pourrait s'accrocher à d'autres objets.
- Veillez à faire preuve de prudence lorsque vous utilisez des gants de cuisine pour soulever la marmite et le couvercle. L'appareil est lourd et peut être chaud.

CONSEIL

Le nettoyage est plus facile si vous retirez immédiatement tous les aliments cuits de la casserole et que vous la remplissez d'eau chaude.

SAUCE

La cuisson lente conserve davantage les jus de cuisson que la cuisson normale. Cela a pour effet d'augmenter le volume du liquide de cuisson et d'éclaircir la sauce. Pour ce résultat, les sauces doivent être initialement plus épaisses que la normale. Les aliments qui doivent être sautés peuvent être enrobés au préalable de farine assaisonnée pour épaissir la sauce.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

1. Coupez l'alimentation électrique et débranchez l'appareil.
2. En utilisant des gants de cuisine, retirez le couvercle et la marmite et posez-les sur une surface résistante à la chaleur.
3. Si vous n'avez pas l'intention de la laver immédiatement, remplissez la marmite d'eau chaude. Sinon, la chaleur résiduelle pourrait cuire les dépôts alimentaires sur la marmite, ce qui rend leur retrait plus difficile.
4. Lavez le couvercle et la marmite dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge, puis rincez-les et séchez-les. Veillez à ne pas utiliser des tampons à récurer.
5. Toutes les autres surfaces (internes et externes) doivent être nettoyées avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser une petite quantité de liquide vaisselle.
6. Séchez soigneusement toutes les surfaces avant de réutiliser ou de ranger l'appareil.
7. Vous pouvez laver la marmite et le couvercle au lave-vaisselle, mais l'environnement hostile de ce dernier peut affecter les finitions des surfaces.
- Tous dommages éventuels devraient être d'ordre esthétique et n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.
- Ne plongez pas le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne mettez pas le corps de l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Veillez à ne pas utiliser des nettoyeurs ou des solvants agressifs ou abrasifs.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Légumes

La cuisson lente est idéale pour les légumes. Elle produit peu d'évaporation, ce qui permet de conserver tous les jus et les saveurs.

Les légumes-racines comme la pomme de terre, la carotte, le navet et le rutabaga nécessitent une cuisson plus lente que la viande. Coupez-les en tranches de 5 mm, en bâtonnets ou en dés, et plongez-les dans le liquide de cuisson. Les temps de cuisson varient en fonction du type et du stade de maturité des légumes. L'expérience ne tardera pas à vous indiquer les durées les mieux adaptées à vos propres goûts. Les légumes cuits rapidement, comme les pois surgelés et le maïs doux, doivent être décongelés, puis ajoutés une demi-heure avant la fin de la cuisson. N'utilisez pas une cuisson lente pour les pommes de terre cuites dans leur peau.

Légumineuses (haricots, pois et lentilles)

AVERTISSEMENT Vous devez faire bouillir les haricots secs (par exemple, les haricots rouges) pendant au

moins 10 minutes avant de les ajouter dans la mijoteuse. Ils sont toxiques s'ils sont consommés crus ou insuffisamment cuits.

Ne faites pas tremper les lentilles. Faites tremper les pois ou les haricots secs pendant une nuit. Égouttez-les et rincez-les, puis faites-les bouillir pendant 10 minutes dans le liquide de cuisson avant de les ajouter dans la marmite. Assaisonnez en fin de cuisson. Pour les haricots ou les pois en conserve, il suffit de les égoutter et de les ajouter 30 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Poisson

La cuisson du poisson dans la mijoteuse permet de dégager lentement les saveurs délicates, de conserver le goût et la valeur nutritionnelle, et de maintenir le poisson entier. Ne faites pas cuire le poisson pendant des périodes prolongées.

1. Graissez le fond de la marmite avec du beurre.
2. Nettoyez, parez et lavez le poisson (les roulades de poisson et les steaks sont les morceaux les mieux adaptés à cette cuisson). Le poisson surgelé doit avoir été complètement décongelé avant la cuisson lente. Séchez-le et placez-le dans la mijoteuse.
3. Assaisonnez, arrosez avec du jus de citron, puis ajoutez du bouillon chaud, de l'eau ou du vin.
4. Ajoutez une petite quantité de beurre au poisson et faites cuire sur 1 (**LOW**) pendant 2 à 3 heures.

Viande

La cuisson lente attendrit les morceaux moins nobles et réduit le rétrécissement et l'évaporation, ce qui permet de conserver la saveur et la valeur nutritionnelle. La taille, la forme et la qualité du rôti de viande, et la proportion de chair maigre, de graisse et d'os ont tous une incidence sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez un plat pour savoir s'il est cuit, n'oubliez pas que la cuisson des légumes-racines prend généralement plus de temps. Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire. Les temps des recettes ne sont donnés qu'à titre indicatif. Si vous utilisez d'autres morceaux de viande, il peut être nécessaire d'adapter les temps de cuisson. Évitez la viande contenant une proportion élevée de graisse, ou retirez la graisse excédentaire. Selon leur forme, les petits rôtis de viande jusqu'à 800 g peuvent être préparés avec cette méthode de cuisson. La viande ne doit pas pousser le couvercle vers le haut.

1. Assaisonnez la viande et faites-la dorer sur tous les côtés dans la marmite.
2. Transférez la marmite dans la mijoteuse et laissez cuire sur 2 (**HIGH**) pendant la durée indiquée.
3. Les rôtis de porc avec couenne peuvent être grillés pendant 10 minutes pour une texture croustillante.
4. Si possible, retournez les rôtis une fois pendant la cuisson, afin de garantir une tendreté uniforme.

Rôti	Poids	Réglage	Durée
Bœuf, agneau, porc	500-800 g	HIGH	5-7 heures

Volaille

Cuire la volaille jusqu'à 750 g. La viande ne doit pas pousser le couvercle vers le haut. Décongelez la volaille surgelée avant de la faire cuire. Faites cuire la volaille non farcie sur 2 (**HIGH**).

1. Lavez et séchez la volaille et assaisonnez-la.
2. Dorez la peau dans sa propre graisse ou avec un peu d'huile de cuisson, dans une poêle sur une plaque de cuisson.
3. Transférez dans la mijoteuse et faites cuire sur 2 (**HIGH**) pendant la durée indiquée.

Volaille	Poids	Réglage	Durée
Poulet/poussin	750 g (1½ lb)	HIGH	3½-4 heures
Faisan	Petit	HIGH	3-4 heures

Mijoteuse - Temps de cuisson (approximatifs)

Aliment	Taille/Poids	Temps de cuisson sur réglage LOW (heures)	Temps de cuisson sur réglage HIGH (heures)
Poisson	Entier	1-2	S/O
Bœuf	500-800 g	7-10	5-7
Agneau	500-800 g	6-9	4-6
Volaille	500-800 g	8-10	3½-4
Ragoût	500-800 g	9-14	6-8
Potage de légumes	800-1000 ml	6-10	3-4
Bouillon de bœuf	800-1000 ml	10-14	7-9

Conversion des recettes préparées dans un four traditionnel (temps approximatifs)

Temps de cuisson au four	Temps de cuisson sur réglage LOW (heures)	Temps de cuisson sur réglage HIGH (heures)
15-30 minutes	4-6	1-2
30-60 minutes	6-8	2-4
1-3 heures	8-12	4-7

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

SERVICE TECHNIQUE

Si vous appelez le Service clientèle, veuillez vous munir du numéro de modèle. Spectrum Brands ne sera pas en mesure de fournir une assistance sans le numéro de modèle. Le numéro de modèle figure sur la plaque signalétique (généralement située sur la partie inférieure de l'appareil).

L'appareil ne peut pas être réparé par l'utilisateur. Si l'appareil ne fonctionne pas, Spectrum Brands vous recommande de lire les instructions, de vérifier le fusible de la prise, ainsi que le fusible principal et le disjoncteur. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez consulter le détaillant.

Si le détaillant n'est pas en mesure de vous aider, appelez le Service clientèle. Le Service clientèle peut fournir des conseils techniques.

Si le Service clientèle vous conseille de renvoyer l'appareil à Spectrum Brands, emballez soigneusement l'appareil et incluez les informations suivantes : nom, adresse, numéro de téléphone et détails du problème. Si le produit est sous garantie, indiquez où et quand le produit a été acheté, et joignez une preuve d'achat (par exemple, un reçu papier).

Envoyez l'appareil à :

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail : support@russellhobbs.com

Téléphone : 0345 658 9700 (tarif correspondant à un numéro local)

Remarque : Si vous avez acheté l'appareil au cours des six derniers mois, veuillez d'abord contacter le détaillant pour toute question relative à la garantie.

GARANTIE

Les défauts affectant la fonctionnalité du produit et détectés durant la période de garantie seront corrigés moyennant remplacement ou réparation, à notre discrétion, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux instructions. Les droits dont vous bénéficiez en vertu de la loi ne sont pas affectés.

Période de garantie = 2 ans à partir de la date d'achat initial.

Pour bénéficier d'une garantie additionnelle d'un an, enregistrez votre appareil en ligne dans les 28 jours suivant l'achat. Enregistrez l'appareil sur : **uk.russellhobbs.com/product-registration**

Les consommables ne sont garantis que pour la durée de vie recommandée. Les pièces de rechange* sont exclues et sont seulement couvertes par une garantie d'un an.

* Il s'agit notamment des filtres, des plaques de gril amovibles, des bacs d'égouttage/plateaux à miettes, etc.



EN LIGNE

www.russellhobbs.com pour d'autres produits

ERP

Pour des informations sur la consommation d'énergie selon la directive ErP (Produits liés à l'énergie), veuillez vous reporter au site Web **en.russellhobbs.com/erp**

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen.
 - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan.
 - Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.
 - Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.
 - Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het apparaat.
 - Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
 - Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
 - Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
 - Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik nog warm.
 - Gebruik geen andere accessoires of hulpstukken dan de meegeleverde.
 - Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
-  De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

 Dompel het apparaat niet onder in vloeistoffen

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ONDERDELEN

- | | |
|------------|------------------|
| 1. Deksel | 3. Kookpan |
| 2. Handvat | 4. Modusselectie |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en maak de slowcooker schoon om stofresten uit de fabriek enz. te verwijderen.

DE VOORDELEN VAN LANGZAAM KOKEN

Gezondheid: De zachte manier van koken vermindert de schade aan vitamines en houdt meer van de voedingsstoffen en smaak vast.

Zuinig: Langdurig en langzaam koken kan de goedkopere, taaiere soorten vlees zachter maken, en gebruikt slechts een kwart van de energie van de kleine ring op de gemiddelde kookplaat.

Gemak: Bereid de ingrediënten de nacht van te voren voor, plaats ze in de slow cooker voordat u weggaat en u heeft een heerlijke maaltijd op u wachten wanneer u thuiskomt.

KOOKMODI

LOW voor traditioneel 'slowcooking'. U moet de kookpot in de slowcooker minstens 20 minuten op **HIGH** voorverwarmen voordat u op **LOW** gaat koken.

HIGH voor "snel koken", waarbij de slow cooker als een elektrische kookpan wordt gebruikt. Tijdens het koken moet u ervoor zorgen dat het voedsel niet uitdroogt. Als het erop lijkt dat het uitdroogt, moet u warm water toevoegen.

WARM voor het warm houden van eten na het koken.

OPGLET Gebruik niet de instelling **LOW** niet om eten op te warmen – hiermee worden niet alle bacteriën gedood.

ALGEMEEN

- Ontdooi bevroren voedsel volledig, voordat u het aan de kookpan toegevoegd.
- Braad het vlees en de groente aan in een koekenpan of de kookpan.
- Kook niet op **LOW** zonder eerst de kookpot in de slowcooker gedurende ten minste 20 minuten op **HIGH** voor te verwarmen.
- Week gedroogde erwten en bonen 8 uur lang om ze zacht te maken voordat u ze kookt.
WAARSCHUWING Kook gedroogde bonen (bijvoorbeeld rode kidneybonen) minstens 10 minuten voordat u ze in het apparaat doet. Ze zijn giftig als ze niet gaar genoeg zijn of rauw worden gegeten.
- Laat linzen niet een nacht weken.
- Bewaar bereide ingrediënten in bakjes in de koelkast. Plaats het apparaat of de kookpot niet in de koelkast.
- Wortelgroenten, knollen en bollen (wortelen, aardappelen, uien) hebben veel meer tijd nodig om gaar te worden dan vlees. Snijd ze in blokjes of in plakjes of reepjes van ongeveer 5 mm dik en bak ze 2-3 minuten op een zacht vuur in een pan op het fornuis.
- Alle groenten (inclusief gedroogde groenten) moeten ondergedompeld zijn in het kookvocht.
- Gebruik bij het koken van rijst minimaal 150 ml kookvocht per 100 g rijst. Uit ervaring weten we dat snelkookrijst het beste resultaat geeft.
- Pasta is niet geschikt voor slowcooking omdat het te zacht wordt. Als uw recept pasta bevat, moet deze 30-40 minuten voor het einde van de kooktijd worden toegevoegd.

VOORBEREIDING

1. Bepaal wanneer u wil eten en wanneer u wil beginnen met koken.
2. Als u om 18.00 uur wil eten en om 8.00 uur moet beginnen met koken, zoek dan een recept dat 8-10 uur tijd in beslag neemt. Als u langzaam kookt op laag vermogen, maakt een extra uur kooktijd niet veel verschil, zolang er maar voldoende kookvocht is om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt.
3. Bereid het eten volgens het recept.
4. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
5. Zet de kookpot in de slowcooker en plaats het deksel erop.
6. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld – draai de knop naar **LOW**.
7. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en schakel het apparaat in.
8. Draai de knop naar **HIGH** en laat het apparaat 20 minuten voorverwarmen.
9. Kook het kookvocht in een pan. Als u een kant-en-klare kooksaus gebruikt, voeg deze dan toe aan de pan voordat u deze aan de kook brengt.

KOKEN

1. Verwijder na 20 minuten het deksel (met ovenwanten) en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
2. Doe het vlees en de groenten in de kookpot en voeg het kokende kookvocht toe.
3. Draai de knop naar **LOW** of **HIGH**, afhankelijk van wat u wil.
4. Als u het eten direct wilt serveren, zet u het apparaat op **OFF**, zet u de hoofdschakelaar af en trekt u de stekker uit het stopcontact.
5. Verwijder het deksel met ovenwanten en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
 - Het is het beste om het voedsel met een pollepel uit het apparaat in serveerschalen te scheppen.
 - Draag het apparaat niet, want de snoer kan achter andere voorwerpen blijven haken.
 - Wees voorzichtig wanneer u ovenwanten gebruikt om de kookpot en het deksel op te tillen. Het apparaat is zwaar en kan heet worden.

TIP

Schoonmaken gaat gemakkelijker als u alle gekookte etensresten direct uit de kookpot verwijdt en de

kookpot met warm water vult.

JUS/SAUS

Bij slowcooking blijft meer vocht behouden dan bij normaal koken. Doorgaans neemt hierdoor het volume van het kookvocht toe en wordt de saus of jus dunner. Daarom moeten sauzen in eerste instantie dikker zijn dan normaal. Alles wat gebakken moet worden, kunt u eventueel eerst in gekruide bloem wentelen om de saus of jus te verdikken.

ONDERHOUD

1. Zet de hoofdschakelaar af en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Gebruik ovenwanten om het deksel en de kookpot te verwijderen en zet ze op een hittebestendig oppervlak.
3. Als u niet van plan bent om meteen af te wassen, vul dan de kookpot met warm water. Anders kan de restwarmte voedselresten aan de kookpot doen vastbakken, waardoor ze moeilijker te verwijderen zijn.
4. Was het deksel en de kookpot in warm zeepwater met een doek of spons, spoel ze af en droog ze. Gebruik geen schuursponsjes.
5. Alle andere oppervlakken (binnen- en buitenkant) moeten worden afgeveegd met een vochtige doek. U mag een kleine hoeveelheid afwasmiddel gebruiken.
6. Droog alle oppervlakken grondig af voordat u het apparaat opnieuw gebruikt of opbergt.
7. U kunt de kookpot en het deksel in de vaatwasser stoppen, maar de agressieve omgeving in de vaatwasser kan de afwerking van het oppervlak aantasten.
 - Eventuele schade is slechts cosmetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
 - Dompel de behuizing van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
 - Stop de behuizing van het apparaat niet in de vaatwasser.
 - Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen.

KOOKRICHTLIJNEN

Groenten

Groenten zijn ideaal voor slowcooking. Er is weinig verdamping, waardoor alle sappen en smaken behouden blijven.

Wortelgroenten zoals aardappelen, wortelen, rapen en koolraap moeten langer worden gekookt dan vlees. Snijd ze in plakjes van 5 mm, staafjes of blokjes en dompel ze onder in het kookvocht. De kooktijden variëren afhankelijk van het soort en de leeftijd van de groenten. U ervaart al snel wat voor u persoonlijk de beste tijden zijn. Snel gekookte groenten, zoals diepvrieserwten en maïs, moeten worden ontdooid en vervolgens een half uur voor het einde van de kooktijd worden toegevoegd. Gebruik de slowcooker niet voor aardappelen in de schil.

Peulvruchten (bonen, erwten en linzen)

WAARSCHUWING Kook gedroogde bonen (bijvoorbeeld rode kidneybonen) minstens 10 minuten voordat u ze in de slowcooker doet. Ze zijn giftig als ze niet gaar genoeg zijn of rauw worden gegeten.

Laat linzen niet weken. Week gedroogde erwten of bonen een nacht lang. Giet af en spoel af, kook vervolgens 10 minuten in het kookvocht voordat u ze in de kookpot toevoegt. Breng op het einde op smaak. Voor bonen of erwten uit blik: laat ze uitlekken en voeg ze 30 minuten voor het einde van de kooktijd toe.

Vis

Door vis in de kookpot te bereiden, komen de delicate smaken langzaam vrij, blijven de smaak en voedingswaarde behouden en blijft de vis intact. Kook vis niet te lang.

1. Vet de bodem van de kookpot in met boter.
2. Maak de vis schoon, fileer hem en was hem (gerolde filets en steaks zijn het meest geschikt). Bevroren

- vis moet volledig ontdooid zijn voordat die de slowcooker in gaat. Droog en doe ze in de kookpot.
3. Kruid voldoende, besprenkel met citroensap en voeg vervolgens hete bouillon, water of wijn toe.
 4. Voeg een kleine hoeveelheid boter toe aan de vis en bak deze 2-3 uur op 1 (**LOW**).

Vlees

Langzaam garen maakt goedkopere stukken vlees malser en vermindert krimp en verdamping, waardoor de smaak en voedingswaarde behouden blijven. De grootte, vorm en kwaliteit van het stuk vlees, en de verhouding tussen mager vlees, vet en botten zijn allemaal van invloed op de bereidingstijd. Wanneer u een gerecht proeft om te zien of het gaar is, vergeet dan niet dat wortelgroenten meestal langer nodig hebben om gaar te worden. Ontdooi bevroren vlees vooraf. De bereidingstijden zijn slechts een richtlijn. Wanneer u een ander stuk vlees gebruikt, moet u de bereidingstijd mogelijk aanpassen. Vermijd vlees met een hoog vetgehalte of snijd het overtollige vet weg. Kleine stukken tot 800 g kunnen worden gekookt, afhankelijk van hun vorm. Het vlees mag het deksel niet omhoog duwen.

1. Kruid het vlees en bak het aan alle kanten bruin in de kookpot.
2. Zet de kookpot in de slowcooker en kook op 2 (**HIGH**) gedurende de aangegeven tijd.
3. Varkensvlees met zwoerd kan 10 minuten worden gegrild tot het knapperig is.
4. Draai de stukken vlees indien mogelijk eenmaal tijdens het bakken om, zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Soort vlees	Gewicht	Stand	Tijd
Rund, lam, varken	500-800 g	HIGH	5-7 uur

Gevogelte

U kunt tot 750 g gevogelte in één keer koken. Het vlees mag het deksel niet omhoog duwen. Ontdooi bevroren gevogelte vooraf. Kook gevogelte zonder vulling op 2 (**HIGH**).

1. Was en droog het gevogelte en breng het op smaak.
2. Bak de huid in zijn eigen vet of in bakolie in een pan op het fornuis.
3. Plaats het gevogelte vervolgens in de slowcooker en kook op 2 (**HIGH**) gedurende de aangegeven tijd.

Gevogelte	Gewicht	Stand	Tijd
Kip/piepkuiken	750 g	HIGH	3½-4 uur
Fazant	Klein	HIGH	3-4 uur

Slowcooker - Kooktijden (geschatte tijden)

Ingrediënt	Grootte/ Gewicht	Tijd op LOW (uur)	Tijd op HIGH (uur)
Vis	Heel	1-2	n.v.t.
Rundvlees	500-800 g	7-10	5-7
Lamsvlees	500-800 g	6-9	4-6
Gevogelte	500-800 g	8-10	3½-4
Stoofschotel	500-800 g	9-14	6-8
Groentesoep	800-1000 ml	6-10	3-4
Rundvleessoep	800-1000 ml	10-14	7-9

Recepten omzetten van een traditionele oven (geschatte tijden)

Bereidingstijd in de oven	Tijd op LOW (uur)	Tijd op HIGH (uur)
15-30 minuten	4-6	1-2
30-60 minuten	6-8	2-4
1-3 uur	8-12	4-7

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

SERVICE

Als u de klantenservice belt, houd dan het modelnummer bij de hand. Spectrum Brands kan geen ondersteuning bieden zonder het modelnummer. Het modelnummer staat op het typeplaatje (meestal aan de onderkant van het product).

Het product mag niet door de gebruiker worden gerepareerd. Mocht het apparaat niet werken, dan adviseert Spectrum Brands u om de instructies te lezen en de zekering in de stekker, de hoofdzekering en de stroomverbreker te controleren. Als het apparaat nog steeds niet werkt, neem dan contact op met de verkoper.

Als de verkoper u niet kan helpen, neem dan contact op met de klantenservice. De klantenservice kan technisch advies geven.

Als de klantenservice u adviseert om het product terug te sturen naar Spectrum Brands, verpak het product dan zorgvuldig en voeg de volgende informatie toe: Naam, adres, telefoonnummer en details van het probleem. Als het product onder de garantie valt, vermeld dan waar en wanneer het product is gekocht en voeg een aankoopbewijs toe (bijvoorbeeld een papieren kassabon).

Stuur het product naar:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail: support@russellhobbs.com

Telefoon: 0345 658 9700 (lokaal tariefnummer)

Opmerking: Als u het product in de afgelopen 6 maanden hebt gekocht, neem dan eerst contact op met de verkoper voor alles wat betrekking heeft op de garantie.

GARANTIE

Defecten die de functionaliteit van het product beïnvloeden en die binnen de garantieperiode optreden, worden door ons naar eigen keuze verholpen door vervanging of reparatie, op voorwaarde dat het product is gebruikt en onderhouden in overeenstemming met de instructies. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast.

Garantieperiode = 2 jaar vanaf de eerste aankoop.

Om aanspraak te maken op een garantieverlenging van 1 jaar, kunt u uw apparaat binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Registreer het op: uk.russellhobbs.com/product-registration

Verbruiksartikelen zijn slechts in garantie voor hun aanbevolen levensduur. Vervangings-/reserveonderdelen* zijn uitgesloten. Hierop is een garantie van 1 jaar van toepassing.

* Bijvoorbeeld filters, verwijderbare grillplaten, lekbakken/kruimelbakken enz.

ONLINE

www.russellhobbs.com voor meer producten

ERP

Raadpleeg de website voor informatie over het energieverbruik van ErP en.russellhobbs.com/erp

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

- L'apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore agli otto anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali che abbiano ricevuto istruzioni appropriate e che abbiano compreso i possibili rischi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'uso, la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio può essere effettuata solo da bambini di età superiore agli otto anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.
- Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
- Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Non utilizzare accessori o componenti aggiuntivi diversi da quelli forniti.



Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide

SOLO PER USO DOMESTICO

PARTI

- | | |
|--------------|-----------------------|
| 1. Coperchio | 3. Pentola |
| 2. Manico | 4. Selezione modalità |

PRIMA DELL'USO

Rimuovere tutto l'imballaggio e pulire la Slow Cooker (pentola a cottura lenta) per eliminare la polvere di fabbricazione, ecc.

I VANTAGGI DELLA COTTURA LENTA

Salute: La cottura lenta riduce i danni alle vitamine e trattiene più nutrienti e sapori.

Economia: La cottura lunga e lenta può rendere teneri i pezzi di carne più economici e più duri e consuma circa un quarto di energia del fornello piccolo del piano cottura.

Comodità: Preparate gli ingredienti la notte precedente, metteteli nella Slow Cooker prima di uscire e avrete un piatto delizioso che vi aspetta quando sarete a casa.

MODALITA' DI COTTURA

LOW (bassa) per la tradizionale "cottura lenta". È necessario preriscaldare la pentola di cottura all'interno della Slow Cooker utilizzando la modalità HIGH (alta) per almeno 20 minuti prima di cuocere nella modalità LOW.

HIGH (alta) per la "cottura rapida", utilizzando la Slow Cooker come pentola elettrica per stufato. Durante la cottura, assicurarsi che il cibo non si asciughi. Se tende ad asciugarsi, aggiungere acqua calda.

WARM per mantenere il cibo caldo - ma solo dopo che è stato ben cotto nella Slow Cooker.

ATTENZIONE Non utilizzare la modalità LOW per riscaldare gli alimenti, poiché non uccide tutti i batteri.

INFORMAZIONI GENERALI

- Scongela completamente il cibo prima di aggiungerlo nel recipiente antiaderente.
- Rosolare la carne e saltare le verdure in una padella o nella pentola.
- Non cuocere in modalità LOW senza aver prima preriscaldato la pentola di cottura all'interno della Slow Cooker in modalità HIGH per almeno 20 minuti.
- Mettere a mollo i piselli e i fagioli secchi per 8 ore per ammorbidirli prima della cottura
- **AVVERTENZA** Lessare i fagioli secchi (ad es. fagioli rossi) per almeno 10 minuti prima di aggiungerli nella pentola. Sono velenosi se poco cotti o consumati crudi.
- Non lasciare le lenticchie in ammollo per tutta la notte.
- Conservare gli ingredienti preparati in contenitori nel frigorifero. Non mettere l'apparecchio o la pentola di cottura nel frigorifero.
- Gli ortaggi a radice, i tuberi e i bulbi (carote, patate, cipolle) richiedono tempi di cottura molto più lunghi rispetto alla carne. Tagliarli a dadini o a fettine o bastoncini di circa 5 mm di spessore e rosolarli delicatamente per 2-3 minuti in una padella sul fornello.
- Tutte le verdure (comprese quelle secche) devono essere immerse nel liquido di cottura.
- Quando si cucina con il riso, utilizzare almeno 150 ml di liquido di cottura per ogni 100 g di riso. Abbiamo scoperto che il riso "parboiled" dà risultati migliori.
- La pasta non è adatta alla cottura lenta perché diventa troppo molle. Se la ricetta richiede la pasta, questa va aggiunta 30-40 minuti prima di fine cottura.

PREPARAZIONE

1. Decidere quando si vuole mangiare e quando si vuole iniziare a cucinare.
2. Se si vuole mangiare alle 18:00 e si deve iniziare a cucinare alle 8:00, cercare una ricetta che richieda 8-10 ore di cottura. Se si cucina a bassa potenza, un'ora in più di cottura non fa molta differenza, purché ci sia abbastanza liquido di cottura per evitare che il cibo si secchi.
3. Preparare il cibo seguendo la ricetta.
4. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
5. Mettere la pentola di cottura nella Slow Cooker e chiudere il coperchio.
6. Verificare che l'apparecchio sia spento, ruotando la manopola su LOW.
7. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo.
8. Ruotare la manopola su HIGH e lasciare preriscaldare l'apparecchio per 20 minuti.
9. Far bollire il liquido di cottura in una pentola. Se si utilizza una salsa in scatola, aggiungerla alla pentola prima di portarla a ebollizione.

COTTURA

1. Dopo 20 minuti, rimuovere il coperchio (utilizzando guanti da forno) e appoggiarlo su una superficie resistente al calore.
2. Metti la carne e le verdure nella pentola e aggiungi il liquido di cottura bollente.
3. Ruotare la manopola su LOW o HIGH a seconda delle necessità.
4. Se si desidera servire immediatamente il cibo, impostare su OFF (spento), togliere l'alimentazione e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
5. Indossando guanti da forno, rimuovere il coperchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
- È preferibile versare il cibo dall'apparecchio nei piatti da portata con un mestolo
- Non trasportare l'apparecchio: il cavo potrebbe impigliarsi in altri oggetti.
- Fare attenzione quando si utilizzano guanti da forno per sollevare la pentola e il coperchio. L'apparecchio è pesante e può essere caldo.

SUGGERIMENTO

La pulizia è più facile se si rimuovono immediatamente tutti i residui di cibo dalla pentola e la si riempie con acqua calda.

SUGO/SALSA

La cottura lenta mantiene più i succhi rispetto alla cottura normale. Questo tende a fare aumentare il volume del liquido di cottura e a diluire la salsa o il sugo. Per ovviare a questo problema, le salse dovrebbero essere inizialmente più dense del normale. Qualsiasi ingrediente da saltare in padella può essere prima passato nella farina condita, per addensare la salsa o il sugo.

CURA E MANUTENZIONE

1. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla presa.
 2. Utilizzando guanti da forno, rimuovere il coperchio e la pentola di cottura e posizionarli su una superficie resistente al calore.
 3. Se non si vuole lavare la pentola di cottura subito, riempirla con acqua calda. In caso contrario, il calore residuo potrebbe continuare la cottura dei residui di cibo rimasti nella pentola, rendendo più difficile la loro rimozione.
 4. Lavare il coperchio e la pentola di cottura con acqua calda e detersivo utilizzando un panno o una spugna, quindi risciacquare e asciugare. Non utilizzare spugne abrasive.
 5. Tutte le altre superfici (interne ed esterne) devono essere pulite con un panno umido. È possibile utilizzare una piccola quantità di detersivo per piatti.
 6. Asciugare accuratamente tutte le superfici prima di riutilizzare o di riporre l'apparecchio.
 7. È possibile lavare la pentola di cottura e il coperchio in lavastoviglie, ma l'ambiente aggressivo all'interno della lavastoviglie potrebbe danneggiare le superfici di rivestimento.
- Eventuali danni sarebbero solo estetici e non comprometterebbero il funzionamento dell'apparecchio.
 - Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
 - Non mettere il corpo dell'apparecchio in lavastoviglie.
 - Non utilizzare detergenti o solventi aggressivi o abrasivi.

LINEE GUIDA PER LA COTTURA

Verdure

La cottura lenta è ideale per le verdure. L'evaporazione è minima, quindi tutti i succhi e i sapori vengono conservati.

Gli ortaggi a radice come patate, carote, rape e rape svedesi richiedono una cottura più lenta rispetto alla carne. Tagliarli a fette di 5 mm, a bastoncini o a dadini e immergerli nel liquido di cottura. I tempi di cottura variano a seconda del tipo e della maturazione delle verdure. L'esperienza consentirà di individuare rapidamente i tempi di cottura più adatti ai vostri gusti. Le verdure a cottura rapida, come i piselli surgelati e il mais dolce, devono essere scongelate e aggiunte mezz'ora prima di fine cottura. Non utilizzare la cottura lenta per le patate al forno con la buccia.

Legumi (fagioli, piselli e lenticchie)

ATTENZIONE Lessare i fagioli secchi (ad esempio i fagioli rossi) per almeno 10 minuti prima di aggiungerli alla Slow Cooker. Sono velenosi se consumati crudi o poco cotti.

Non mettere a mollo le lenticchie. Mettere a mollo i piselli o i fagioli secchi per una notte. Scolarli e sciacquarli, quindi lessarli per 10 minuti nel liquido di cottura prima di aggiungerli nella pentola. Condire a fine cottura. Per i fagioli o i piselli in scatola, basta scolarli e aggiungerli 30 minuti prima di fine cottura.

Pesce

Cucinare il pesce nella pentola di cottura permette di sviluppare lentamente sapori delicati, ne conserva il sapore e il valore nutrizionale e mantiene il pesce compatto. Non cuocere il pesce troppo a lungo.

1. Ungere il fondo della pentola di cottura con il burro.
2. Pulire, tagliare e lavare il pesce (i filetti arrotolati e i tranci sono i formati più adatti). Il pesce congelato deve essere completamente scongelato prima della cottura lenta. Asciugarlo e metterlo nella pentola di cottura.
3. Condire bene, spruzzare con succo di limone, quindi aggiungere brodo caldo, acqua o vino.

4. Aggiungere una piccola quantità di burro al pesce e cuocere in modalità 1 (LOW) per 2-3 ore.

Carne

La cottura lenta rende più teneri i tagli meno pregiati e riduce il restringimento e l'evaporazione, conservando il sapore e il valore nutrizionale. Le dimensioni, la forma e la qualità del taglio di carne, nonché la proporzione di parte magra, grassa e ossa, influiscono sui tempi di cottura. Quando si controlla se un cibo è cotto, non dimenticare che gli ortaggi a radice richiedono solitamente tempi di cottura più lunghi. Scongellare la carne congelata prima di cuocerla. I tempi indicati nelle ricette sono solo indicativi. Se si utilizza un taglio di carne diverso, potrebbe essere necessario modificare i tempi di cottura. Evitare la carne con un'alta percentuale di grasso o eliminare il grasso in eccesso. È possibile cuocere pezzi piccoli fino a 800 g, a seconda della loro forma. La carne non deve fare sollevare il coperchio.

1. Condire la carne e rosolarla su tutti i lati nella pentola di cottura.
2. Trasferire la pentola di cottura nella Slow Cooker e cuocere in modalità 2 (HIGH) per il tempo indicato.
3. I tagli di maiale con cotenna possono essere grigliati per 10 minuti per renderli croccanti.
4. Se possibile, girare i pezzi una volta durante la cottura, per garantire una cottura uniforme.

Arrosto	Peso	Impostazione	Tempo
Manzo, agnello, maiale	500-800 g	HIGH	5-7 ore

Pollame

Cuocere il pollame fino a 750 g. La carne non deve fare sollevare il coperchio. Scongellare il pollame congelato prima di cuocerlo. Cuocere il pollame non ripieno in modalità 2 (HIGH).

1. Lavare e asciugare il pollame e condirlo.
2. Rosolare la pelle nel suo stesso grasso o in olio da cucina in una padella sul fornello.
3. Trasferire nella Slow Cooker e cuocere in modalità 2 (HIGH) per il tempo indicato.

Pollame	Peso	Impostazione	Tempo
Pollo/pollo ruspante	750 g	HIGH	3½-4 ore
Fagiano	Piccolo	HIGH	3-4 ore

Slow Cooker - Tempi di cottura (tempi approssimativi)

Alimento	Dimensioni/ peso	Tempo mod. LOW (ore)	Tempo mod. HIGH (ore)
Pesce	Intero	1-2	N/A
Manzo	500-800 g	7-10	5-7
Agnello	500-800 g	6-9	4-6
Pollame	500-800 g	8-10	3½-4
Stufato	500-800 g	9-14	6-8
Zuppa di verdure	800-1000 ml	6-10	3-4
Zuppa di manzo	800-1000 ml	10-14	7-9

Conversione delle ricette da forno tradizionale (tempi approssimativi)

Tempo di cottura in forno	Tempo su LOW (ore)	Tempo su HIGH (ore)
15-30 minuti	4-6	1-2
30-60 minuti	6-8	2-4
1-3 ore	8-12	4-7

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

ASSISTENZA

Se si chiama il Servizio Clienti, tenere a portata di mano il numero del modello. Spectrum Brands non sarà in grado di fornire assistenza senza il numero del modello. Il numero del modello si trova sulla targhetta (di solito situata nella parte inferiore del prodotto).

Il prodotto non può essere riparato dall'utente. Se il prodotto non funziona, Spectrum Brands consiglia di leggere le istruzioni, controllare il fusibile della spina e controllare il fusibile principale e l'interruttore automatico. Se il prodotto continua a non funzionare, consultare il rivenditore.

Se il rivenditore non è in grado di fornire assistenza, chiamare il Servizio Clienti. Il Servizio Clienti potrà fornire assistenza tecnica.

Se il Servizio Clienti consiglia di restituire il prodotto a Spectrum Brands, imballarlo con cura e includere le seguenti informazioni: nome, indirizzo, numero di telefono e dettagli del problema. Se il prodotto è in garanzia, indicare dove e quando è stato acquistato e includere la prova d'acquisto (ad esempio, uno scontrino).

Spedire il prodotto a:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail: support@russellhobbs.com

Telefono: 0345 658 9700 (numero con tariffa locale)

Nota: se il prodotto è stato acquistato negli ultimi 6 mesi, per questioni relative alla garanzia contattare prima il rivenditore.

GARANZIA

I difetti che compromettono la funzionalità del prodotto e che si manifestano entro il periodo di garanzia saranno risolti mediante sostituzione o riparazione a nostra discrezione, a condizione che il prodotto sia stato utilizzato e sottoposto a manutenzione seguendo le istruzioni date. I diritti legali dell'acquirente rimangono invariati.

Periodo di garanzia = 2 anni dalla prima vendita al dettaglio.

Per richiedere un anno di garanzia aggiuntivo, registrare il prodotto online entro 28 giorni dall'acquisto.

Registrazione su: uk.russellhobbs.com/product-registration

I materiali di consumo sono garantiti solo per il loro ciclo di vita raccomandato. I ricambi/Le parti di ricambio* sono esclusi e sono coperti solo da una garanzia di 1 anno.

* Esempi includono filtri, piastre grill rimovibili, vaschette raccogli gocce/vaschette raccogli briciole, ecc.



ONLINE

www.russellhobbs.com per altri prodotti

ERP

Per informazioni sul consumo energetico ErP, si prega di fare riferimento al sito web en.russellhobbs.com/erp

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos.
 - Los niños no deben jugar con el aparato.
 - Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto.
 - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
 - Si el cable está dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar riesgos.
 - Deje un espacio de en torno a 50 mm alrededor del aparato.
 - No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
 - Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
 - No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
 - No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
 - La superficie del cuerpo calefactor retiene calor residual tras su uso.
 - No utilice accesorios distintos de los suministrados por nosotros.
-  Las superficies del aparato se calentarán.
- No sumerja el aparato en ningún líquido.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

PARTES

- | | |
|---------|---------------------|
| 1. Tapa | 3. Cazuela |
| 2. Asas | 4. Selector de modo |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Retire todo el embalaje y limpie la olla de cocción lenta para eliminar el polvo de fabricación, etc.

LOS BENEFICIOS DE LA COCCIÓN LENTA

Salud: la cocción lenta reduce la pérdida de vitaminas y retiene más nutrientes y sabores.

Economía: la cocción lenta y larga puede ablandar los cortes de carne más baratos y más duros y utiliza en torno a una cuarta parte de la potencia del quemador pequeño de una placa convencional.

Comodidad: prepare los ingredientes la noche anterior, póngalos en la olla de cocción lenta antes de marcharse, y disfrute de una comida deliciosa esperándole cuando llegue a casa.

MODOS DE COCCIÓN

Utilice el modo **LOW** (temperatura baja) para la tradicional "cocción lenta". Debe precalentar la olla en modo **HIGH** (temperatura alta) durante al menos 20 minutos antes de cocinar en modo **LOW**.

HIGH (alta) para cocción rápida, utilizando el aparato como si fuese una olla eléctrica. Durante la cocción, asegúrese de que los alimentos no se queden sin líquido. Si parece que se van a quedar secos añada agua caliente.

WARM para mantener la comida caliente, pero solo después de haberla cocinado por completo en la olla de cocción lenta.

PRECAUCIÓN: No utilice el modo **LOW** para calentar alimentos, ya que no eliminará todas las bacterias.

GENERAL

- Descongele los alimentos congelados completamente antes de añadirlos a la olla.
- Dore la carne y rehogue las verduras en una sartén o en la cazuela.
- No cocine en LOW sin precalentar primero el recipiente dentro de la olla de cocción lenta en HIGH durante al menos 20 minutos.
- Remoje los guisantes y las legumbres secas durante 8 horas antes de cocinarlos para ablandarlos.
ADVERTENCIA Hierva las legumbres secas (por ejemplo, alubias rojas) durante al menos 10 minutos antes de añadir las a la olla, ya que son tóxicas si no se cocinan lo suficiente o se comen crudas.
- No remoje las lentejas la noche anterior a su cocción.
- Guarde los ingredientes ya preparados en recipientes dentro del frigorífico. No introduzca el aparato ni la olla de cocción en el frigorífico.
- Las hortalizas de raíz, los tubérculos y los bulbos (zanahorias, patatas, cebollas) tardan mucho más en cocinarse que la carne. Córtelos en dados o en rodajas o tiras de aproximadamente 5 mm de grosor y saltéelos suavemente durante 2-3 minutos en una sartén.
- Todas las verduras (incluidas las verduras secas) deben quedar sumergidas en el líquido de cocción.
- Cuando cocine arroz, utilice al menos 150 ml de líquido de cocción por cada 100 g de arroz. Se recomienda utilizar arroz precocido, ya que ofrece los mejores resultados.
- La pasta no es adecuada para una cocción lenta, ya que se ablanda en exceso. Si su receta incluye pasta, incorpórela entre 30 y 40 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.

PREPARACIÓN

1. Decida cuándo quiere comer y cuándo quiere empezar a cocinar.
2. Si desea comer a las 6 de la tarde y necesita empezar a cocinar a las 8 de la mañana, elija una receta que pueda prepararse en un plazo de 8 a 10 horas. Si cocina a fuego lento y a baja intensidad, una hora extra de cocción no supondrá una gran diferencia, siempre que haya suficiente líquido de cocción para evitar que los alimentos se sequen.
3. Prepare los ingredientes según indique la receta.
4. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
5. Coloque el recipiente dentro de la olla de cocción lenta y ponga la tapa.
6. Compruebe que el aparato esté apagado y gire el control a **LOW**.
7. Conecte el aparato a la toma de corriente y enciéndalo.
8. Gire el control a HIGH y deje que el aparato se precaliente durante 20 minutos.
9. Hierva el líquido de cocción en una cacerola. Si utiliza una salsa comercial, añádala a la cacerola antes de llevarla a ebullición.

COCCIÓN

1. Transcurridos 20 minutos, retire la tapa (utilice guantes de cocina) y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
2. Ponga la carne y las verduras en la olla y añada el líquido de cocción hirviendo.
3. Gire el control a LOW o HIGH, según se requiera.
4. Si desea servir la comida inmediatamente, gire el control a OFF, desconecte el aparato de la red eléctrica y desenchúfelo.
5. Con guantes para horno, retire la tapa y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Lo mejor es servir la comida del aparato en platos con un cucharón.
- No transporte el aparato, ya que el cable podría engancharse en otros objetos.
- Tenga cuidado al utilizar guantes de cocina para levantar el recipiente de cocción y la tapa. El aparato es pesado y puede estar caliente.

CONSEJO

La limpieza es más fácil si retira inmediatamente todos los alimentos cocinados de la olla y la llena con agua tibia.

SALSAS/JUGOS

La cocción lenta conserva más jugos que la cocción tradicional. Esto suele aumentar el volumen del líquido de cocción y hacer que la salsa quede más líquida. Para compensarlo, las salsas deben prepararse inicialmente algo más espesas de lo habitual. Los ingredientes que se vayan a saltear pueden rebozarse previamente en harina sazónada para ayudar a espesar la salsa o los jugos de cocción.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Apague el aparato desde la red eléctrica y desenchúfelo.
 2. Con guantes de cocina, retire la tapa y el recipiente de cocción y colóquelos sobre una superficie resistente al calor.
 3. Si no va a lavar el recipiente inmediatamente, llénelo con agua templada. De lo contrario, el calor residual puede hacer que los restos de comida se adhieran, dificultando su limpieza.
 4. Lave la tapa y el recipiente de cocción con agua caliente y detergente usando una esponja o paño suave. Aclare y seque. No utilice estropajos abrasivos.
 5. Limpie el resto de las superficies, internas y externas, con un paño húmedo. Para ello, puede utilizar una pequeña cantidad de líquido lavavajillas.
 6. Seque bien todas las superficies antes de volver a usar o guardar el aparato.
 7. El recipiente de cocción y la tapa pueden lavarse en el lavavajillas, aunque el acabado de la superficie de estos componentes puede dañarse debido a las duras condiciones del lavado.
- Cualquier daño será únicamente estético y no afectará al funcionamiento del aparato.
 - No sumerja el cuerpo del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
 - No introduzca el cuerpo del aparato en el lavavajillas.
 - No utilice productos de limpieza abrasivos ni disolventes.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Verduras

La cocción lenta es ideal para las verduras, ya que apenas se produce evaporación y se conservan todos los jugos y sabores.

Los tubérculos como patatas, zanahorias, nabos y colinabos requieren más tiempo de cocción lenta que la carne. Córtelos en rodajas, tiras o dados de unos 5 mm y sumérjalos en el líquido de cocción. Los tiempos de cocción varían según el tipo y la frescura de las verduras. La experiencia con este tipo de cocción le permitirá establecer los tiempos óptimos para obtener los resultados deseados. Las verduras de cocción rápida, como los guisantes o el maíz dulce congelados, deben descongelarse previamente y añadirse unos 30 minutos antes del final de la cocción. No cocine patatas asadas con piel en la olla de cocción lenta.

Legumbres (alubias, guisantes y lentejas)

ADVERTENCIA Hierva las legumbres secas (por ejemplo, alubias rojas) durante al menos 10 minutos antes de añadirlos a la olla de cocción lenta. Son tóxicas si se consumen crudas o poco cocinadas.

No remoje las lentejas. Remoje los guisantes o alubias secas durante la noche, escúrralos y aclárelos, y hiérvalos durante 10 minutos en el líquido de cocción antes de añadirlos al recipiente. Sazone al final de la cocción. Las legumbres en conserva solo deben escurrirse y añadirse unos 30 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

Pescado

La cocción lenta del pescado potencia y retiene los sabores delicados, conserva su valor nutricional y ayuda a mantener su textura. No cocine el pescado durante mucho tiempo.

1. Engrase ligeramente la base del recipiente de cocción con mantequilla.
2. Limpie, recorte y lave el pescado (los rollitos y los lomos de pescado son los más adecuados). El pescado congelado debe descongelarse completamente antes de su cocción lenta. Seque el pescado y colóquelo en el recipiente.
3. Sazone, rocíe con zumo de limón y añada caldo caliente, agua o vino.
4. Añada una pequeña cantidad de mantequilla al pescado y cocine en 1 (LOW) durante 2-3 horas.

Carne

La cocción lenta ayuda a que los cortes más baratos resulten más tiernos, reduciendo la merma y la evaporación, y conservando el sabor y el valor nutricional. El tamaño, la forma y la calidad de la pieza, así como la proporción de carne magra, grasa y hueso, influyen en el tiempo de cocción. Recuerde que los tubérculos suelen tardar más en cocinarse que la carne. Descongele la carne antes de cocinarla. Los tiempos indicados son orientativos y pueden necesitar ajustes según el corte utilizado. Evite piezas con exceso de grasa o retire la sobrante. Se pueden cocinar piezas pequeñas de hasta 800 g, dependiendo de su forma, siempre que no impidan que la tapa cierre correctamente.

1. Sazone la carne y dórela por todos los lados en el recipiente de cocción.
2. Introduzca el recipiente en la olla de cocción lenta y cocine en 2 (HIGH) durante el tiempo indicado.
3. Las piezas de carne de cerdo con corteza se pueden asar durante 10 minutos para que queden crujientes.
4. En la medida de lo posible, cocine la carne por ambos lados durante el proceso de cocción para asegurarse de que quede tierna de manera uniforme.

Pieza	Peso	Modo	Tiempo
Ternera, cordero, cerdo	500-800 g	HIGH	5-7 horas

Aves

Se pueden cocinar aves de hasta 750 g, siempre que la pieza no impida que la tapa del recipiente cierre correctamente. Descongele la pieza previamente y cocínela sin relleno en 2 (HIGH).

1. Lave y seque la pieza y sazónela.
2. Dore la piel en su propia grasa o con un poco de aceite en una sartén.
3. Transfiera la pieza al recipiente dentro de la olla de cocción lenta y cocine en 2 (HIGH) durante el tiempo indicado.

Aves	Peso	Modo	Tiempo
Pollo/picantón	750 g (1½ lb)	HIGH	3½-4 horas
Faisán	Pequeño	HIGH	3-4 horas

Olla de cocción lenta – Tiempos de cocción (aproximados)

Alimento	Tamaño/Peso	Tiempo en LOW (horas)	Tiempo en HIGH (horas)
Pescado	Entero	1-2	N/A
Carne	500-800 g	7-10	5-7
Cordero	500-800 g	6-9	4-6
Aves	500-800 g	8-10	3½-4
Estofado	500-800 g	9-14	6-8
Sopa de verduras	800-1000 ml	6-10	3-4
Sopa de carne	800-1000 ml	10-14	7-9

Conversión de recetas para horno tradicional (tiempos aproximados)

Tiempo de cocción en horno	Tiempo en LOW (horas)	Tiempo en HIGH (horas)
15-30 minutos	4-6	1-2
30-60 minutos	6-8	2-4
1-3 horas	8-12	4-7

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

SERVICIO TÉCNICO

Tenga a mano el número de modelo cuando llame al servicio de atención al cliente. Spectrum Brands no podrá prestarle asistencia sin este número. El número de modelo figura en la placa de características, que suele encontrarse en la parte inferior del producto.

Este producto no puede repararse por parte del usuario. Si el producto no funciona, Spectrum Brands recomienda leer las instrucciones, comprobar el fusible del enchufe, así como el fusible general y el interruptor automático del circuito. Si el producto sigue sin funcionar, consulte con el establecimiento donde lo adquirió. Si el establecimiento no puede ayudarle, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente, donde podrán facilitarle asesoramiento técnico.

Si el Servicio de Atención al Cliente le aconseja que devuelva el producto a Spectrum Brands, embálelo con cuidado e incluya la siguiente información: nombre, dirección, número de teléfono y una descripción del problema. Si el producto se encuentra en período de garantía, indique dónde y cuándo se adquirió y adjunte un comprobante de compra (por ejemplo, el recibo correspondiente).

Envíe el producto a:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

Email: support@russellhobbs.com

Teléfono: 0345 658 9700 (número de tarifa local)

Nota: Si ha adquirido el producto en los últimos 6 meses, póngase en contacto primero con el distribuidor para cualquier cuestión relacionada con la garantía.

GARANTÍA

Los defectos que afecten al funcionamiento del producto y que aparezcan dentro del período de garantía se corregirán mediante la reparación o sustitución, a nuestra discreción, siempre que el producto haya sido utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones. Sus derechos legales no se verán afectados.

Periodo de garantía = 2 años a partir de la fecha de la primera compra en tienda.

Para beneficiarse de 1 año adicional de garantía, registre su producto en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra en: uk.russellhobbs.com/product-registration

Los consumibles solo están garantizados durante su vida útil recomendada. Las piezas de repuesto o sustitución* quedan excluidas y están cubiertas únicamente por una garantía de 1 año.

* Algunos ejemplos son los filtros, las placas de parrilla extraíbles, las bandejas de goteo/bandejas para migas, etc.

EN LÍNEA

Visite www.russellhobbs.com para ver más productos

ERP

Consulte la página web para obtener información sobre el consumo energético ErP en en.russellhobbs.com/erp

Leia as instruções e guarde-as em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
- Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- A superfície da resistência está sujeita a calor residual após a utilização.
- Não utilize acessórios para além dos fornecidos por nós.



As superfícies do aparelho aquecerão.



Não emirja o adaptador de carga ou a base de carga em água ou qualquer outro líquido.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

PEÇAS

- | | |
|----------|---------------------------|
| 1. Tampa | 3. Recipiente de cozedura |
| 2. Pegas | 4. Seleção de modo |

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Retire todas as embalagens e limpe a panela de cozedura lenta para remover o pó de fabrico, etc.

VANTAGENS DA COZEDURA LENTA

Saúde: ação de cozedura suave reduz os danos às vitaminas e retém mais nutrientes e sabores.

Economia: a cozedura lenta e prolongada pode tornar mais tenros os cortes de carne mais económicos e duros, e consome cerca de um quarto da energia no bico pequeno de um fogão normal.

Comodidade: prepare os ingredientes de véspera, coloque-os na panela de cozedura lenta antes de sair de casa, e tenha uma deliciosa refeição à sua espera quando chegar a casa.

MODOS DE COZEDURA

LOW para a tradicional “cozedura lenta”. Deve preaquecer o recipiente de cozedura na panela de cozedura lenta no modo **HIGH** durante pelo menos 20 minutos antes de cozinhar no modo **LOW**.

HIGH para “cozedura rápida”, utilizando a panela de cozedura lenta como um tacho de estufar elétrico. Durante a cozedura, certifique-se de que os alimentos não ficam secos. Se notar alguma secura, adicione água quente.

WARM para manter os alimentos mornos, mas após terem sido já cozinhados na totalidade na panela de cozedura lenta.

CUIDADO Não utilize o modo **LOW** para aquecer os alimentos — isso não eliminará todas as bactérias.

GERAL

- Descongele os alimentos congelados na totalidade antes de os juntar ao recipiente de cozedura.
- Doure a carne e salteie os legumes numa panela ou recipiente de cozedura.
- Não cozinhe no modo **LOW** sem primeiro preaquecer o recipiente de cozedura na panela de cozedura lenta no modo **HIGH** durante pelo menos 20 minutos.
- Demolhe as ervilhas e os feijões secos durante 8 horas antes de cozinhar para que amoleçam.
- **AVISO** Ferva o feijão seco (por exemplo, feijão vermelho) durante pelo menos 10 minutos antes de o colocar no aparelho. É venenoso se for mal cozinhado ou comido cru.
- Não demolhe as lentilhas de um dia para o outro.
- Armazene os ingredientes preparados em recipientes no frigorífico. Não coloque o aparelho ou o recipiente de cozedura no frigorífico.
- Os tubérculos e bolbos (cenouras, batatas, cebolas) demoram muito mais tempo a cozinhar do que a carne. Corte-os em cubos ou em fatias ou palitos com cerca de 5 mm de espessura e salteie-os suavemente durante 2–3 minutos num tacho, no fogão.
- Todos os legumes (incluindo os legumes secos) devem ser imersos no líquido de cozedura.
- Ao cozinhar arroz, use pelo menos 150 ml de líquido de cozedura para cada 100 g de arroz. Descobrimos que o arroz estufado proporciona os melhores resultados.
- A massa não é adequada para cozinhar lentamente, uma vez que se torna demasiado mole. Se a sua receita contiver massa, esta deverá ser envolvida no preparado 30–40 minutos antes do final do tempo de cozedura.

PREPARAÇÃO

1. Decida quando quer comer e quando quer começar a cozinhar.
2. Se quiser comer às 18:00 e tiver de começar a cozinhar às 8:00, encontre uma receita que demore 8–10 horas. Se estiver a cozinhar lentamente em potência baixa, mais uma hora de tempo de cozedura não faz muita diferença, desde que haja líquido de cozedura suficiente para evitar que os alimentos sequem.
3. Prepare os alimentos de acordo com a receita.
4. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
5. Coloque o recipiente de cozedura na panela de cozedura lenta e encaixe a tampa.
6. Verifique se o aparelho está desligado — coloque o controlo na posição **LOW**.
7. Ligue o aparelho à tomada e ligue-o à corrente elétrica.
8. Coloque no modo **HIGH** e deixe o aparelho preaquecer durante 20 minutos.
9. Ferva o líquido da cozedura num tacho. Se estiver a utilizar um molho culinário enlatado, adicione-o ao tacho antes de ferver.

COZER

1. Após 20 minutos, retire a tampa (com luvas de forno) e coloque-a numa superfície resistente ao calor.
2. Coloque a carne e os legumes na panela e adicione o líquido de cozedura a ferver.
3. Rode o controlo para a posição **LOW** ou **HIGH**, conforme necessário.
4. Se pretender servir os alimentos imediatamente, coloque o aparelho na posição **DESLIGADO**, desligue a alimentação elétrica e retire a ficha da tomada.
- Usando luvas de forno, retire a tampa e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- É melhor servir os alimentos do aparelho em pratos de servir.
- Não transporte o aparelho - o cabo pode prender-se noutros objetos.
- Tenha cuidado ao utilizar luvas de cozinha para levantar o recipiente de cozedura e a tampa. O aparelho é pesado e pode estar quente.

DICA

A limpeza é mais fácil se remover imediatamente todos os alimentos cozinhados da panela e encher a panela com água morna.

CALDO/MOLHO

A cozedura lenta retém mais os sucos do que a cozedura normal. Isto tende a aumentar o volume do líquido de cozedura e a diluir o molho ou caldo. Para permitir que isso aconteça, os molhos devem ser inicialmente mais espessos do que o normal. Tudo o que vai ser salteado pode ser previamente passado por farinha temperada, para engrossar o molho ou o caldo.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da alimentação elétrica e retire a ficha da tomada.
2. Com luvas de cozinha, retire a tampa e o recipiente de cozedura e coloque-os numa superfície resistente ao calor.
3. Se não tencionar lavar a loiça imediatamente, encha o recipiente de cozedura com água morna. Caso contrário, o calor residual pode cozer os restos de comida no recipiente de cozedura, tornando a sua remoção mais difícil.
4. Lave a tampa e recipiente de cozedura em água quente com detergente, utilizando um pano ou uma esponja e, em seguida, enxague e seque. Não utilize esfregões.
5. Todas as outras superfícies (internas e externas) devem ser limpas com um pano húmido. Pode utilizar uma pequena quantidade de detergente da loiça.
6. Seque bem todas as superfícies antes de reutilizar ou guardar o aparelho.
7. Pode lavar o recipiente de cozedura e a tampa na máquina de lavar loiça, mas o ambiente agressivo da máquina de lavar loiça pode afetar os acabamentos da superfície.
 - Os eventuais danos devem ser de ordem estética e não devem afetar o funcionamento do aparelho.
 - Não submerja o corpo do aparelho em água ou qualquer outro líquido.
 - Não coloque o corpo do aparelho na máquina de lavar loiça.
 - Não utilize produtos de limpeza ou solventes agressivos ou abrasivos.

DIRETRIZES DE COZEDURA

Legumes

A cozedura lenta é ideal para legumes. Há pouca evaporação, pelo que todos os sucos e sabores são retidos.

Tubérculos como a batata, cenoura, nabo e nabíça, necessitam de uma cozedura mais lenta do que a da carne. Corte em fatias de 5 mm, em palitos ou em cubos e mergulhe-os no líquido de cozedura. O tempo de cozedura varia consoante o tipo e o estado dos legumes. A experiência depressa lhe mostrará os melhores tempos de acordo com o seu gosto. Os legumes de cozedura rápida, como ervilhas e milho doce congelados, devem ser descongelados e adicionados meia hora antes do final da cozedura. Não coza lentamente batatas cozidas com a pele.

Leguminosas (feijões, ervilhas e lentilhas)

AVISO Ferva o feijão seco (por exemplo, feijão vermelho) durante pelo menos 10 minutos antes de o colocar na panela de cozedura lenta. É venenoso se for comido cru ou mal cozido.

Não demolhe as lentilhas. Coloque as ervilhas ou os feijões secos de molho durante a noite. Escorra e enxague e, em seguida, ferva durante 10 minutos no líquido de cozedura antes de adicionar ao recipiente de cozedura. Tempere no final da cozedura. Para feijões ou ervilhas enlatados, basta escorrer e adicioná-los 30 minutos antes do final do tempo de cozedura.

Peixe

Cozinhar o peixe no recipiente de cozedura desenvolve lentamente os sabores delicados, mantém o sabor e o valor nutricional e mantém o peixe inteiro. Não cozinhe o peixe durante muito tempo.

1. Unte a base do recipiente de cozedura com manteiga.
2. Limpe, arranje e lave o peixe (os filetes enrolados e as postas são os mais adequados). O peixe congelado deve ser completamente descongelado antes de ser cozinhado lentamente. Seque-o e coloque-o no recipiente de cozedura.
3. Tempere bem, regue com sumo de limão e, em seguida, adicione o caldo quente, a água ou o vinho.

- Adicione uma pequena quantidade de manteiga ao peixe e cozinhe na posição 1 (**LOW**) durante 2-3 horas.

Carne

A cozedura lenta torna mais tenros os cortes mais baratos e reduz o encolhimento e a evaporação, retendo o sabor e o valor nutricional. O tamanho, a forma e a qualidade da peça de carne, bem como a proporção de carne magra, gordura e osso, afetam o tempo de cozedura. Ao testar um prato para ver se está cozinhado, não se esqueça de que os tubérculos demoram mais tempo a cozinhar. Descongele a carne antes de a cozinhar. Os tempos das receitas são fornecidos apenas a título indicativo. Se for utilizado um corte de carne diferente, é possível que os tempos de cozedura tenham de ser ajustados. Evite carnes com um elevado teor de gordura ou corte a gordura em excesso. É possível cozinhar pequenas peças até 800 g, dependendo da sua forma. A carne não deve forçar a tampa para cima.

- Tempere a carne e doure-a de todos os lados no recipiente de cozedura.
- Transfira o recipiente de cozedura para a panela de cozedura lenta e cozinhe na posição 2 (**HIGH**) durante o tempo indicado.
- As peças de porco com couraço podem ser grelhadas durante 10 minutos para ficarem estaladiças.
- Se possível, vire as peças uma vez durante a cozedura, para garantir uma consistência uniforme.

Peça	Peso	Posição	Tempo
Carne de vaca, borrego, porco	500-800 g	HIGH	5-7 horas

Aves

Cozinhe carne de aves até 750 g. A carne não deve forçar a tampa para cima. Descongele a carne de aves antes de a cozinhar. Cozinhe a carne de aves sem recheio na posição 2 (**HIGH**).

- Lave e seque a carne de aves e tempere.
- Doure a pele na sua própria gordura ou em óleo num tacho, no fogão.
- Transfira para a panela de cozedura lenta e cozinhe na posição 2 (**HIGH**) durante o tempo indicado.

Aves	Peso	Posição	Tempo
Galinha/frango	750 g	HIGH	3½-4 horas
Faisão	Pequeno	HIGH	3-4 horas

Panela de cozedura lenta – Tempos de cozedura (tempos aproximados)

Alimento	Tamanho/peso	Tempo no modo LOW (horas)	Tempo no modo HIGH (horas)
Peixe	Inteiro	1-2	N/A
Carne de vaca	500-800 g	7-10	5-7
Carne de borrego	500-800 g	6-9	4-6
Aves	500-800 g	8-10	3½-4
Estufado	500-800 g	9-14	6-8
Sopa de legumes	800-1000 ml	6-10	3-4
Sopa de carne de vaca	800-1000 ml	10-14	7-9

Conversão de receitas de um forno tradicional (tempos aproximados)

Tempo de cozedura no forno	Tempo no modo LOW (horas)	Tempo no modo HIGH (horas)
15-30 minutos	4-6	1-2
30-60 minutos	6-8	2-4
1-3 horas	8-12	4-7

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

ASSISTÊNCIA

Se telefonar para o serviço de apoio ao cliente, tenha disponível o número do modelo. A Spectrum Brands não poderá prestar apoio sem o número do modelo. O número do modelo encontra-se na placa de características (normalmente localizada na parte inferior do produto).

O produto não pode ser reparado pelo utilizador. Se o produto não funcionar, a Spectrum Brands recomenda a leitura das instruções, a verificação do fusível da ficha e a verificação do fusível principal e do disjuntor. Se o produto continuar a não funcionar, consulte o revendedor.

Se o revendedor não puder prestar assistência, contacte o serviço de apoio ao cliente. O serviço de apoio ao cliente pode prestar aconselhamento técnico.

Se o serviço de apoio ao cliente aconselhar a devolução do produto à Spectrum Brands, embale o produto cuidadosamente e inclua as seguintes informações: Nome, endereço, número de telefone e informações sobre o problema. Se o produto estiver na garantia, indique onde e quando foi comprado e inclua a prova de compra (por exemplo, um recibo em papel).

Envie o produto para:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail: support@russellhobbs.com

Telephone: 0345 658 9700 (número de tarifa local)

Nota: se tiver adquirido o produto nos últimos 6 meses, contacte primeiro o revendedor para questões relacionadas com a garantia.

GARANTIA

Os defeitos que afetem o funcionamento do produto que surjam durante o período de garantia serão corrigidos por substituição ou reparação, a nosso critério, desde que o produto seja utilizado e mantido de acordo com as instruções. Os seus direitos legais não são afetados.

Período de garantia = 2 anos a partir da data da compra inicial.

Para obter uma garantia adicional de 1 ano, registre o seu produto online no prazo de 28 dias após a compra. Registe-se em: uk.russellhobbs.com/product-registration

Os consumíveis são garantidos apenas durante o seu ciclo de vida recomendado. As peças de substituição/peças sobressalentes* estão excluídas e só estão cobertas por uma garantia de 1 ano.

* Os exemplos incluem filtros, placas de grelhar amovíveis, tabuleiros recetores/tabuleiros de recolha de migalhas, etc.

ERP

Para informações relacionadas com o consumo de energia ErP, consultar o website en.russellhobbs.com/erp

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn.
- Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.
- Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Varmeelementets overflade kan have restvarme efter brug.
- Brug ikke andet tilbehør eller påsætninger end det, vi leverer.



Apparatets overflader kan blive meget varme.

Opladningsadapteren og opladningsstanden må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

KUN TIL PRIVAT BRUG

DELE

- | | |
|------------|----------------|
| 1. Låg | 3. Stegegryde |
| 2. Håndtag | 4. Programvalg |

FØR FØRSTE BRUG

Fjern al indpakning, og rengør slow cookeren for at fjerne fabrikationsstøv osv.

FORDELENE VED LANGTIDSKOGNING

Sundt: Den nænsomme tilberedning bevirker, at vitaminerne ikke forringes, maden bevarer flere næringsstoffer og mere smag.

Økonomisk: En langsom tilberedning kan mørne de billigere, mere seje kødudskæringer, og bruger kun cirka en fjerdedel af strømforbruget svarende til den lille ring på et gennemsnitligt komfur.

Praktisk: Klargør ingredienserne aftenen før, læg dem i slow cooker madkoger, inden du går og hav et lækker måltid stående klar, når du kommer hjem.

MADLAVNINGSTILSTANDE

LOW for traditionel "slow cooking". Du skal forvarme gryden i slow cookeren på **HIGH** i mindst 20 minutter, før du laver mad på **LOW**.

HIGH til "hurtigkogning", hvor langsomkogerens bruges som en elektrisk stuegryde. Under tilberedningen skal du sørge for, at maden ikke tørrer ud. Hvis den ser tør ud skal der tilsættes varmt vand.

WARM hold maden varm – men kun efter retten er færdigtilberedt i langsomkoger.

FORSIGTIG Brug ikke **LOW** til at opvarme mad – dette vil ikke dræbe alle bakterier.

GENERELLE TIPS

- Optø frosne ingredienser helt, inden de tilsættes kogegryden.
- Brun kødet og sauter grøntsagerne i en pande eller i stegegryden.
- Lav ikke mad på LOW uden først at forvarme gryden i slow cookeren på HIGH i mindst 20 minutter.
- Ibløddlæg tørrede ærter og bønner i 8 timer for at blødgøre dem før tilberedning.
- **ADVARSEL** Kog tørrede bønner (f.eks. røde kidneybønner) i mindst 10 minutter, før du kommer dem i apparatet. De er giftige, hvis de får for lidt eller spises rå.
- Lad ikke linser stå i blød natten over.
- Opbevar tilberedte ingredienser i beholdere i køleskabet. Kom ikke apparatet eller gryden i køleskabet.
- Rodfrugter, rodknolde og løg (gulerødder, kartofler, løg) tager meget længere tid at tilberede end kød. Skær dem ud i tern eller i stykker eller pinde på ca. 5 mm, og svits dem på lavt blus i 2-3 minutter på en pande på kogepladen.
- Alle grøntsager (inklusive tørrede grøntsager) skal nedsænkes i tilberedningsvæsken.
- Når du tilbereder ris, så brug mindst 150 ml tilberedningsvæske for hver 100 g ris. Vi oplever, at "forkogte" ris giver det bedste resultat.
- Pasta egner sig ikke til slow cooking, da det bliver for blødt. Hvis din opskrift skal bruge pasta, så bør de røres i 30-40 minutter, før tilberedningstiden er slut.

FORBEREDELSE

1. Tag en beslutning om, hvornår du ønsker at spise, og hvornår du vil påbegynde madlavning.
2. Hvis du ønsker at spise kl. 18.00, og du skal påbegynde madlavning kl. 8.00, så skal du finde en opskrift, der tager 8-10 timer. Hvis du laver slow cooking ved lav varme, vil en ekstra times tilberedningstid ikke gøre den store forskel, så længe der er tilstrækkelig tilberedningsvæske til, at maden ikke tørrer ud.
3. Tilbered maden i overensstemmelse med opskriften.
4. Stil apparatet på en stabil, vandret, varmeresistent overflade.
5. Kom gryden i slow cookeren, og sæt låget på.
6. Sørg for, at apparatet er slukket. Sæt indstillingen til **LOW**.
7. Sæt apparatet i vægstikket, og tænd for strømmen.
8. Sæt det på **HIGH**, og lad apparatet forvarme i 20 minutter.
9. Kog tilberedningsvæsken i en pande. Hvis du bruger en tilberedningssauce fra dåse, så fjn den til panden, før den bringes op i kog.

TILBEREDNING

1. Efter 20 minutter skal du tage låget af (med ovnhandsker på) og placere det på en varmekast overflade.
2. Læg kødet og grøntsagerne i gryden og tilsæt den kogende væske.
3. Sæt indstillingen på **LOW** eller **HIGH** som nødvendigt.
4. Hvis du gerne vil servere maden med det samme, så sæt indstillingen til **OFF**, sluk for strømmen, og tag stikket ud af kontakten.
- Fjern låget med ovnhandsker og læg det på en varmebestandig overflade.
- Det er bedst at øse maden fra apparatet over i serveringsfade.
- Bær ikke apparatet – ledningen kan hænge fast i andre genstande.
- Vær forsigtig, når du bruger ovnhandsker, når du løfter madlavningsgryden og låget. Apparatet er tungt og kan være varmt.

TIP

Rengøringen bliver nemmere, hvis du straks fjerner al den tilberedte mad fra gryden og fylder gryden med varmt vand.

SOVS/SAUCE

Slow cooking bevarer mere af saften end normal madlavning. Dette plejer at øge volumen af tilberedningsvæsken samt fortynde sovsen eller saucen. For at tage højde for det skal saucer indledningsvist være tykkere end normalt. Alt, der skal sautérés, kan vendes i krydret mel på forhånd, så sovsen eller saucen bliver tykkere.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Sluk for strømmen og tag stikket ud.
2. Brug ovnhandsker, tag låget af og gryden ud, og kom dem på en varmekast overflade.
3. Hvis du ikke har til hensigt at vaske op med det samme, så fyld gryden med varmt vand. Ellers kan restvarme bage madrester fast i gryden, hvilket gør den sværere at gøre ren.
4. Vask låget og gryden af i varmt sæbevand med en klud eller svamp, og skyl og tør den så af. Brug ikke skurende objekter.
5. Alle andre overflader (interne og eksterne) bør tørres af med en fugtig klud. Du kan bruge en lille smule opvaskemiddel.
6. Tør alle overflader grundigt af, før du genanvender apparatet eller stiller det væk.
7. Du kan vaske gryden og låget af i opvaskemaskinen, men det hårde miljø i opvaskemaskinen kan påvirke overfladefinishen.
 - Al skade bør være kosmetisk og bør ikke påvirke apparatets funktionalitet.
 - Nedsænk ikke apparatets kabinet i vand eller nogen anden væske.
 - Sæt ikke apparatets kabinet i opvaskemaskinen.
 - Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler.

RETNINGSLINJER FOR MADLAVNING

Grøntsager

Slow cooking er ideelt for grøntsager. Der sker næsten ingen fordampning, så al saften og smagen beholdes i gryden. Rodfrugter såsom kartofler, gulerødder, majroer og kålrabi skal bruge mere tid i slow cooker end kød. Skær dem i skiver, tern eller stænger på 5 mm, og nedsænk dem i tilberedningsvæske. Madlavningstider varierer med grøntsagernes type og alder. Dine erfaringer vil hurtigt vise dig den rette tid, der passer til dine smagspræferencer. Hurtigt tilberedte grøntsager såsom frosne ærter og sukkermajs skal tøs op og så tilsættes en halv time før tilberedningstiden er forbi. Slow cook ikke bagte kartofler i deres skræl.

Bælgfrugter (Bønner, ærter og linser)

ADVARSEL Kog tørrede bønner (f.eks. røde kidneybønner) i mindst 10 minutter, før de kommer i slow cookeren. De er giftige, hvis de spises rå eller utilstrækkeligt tilberedt.

Læg ikke linser i blød. Læg tørrede ærter eller bønner i blød natten over. Dræn væsken fra og skyl dem, og kog dem så i 10 minutter i tilberedningsvæske, før du føjer dem til gryden. Tilsæt krydderi i slutningen af tilberedningen. Ved bønner eller ærter fra dåse skal du bare dræne væsken fra og føje dem til 30 minutter før tilberedningstiden er forbi.

Fisk

Tilberedning af fisk i gryden udvikler de delikate smage langsomt, bevarer smagen og næringsværdien og holder fisken sammen. Tilbered ikke fisk i lang tid.

1. Smør grydens base med smør.
2. Rengør, beskær og vask fisken (rullede fileter og steaks er mest egnede). Frosne fisk bør blive tøet helt op før slow cooking. Aftør og placer i gryden.
3. Tilsæt godt med krydderi, drys over med citronsaft, og tilsæt så varm bouillon, vand eller vin.
4. Tilsæt en smule smør til fisken, og tilbered på 1 (**LOW**) i 2-3 timer.

Kød

Slow cooking gør billigere udskæringer møre og reducerer svind og fordampning samt bevarer smagen og

næringsværdien. Størrelsen, formen og kvaliteten af kødet, samt sammensætningen af magert kød, fedt og knogle, påvirker alt sammen tilberedningstiden. Når du tester en ret for at se, om den er færdigtilberedt, så husk på, at rodfrugter tager længere tid om at blive tilberedt. Optø frosset kød før tilberedning. Tiderne i opskriften er kun vejledende. Når der bruges en anden kødudskæring, så skal tilberedningstiden måske justeres. Undgå kød med en høj andel af fedt, eller skær overskydende fedt fra. Små udskæringer på op til 800 g kan blive tilberedt afhængigt af deres form. Kødet må ikke skubbe låget opad.

1. Tilsæt krydderi til kødet, og svits kødet på alle sider i gryden.
2. Sæt gryden i slow cookeren, og tilbered på **2 (HIGH)** i det angivne tidsrum.
3. Grisekød med svær kan få grillvarme i 10 minutter for at gøre dem sprøde.
4. Hvis det er muligt, så vend kødet under tilberedning, så du sikrer jævn mørhed.

Kød	Vægt	Indstilling	Tid
Oksekød, lam, gris	500-800 g	HIGH	5-7 timer

Fjerkræ

Tilbered fjerkræ på op til 750 g. Kødet må ikke presse låget opad. Optø frossent fjerkræ før tilberedning. Tilbered fjerkræ uden fyld på **2 (HIGH)**.

1. Vask og aftør fjerkræet, og tilsæt krydderi.
2. Brun huden i eget fedt eller i madlavningsolie i en pande på kogepladen.
3. Læg over i slow cookeren, og tilbered på **2 (HIGH)** i det angivne tidsrum.

Fjerkræ	Vægt	Indstilling	Time
Kylling/poussin	750 g	HIGH	3½-4 timer
Fasan	Lille	HIGH	3-4 timer

Slow Cooker - Tilberedningstider (anslåede tider)

Mad	Størrelse/Vægt	Tid på LOW (timer)	Tid på HIGH (timer)
Fisk	Hel	1-2	N/A
Oksekød	500-800 g	7-10	5-7
Lam	500-800 g	6-9	4-6
Fjerkræ	500-800 g	8-10	3½-4
Gryderet	500-800 g	9-14	6-8
Grøntsagssuppe	800-1000 ml	6-10	3-4
Oksekødssuppe	800-1000 ml	10-14	7-9

Konvertering af opskrifter fra en konventionel ovn (anslåede tider)

Tilberedningstid i ovn	Tid på LOW (timer)	Tid på HIGH (timer)
15-30 minutter	4-6	1-2
30-60 minutter	6-8	2-4
1-3 timer	8-12	4-7

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

SERVICE

Hvis du ringer til kundeservice, så sørg venligst for at have modelnummeret klar. Spectrum Brands vil ikke være i stand til at yde support uden modelnummeret. Modelnummeret vil stå på normeringspladen (den befinder sig normalt på produktets underside).

Produktet kan ikke serviceres af brugeren. Hvis produktet ikke fungerer, så anbefaler Spectrum Brands, at du læser instrukserne, efterser stikket, hovedafbryderen og sikringen. Hvis produktet stadig ikke virker, så kontakt forhandleren.

Hvis kundeservice råder til, at du returnerer produktet til Spectrum Brands, så pak produktet forsigtigt ned, og inkluder de følgende oplysninger: navn, adresse, telefonnummer og problemets beskaffenhed. Hvis produktet stadig er underlagt garantien, så angiv hvor og hvornår, produktet blev købt, og inkluder bevis for køb (f.eks. en papirkvittering).

Send produktet til:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail: support@russellhobbs.com

Tlf: 0345 658 9700 (nummer med lokaltakst)

Bemærk: Hvis du har købt produktet inden for de seneste 6 måneder, så kontakt venligst forhandleren først ved garantianliggender.

GARANTI

Fejl, der påvirker produktets funktionalitet og som dukker op inden for garantiperioden, vil blive rettet via udskiftning eller reparation efter vores valg, forudsat at produktet bruges og vedligeholdes i overensstemmelse med vejledningen. Dine lovfæstede rettigheder påvirkes ikke.

Garantiperiode = 2 år fra første købsdato.

For at få en ekstra 1-årig garanti skal du registrere dit produkt online inden for 28 dage fra købsdatoen.

Registrer det på: uk.russellhobbs.com/product-registration

Forbrugsvarer garanteres kun i deres anbefalede livscyklus. Reservedele* ekskluderes og dækkes kun af en 1-årig garanti.

* Eksempler inkluderer filtre, aftagelige grillplader, dryp-/krummebakker osv.



www.russellhobbs.com for flere produkter

ERP

Besøg hjemmesiden for at få oplysninger om ErP-energiforbrug en.russellhobbs.com/erp

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra.
- Barn ska inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt.
- Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.
- Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Värmeelementets yta är varm efter användning.
- Använd endast de delar och tillbehör som tillhandahålls av oss.



Apparatens utsida blir varm.

Sänk inte ned laddningsadaptern eller laddningsstativ i vatten eller någon annan vätska.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

DELAR

- | | |
|------------|-----------------|
| 1. Lock | 3. Gryta |
| 2. Handtag | 4. Lägesväljare |

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta bort allt förpackningsmaterial och rengör slow cookern för att ta bort damm från tillverkningen etc.

LÅNGKOKNINGENS FÖRDELAR

Din hälsa: en varsam tillagning bevarar vitaminer samt närings- och smäkämnen.

Din ekonomi: en långsam tillagning gör köttet mörkt, detta gäller speciellt för billigare och grövre styckningsdelar. Dessutom behövs det bara en fjärdedel av den energi som annars förbrukas på den minsta standardkokplattan.

Din bekvämlighet: förbered matvarorna kvällen innan, lägg dem i långkoksgrytan innan du går hemifrån och en härlig måltid väntar på dig när du kommer hem.

TILLAGNINGSLÄGEN

LOW för traditionell "slow cooking". Tillagningsgrytan måste förvärmas i slow cookern på **HIGH** i minst 20 minuter innan tillagning på **LOW** påbörjas.

HIGH för "snabbtillagning", genom att använda långkoksgrytan som en elektrisk gryta. Under tillagningen ska man se till att maten inte torkar ut. Om det ser ut som att maten håller på att koka torrt ska man tillsätta hett vatten.

WARM för att hålla mat varm – men bara när den har färdiglagats i långkoksgrytan.

OBS! Använd inte **LOW** för att värma upp mat – detta dödar inte alla bakterier.

ALLMÄNT

- Tina djupfrysta varor fullständigt innan du lägger dem i kokkärlet.
- Bryn köttet och fräs grönsakerna i en stekpanna eller i grytan.
- Tillaga inte på LOW utan att först förvärma tillagningsgrytan i slow cookern på HIGH i minst 20 minuter.
- Blötlägg torkade ärtor och bönor i 8 timmar för att mjuka upp dem före tillagning.
- **VARNING** Koka torkade bönor (t.ex. röda kidneybönor) i minst 10 minuter innan de tillsätts i apparaten, eftersom de är giftiga om de är otillräckligt tillagade eller äts råa.
- Blötlägg inte linser över natten.
- Förvara förberedda ingredienser i behållare i kylskåpet. Ställ inte apparaten eller tillagningsgrytan i kylskåpet.
- Rotfrukter, stamknölar och lökar (morötter, potatis, lök) tar betydligt längre tid att tillaga än kött. Tärna eller skär dessa i cirka 5 mm tjocka skivor eller stavar och fräs försiktigt i 2–3 minuter i en stekpanna på spisen.
- Alla grönsaker (inklusive torkade grönsaker) måste vara täckta av tillagningsvätskan.
- Vid tillagning av ris ska minst 150 ml tillagningsvätska användas per 100 g ris. Vi har funnit att så kallat "parboiled" ris ger bäst resultat.
- Pasta lämpar sig inte för slow cooking eftersom den blir för mjuk. Om receptet kräver pasta ska den tillsättas 30–40 minuter innan tillagningen är klar.

FÖRBEREDELSE

1. Bestäm när du vill äta och när du vill börja tillaga maten.
2. Om du vill äta vid 18:00 och behöver börja tillaga maten vid 08:00, leta upp ett recept som tar 8–10 timmar. Om du använder slow cookern på låg effekt gör en extra timmes tillagningstid ingen större skillnad, så länge det finns tillräckligt med vätska för att förhindra att maten torkar ut.
3. Förbered maten enligt receptet.
4. Ställ apparaten på en stabil, plan och värmeständig yta.
5. Placera tillagningsgrytan i slow cookern och sätt på locket.
6. Kontrollera att apparaten är avstängd – vrid vredet till **LOW**.
7. Anslut apparaten till vägguttaget och slå på strömmen.
8. Vrid vredet till **HIGH** och låt apparaten förvärmas i 20 minuter.
9. Koka upp tillagningsvätskan i en kastrull. Om du använder en färdig sås på burk, tillsätt den i kastrullen innan vätskan kokas upp.

TILLAGNING

1. Efter 20 minuter tar du av locket (använd grytvantar) och placerar det på en värmeständig yta.
2. Lägg köttet och grönsakerna i grytan och tillsätt den kokande kokvätskan.
3. Vrid vredet till LOW eller HIGH efter behov.
4. Om du vill servera maten direkt, vrid vredet till OFF, stäng av strömmen och dra ur kontakten.
- Ta av locket med ugnshandskar och ställ det på en värmeständig yta.
- Det är bäst att hålla upp maten från apparaten i serveringsskålar.
- Bär inte apparaten – sladden kan fastna i andra föremål.
- Var försiktig när du använder grytvantar för att lyfta tillagningsgrytan och locket. Apparaten är tung och kan vara varm.

TIPS

Rengöringen blir enklare om du omedelbart tar bort all tillagad mat från grytan och fyller grytan med varmt vatten.

SÅS / SKY

Slow cooking bevarar mer av köttsaften än vanlig tillagning. Detta leder ofta till en större mängd tillagningsvätska och kan göra såsen eller skyn tunnare. För att kompensera för detta bör såser från början göras tjockare än normalt. Ingredienser som ska fräsas kan före tillagning vändas i kryddat mjöl för att göra såsen eller skyn tjockare.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Stäng av strömmen och dra ur kontakten.
 2. Använd grytvantar för att ta bort locket och tillagningsgrytan och placera sedan dessa på en värmetålig yta.
 3. Om du inte tänker diska direkt, fyll tillagningsgrytan med varmt vatten. Kvarvarande värme kan annars leda till att matrester bränns fast, vilket försvårar rengöringen.
 4. Diska locket och tillagningsgrytan med varmt vatten och diskmedel med hjälp av en trasa eller svamp. Skölj och torka noggrant. Använd inte skursvampar.
 5. Torka av övriga ytor, både in- och utvändigt, med en fuktig trasa. Du kan även använda lite diskmedel om så önskas.
 6. Se till att alla ytor är helt torra innan apparaten används igen eller ställs undan.
 7. Tillagningsgrytan och locket kan diskas i diskmaskin, men den påfrestande miljön i diskmaskinen kan påverka ytfinishen.
- Eventuella skador är endast kosmetiska och påverkar inte apparatens funktion.
 - Sänk inte ner basenheten i vatten eller någon annan vätska.
 - Placera inte basenheten i diskmaskin.
 - Använd inte starka eller slipande rengöringsprodukter eller lösningsmedel.

TILLAGNINGSANVISNINGAR

Grönsaker

Slow cooking är perfekt för grönsaker. Avdunstningen är minimal, vilket innebär att alla safter och smaker bevaras.

Rotfrukter som potatis, morötter, rovor och kålrot kräver längre tillagningstid än kött. Skär dem i 5 mm tjocka skivor eller stavar, eller tärna dem, och tillsätt dem i tillagningsvätskan. Tillagningstiden varierar beroende på grönsakernas sort och ålder. Med lite erfarenhet lär du dig snart vilka tider som passar din smak bäst. Snabbkokta grönsaker som frysta ärtor och sockermajs ska tinas och därefter tillsättas en halvtimme innan tillagningen är klar. Bakad potatis med skal lämpar sig inte för slow cooking.

Baljväxter (bönor, ärtor och linser)

WARNING Koka torkade bönor (t.ex. röda kidneybönor) i minst 10 minuter innan du tillsätter dem i slow cookern. De är giftiga om de äts råa eller underkokta.

Blötlägg inte linser. Blötlägg torkade ärtor eller bönor över natten. Håll av och skölj, koka därefter i tillagningsvätskan i 10 minuter innan de tillsätts i tillagningsgrytan. Krydda i slutet av tillagningen. För konserverade bönor eller ärtor räcker det att hålla av vätskan och tillsätta dem cirka 30 minuter innan tillagningen är klar.

Fisk

Att tillaga fisk i tillagningsgrytan ger en delikat smak som utvecklas långsamt, bevarar smaken och näringsvärdet och håller ihop fisken. Tillaga inte fisk för länge.

1. Smörj botten av tillagningsgrytan med smör.
2. Rensa, putsa och skölj fisken (rullade filéer och fiskbitar lämpar sig bäst). Fryst fisk ska vara helt tinad innan slow cooking. Torka fisken och lägg den i tillagningsgrytan.
3. Krydda ordentligt, tillsätt citronsaft och därefter varm buljong, vatten eller vin.
4. Tillsätt en liten mängd smör till fisken och tillaga på 1 (LOW) i 2–3 timmar.

Kött

Slow cooking gör billigare köttstycken mörare och minskar krympning och avdunstning, vilket bevarar både smak och näringsvärde. Köttstyckets storlek, form och kvalitet samt förhållandet mellan magert kött, fett och ben påverkar tillagningstiden. Vid kontroll av om rätten är färdiglagad ska man komma ihåg att rotfrukter vanligtvis kräver längre tillagningstid än kött. Tina fryst kött före tillagning. De angivna tiderna i recepten är endast vägledande. Om ett annat köttstycke används kan tillagningstiden behöva justeras. Undvik kött med hög fetthalt eller putsa bort överflödigt fett. Mindre köttbitar på upp till 800 g kan tillagas, beroende på form. Köttet får inte trycka upp locket.

1. Krydda köttet och bryn det runt om i tillagningsgrytan.
2. Placera tillagningsgrytan i slow cookern igen och tillaga på 2 (HIGH) under angiven tid.
3. Fläskkött med svål kan grillas i 10 minuter för att få en krispig yta.
4. Vänd om möjligt köttstycken en gång under tillagningen för att säkerställa jämn mörhet.

Kött	Vikt	Inställning	Tid
Nöt, lamm, fläsk	500-800 g	HIGH	5-7 timmar

Fågel

Tillaga fågel upp till 750 g. Köttet får inte trycka upp locket. Tina fryst fågel före tillagning. Tillaga fågel utan fyllning på läge 2 (HIGH).

1. Skölj, torka och krydda fågeln.
2. Bryn skinnet i dess eget fett eller i matolja i en stekpanna på spisen.
3. Överför till tillagningsgrytan och tillaga på 2 (HIGH) enligt angiven tid.

Fågel	Vikt	Inställning	Tid
Kyckling	750 g	HIGH	3½-4 timmar
Fasam	Liten	HIGH	3-4 timmar

Slow cooker – tillagningstider (ungefärliga)

Livsmedel	Storlek / Vikt	Tid på LOW (timmar)	Tid på HIGH (timmar)
Fisk	Hel	1-2	N/A
Nötkött	500-800 g	7-10	5-7
Lamm	500-800 g	6-9	4-6
Fågel	500-800 g	8-10	3½-4
Gryta	500-800 g	9-14	6-8
Grönsakssoppa	800-1000 ml	6-10	3-4
Kötsoppa (nöt)	800-1000 ml	10-14	7-9

Omvandling av recept från vanlig ugn (ungefärliga tider)

Tillagningstid i ugn	Tid på LOW (timmar)	Tid på HIGH (timmar)
15-30 minuter	4-6	1-2
30-60 minuter	6-8	2-4
1-3 timmar	8-12	4-7

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

SERVICE

Om du ringer kundtjänst ber vi dig att ha modellnumret till hands. Spectrum Brands kan inte erbjuda support utan modellnumret. Modellnumret finns på märkskylten (som vanligtvis sitter på produktens undersida).

Produkten kan inte servas av användaren. Om produkten inte fungerar rekommenderar Spectrum Brands att du läser instruktionerna, kontrollerar säkringen i kontakten och huvudsäkringen samt jordfelsbrytaren. Om produkten fortfarande inte fungerar ber vi dig att kontakta återförsäljaren. Om återförsäljaren inte kan hjälpa dig, ring kundtjänst. Kundtjänst kan erbjuda teknisk rådgivning.

Om kundtjänst råder dig att returnera produkten till Spectrum Brands, packa produkten noggrant och inkludera följande information: Namn, adress, telefonnummer och information om felet. Om produkten omfattas av garanti, ange var och när produkten köptes och bifoga inköpsbevis (t.ex. ett kvitto).

Skicka produkten till:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-post: support@russellhobbs.com

Telephone: 0345 658 9700 (lokalt nummer)

OBS! Om du har köpt produkten under de senaste 6 månaderna ska du först kontakta återförsäljaren för frågor gällande garantin.

GARANTI

Fel som påverkar produktens funktion och som uppstår under garantitiden åtgärdas genom reparation eller utbyte, efter vårt val, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Garantin gäller i 2 år från inköpsdatumet.

Du kan få ytterligare 1 års garanti genom att registrera produkten online inom 28 dagar efter köpet på: uk.russellhobbs.com/product-registration

Förbrukningsartiklar omfattas endast av garanti under sin rekommenderade livslängd. Ersättnings- och reservdelar* undantas och omfattas endast av 1 års garanti.

* Exempelvis filter, löstagbara grillplattor, dropp- och smulbrickor m.m.



www.russellhobbs.com för fler produkter

ERP

Besök webbsidan för information om ErP-energiförbrukning en.russellhobbs.com/erp

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet.
 - Barn skal ikke leke med apparatet.
 - Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn.
 - Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
 - Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.
 - La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
 - Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
 - Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
 - Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
 - Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
 - Restvarme gjør at overflaten på varmeelementet forblir varm etter bruk.
-  Bruk bare originalt tilbehør og ekstrastyr.

Apparatets overflater vil bli varme.



Ikke dypp i væske.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

DELER

- | | |
|------------|------------------|
| 1. Deksel | 3. Cooking Gryte |
| 2. Håndtak | 4. Modusvalg |

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Fjern all emballasje og rengjør slow cookeren for å fjerne industristøv etc.

FORDELENE MED LANGSOM KOKING

Sunt: Langsom koking reduserer skaden på vitaminer og beholder flere næringsstoffer og mer smak.

Økonomisk: Langsom koking kan gjøre billigere, hardere kjøtt mørt, og bruker omtrent en fjerdedel av kraften på den minste ringen på en vanlig komfyrplate.

Praktisk: Forbered ingrediensene natten i forveien, legg dem i «slow cookeren» når du drar hjemmefra, og ha et deilig måltid ventende på deg når du kommer hjem.

KOKEMODUS

LOW for tradisjonell langtidskoking. Du må la gryten i slow cookeren stå til forvarming på **HIGH** i minst 20 minutter før koking på **LOW**.

HIGH for «hurtigkoking», ved bruk av «slow cookeren» som en elektrisk gryte. Under kokingen må du kontrollere at maten ikke koker tørr. Hvis det ser ut som den blir tørr, tilsett varmt vann.

WARM for å holde maten varm – men bare etter at den har kokt ferdig i «slow cookeren».

ADVARSEL: Ikke bruk **LOW** til å varme opp mat – dette vil ikke drepe alle bakteriene.

GENERELT

- Tin frossen mat før den går i kjelen.
- Brun kjøttet og sauter grønnsakene i en panne eller i gryten.
- Ikke lag mat på LOW uten at gryten først står til forvarming på HIGH i minst 20 minutter.
- La tørkede erter og bønner ligge i vann i 8 timer slik at de blir myke før koking.
- **ADVARSEL** Kok tørkede bønner (f.eks. røde bønner) i minst 10 minutter før de legges oppi apparatet. De er giftige hvis de ikke blir tilstrekkelig kokt eller spises råde.
- Ikke legg linser i vann over natten.
- Oppbevar klargjorte ingredienser i bokser i kjøleskapet. Ikke sett apparatet eller gryten i kjøleskapet.
- Rotgrønnsaker, knoller og løk (gulrøtter, poteter, løk) trenger mye lengre koketid enn kjøtt. Skjær dem i terninger eller i ca. 5 mm tykke skiver eller pinner, og la dem surre på svak varme i 2-3 minutter i en stekepanne på komfyren.
- Alle grønnsaker (inkludert tørkede grønnsaker) må være helt dekket av væske.
- Når du koker ris, må du bruke minst 150 ml væske for hver 100 g ris. Vi har funnet ut at forkokt ris gir best resultat.
- Pasta er ikke egnet for langtidskoking fordi den blir for myk. Hvis oppskriften din inneholder pasta, må den blandes inn når det er 30-40 minutter igjen av koketiden.

FORBEREDELSE

1. Bestem deg for når du vil spise, og når du vil begynne å lage maten.
2. Hvis du vil spise kl. 18 og du må starte å lage maten kl. 8, finner du en oppskrift som tar 8-10 timer. Hvis du langtidskoker på lav varme, vil en ekstra time med koking ikke gi store forskjeller, så lenge det er nok væske for å hindre at maten tørker ut.
3. Gjør klar maten slik det står i oppskriften.
4. Sett apparatet på en stabil, jevn varmebestandig overflate.
5. Sett gryten på slow cookeren og sett på lokket.
6. Sjekk at apparatet er av – vri kontrollen til **LOW**.
7. Koble støpselet i stikkontakten og skru på strømmen.
8. Vri om til **HIGH** og la apparatet forvarmes i 20 minutter.
9. Kok opp væsken i en kjele. Hvis du bruker ferdig saus på boks, tilsetter du den i kjelen før den koker opp.

KOKING

1. Etter 20 minutter løfter du av lokket (med ovnshansker) og plasserer på en varmebestandig overflate.
2. Legg kjøttet og grønnsakene i kokekaret og tilsett den kokende kokevæskan.
3. Still kontrollen til LOW eller HIGH etter behov.
4. Hvis du vil servere maten med det samme, skru du strømbryteren AV og kobler fra apparatet.
- Bruk ovnsvotter til å fjerne lokket og sett det på en varmebestandig overflate.
- Det er best å øse maten fra apparatet over i serveringsfat.
- Ikke bær apparatet – ledningen kan henge seg fast i andre gjenstander.
- Pass på når du bruker ovnshansker for å løfte gryten og lokket. Apparatet er tungt og kan være varmt.

TIPS

Rengjøringen blir enklere hvis du umiddelbart fjerner all tilberedt mat fra kokekaret og fyller kokekaret med varmt vann.

STEKESKY/SAUS

Langtidskoking bevarer mer av saften enn vanlig koking. Dette fører til at mengden væske øker og sausen eller stekeskyen blir tynnere. Derfor bør sausen være tykkere enn normalt. Alt som skal surres, kan blandes i krydder mel for å gjøre sausen eller stekeskyen tykkere.

VEDLIKEHOLD

1. Skru av strømmen og dra ut kontakten til apparatet.
 2. Mens du har ovnshansker på, tar du av lokket og gryten og setter dem på en varmebestandig overflate.
 3. Hvis du ikke har planer om å vaske opp med én gang, fyller gryten med varmt vann. Ellers kan restvarme føre til at maten klistrer seg til gryten og blir vanskelig å fjerne.
 4. Vask lokket og gryten i varmt såpevann med en klut eller svamp. Deretter skyller du og tørker av. Ikke bruk skuresvamp.
 5. Alle andre overflater (indre og ytre) må tørkes av med en fuktig klut. Du kan bruke litt oppvaskmiddel.
 6. Tørk godt av alle overflater før du bruker apparatet på nytt eller setter det vekk.
 7. Du kan vaske gryten og lokket i oppvaskmaskin, men de harde forholdene inni oppvaskmaskinen kan påvirke overflatebehandlingen.
- Eventuelle skader vil trolig være kosmetiske og burde ikke påvirke apparatets funksjoner.
 - Ikke senk selve hoveddelen på apparatet i vann eller annen væske.
 - Ikke sett selve hoveddelen på apparatet i oppvaskmaskinen.
 - Ikke bruk sterke eller slpende rengjøringsmidler eller løsemidler.

KOKEVEILEDNING

Grønnsaker

Langtidskoking er ideelt for grønnsaker. Det er lite væskefordamping, slik at all saften og smaken bevares. Rotgrønnsaker som poteter, gulrøtter, kålrabi og nepe trenger lengre langtidskoking enn kjøtt. Skjær dem i 5 mm skiver, pinner eller lag terninger, og sørg for at de er dekket av væsken. Koketiden kan variere etter hvilken type og hvor gamle grønnsakene er. Erfaring vil snart vise koketiden som er best for å oppnå resultatet du foretrekker. Hurtigkokte grønnsaker, som frosne erter og mais, må tines, og tilsettes når det er en halv time igjen av koketiden. Ikke langtidskok bakte poteter med skinnet på.

Belgfrukter (bønner, erter og linser)

ADVARSEL Kok tørkede bønner (f.eks. røde bønner) i minst 10 minutter før de legges oppi slow cookeren. De er giftige hvis de spises rå eller hvis de kokes for lite.

Ikke bløtlegg linser. La tørre erter eller bønner ligge i vann over natten. Hell av vannet og skyll, og kok deretter i 10 minutter, i væsken før du har dem i gryten. Tilsett krydder mot slutten av kokingen. For bønner og erter på boks, kan du ganske enkelt helle av vannet og tilsette dem når det er 30 minutter igjen av koketiden.

Fisk

Koking av fisk i gryten utvikler delikate smaker over tid, beholder både smak og næringsstoffer og holder fisken sammen. Ikke kok fisken lenge.

1. Tilsett smør i bunnen av gryten.
2. Rengjør, klipp og vask fisken (rullede fileter og beinfrie stykker er best). Frossen fisk bør være helt tint før langtidskoking. Tørk og legg i gryten.
3. Tilsett krydder, sitronjuice og ha på varm fiskekraft, vann eller vin.
4. Tilsett litt smør på fisken og kok på 1 (LOW) i 2–3 timer.

Kjøtt

Langtidskoking gjør rimeligere kjøtt mørt og saftig, reduserer krymping og fordamping samt bevarer smak og næringsstoffer. Flere forhold påvirker koketiden: Størrelsen, formen og kvaliteten på kjøttstykket, og forholdet mellom magert kjøtt, fett og bein. Når du skal sjekke om en rett er kokt, må du ikke glemme at rotgrønnsaker vanligvis trenger lengre koketid. Tin frossent kjøtt før koking. Tiden som er oppgitt i oppskriften er bare veiledende. Når man bruker ulike kjøttstykker, er det ofte behov for å justere koketiden. Unngå kjøtt med en stor andel fett eller skjær vekk det overflødige fett. Små stykker opptil 800 g kan kokes, avhengig av formen. Kjøttet må ikke presse lokket oppover.

1. Krydre kjøttet og brun det på alle sider i gryten.
2. Flytt gryten til slow cookeren og kok på 2 (HIGH) i tiden som vises.

3. Svinestykker med svor kan grilles i 10 minutter til skorpen blir sprø.
4. Snu stykkene én gang under kokingen hvis det er mulig, for å oppnå jevn mørhet i kjøttet.

Kjøttstykke	Vekt	Innstilling	Tid
Okse, lam, svin	500-800 g	HIGH	5-7 timer

Fjærkre

Kok fjærkre opptil 750 g. Kjøttet må ikke presse lokket oppover. Tin frossent fjærkre før koking.

Kok fjærkre uten fyll på **2 (HIGH)**.

1. Vask og tørk fjærkreet og tilsett krydder.
2. Brun skinnet i sitt eget fett eller i matolje i en stekepanne på komfyren.
3. Legg over på slow cookeren og kok på 2 (HIGH) i tiden som vises.

Fjærkre	Vekt	Innstilling	Tid
Kylling	750 g	HIGH	3½-4 timer
Fasan	Liten	HIGH	3-4 timer

Slow Cooker - Koketider (veiledende)

Mat	Størrelse/vekt	Tid på LOW (timer)	Tid på HIGH (timer)
Fisk	Hel	1-2	Ikke relevant
Okse	500-800 g	7-10	5-7
Lam	500-800 g	6-9	4-6
Fjærkre	500-800 g	8-10	3½-4
Gryterett	500-800 g	9-14	6-8
Grønnsaksuppe	800-1000 ml	6-10	3-4
Oksesuppe	800-1000 ml	10-14	7-9

Konvertere oppskrifter fra en tradisjonell ovn (veiledende tider)

Steketid i ovn	Tid på LOW (timer)	Tid på HIGH (timer)
15-30 minutter	4-6	1-2
30-60 minutter	6-8	2-4
1-3 timer	8-12	4-7

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

SERVICE

Ha modellnummeret lett tilgjengelig hvis du ringer kundeservice. Spectrum Brands kan ikke yte service uten modellnummeret. Modellnummeret står på merkeskiltet (vanligvis plassert på undersiden av produktet).

Vedlikehold av produktet skal ikke utføres av brukeren. Hvis produktet ikke virker, anbefaler Spectrum Brands at du leser bruksanvisningen, sjekker sikringen i støpselet, hovedsikringen og jordfeilbryteren. Ta kontakt med forhandleren hvis produktet fremdeles ikke virker.

Hvis forhandleren ikke kan hjelpe, ring kundeservice. Kundeservice kan gi teknisk veiledning.

Hvis kundeservice anbefaler deg å returnere produktet til Spectrum Brands, må du pakke produktet varsomt og oppgi følgende informasjon: Navn, adresse, telefonnummer og en forklaring på problemet. Dersom garantitiden fremdeles gjelder for produktet, må du oppgi hvor og når du kjøpet det og legge ved et bevis på kjøpet (f.eks. papirkvittingen).

Send produktet til:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

Epost: support@russellhobbs.com

Telefon: 0345 658 9700 (lokalt nummer)

Merk: Hvis du har kjøpt produktet for mindre enn seks månedene siden, må du først ta kontakt med forhandleren for spørsmål som gjelder garantien.

GARANTI

Feil som påvirker produktets funksjoner, som oppstår i garantiperioden, vil bli utbedret enten ved utskifting eller reparasjon, basert på vår vurdering. Det er en forutsetning av produktet brukes og vedlikeholdes i samsvar med instruksjonene. Dine lovfestede rettigheter påvirkes ikke.

Garantiperiode = 2 år fra første kjøp i butikk.

For å kreve en ekstra 1-års garanti må du registrere produktet på nettsiden senest 28 dager etter kjøpsdato. Registrer her: uk.russellhobbs.com/product-registration

Forbruksvarer omfattes bare av garantien i løpet av deres anbefalte levetid. Reservedeler* er ekskludert og dekkes bare av en 1-års garanti.

* For eksempel filtre, avtagbare grillplater, dryppskåler/smulebrett etc.



ONLINE

www.russellhobbs.com for flere produkter

ERP

For informasjon om ErP-energiforbruk, se nettstedet en.russellhobbs.com/erp

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausk materiaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.
- Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Lämmituselementin pinnalla on käytön jälkeen jälkilämpöä.
- Älä käytä muita kuin toimittamiamme lisävarusteita tai tarvikkeita.



Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Älä upota lataussovitinta tai lataustelinettä veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

OSAT

- | | |
|----------|------------------|
| 1. Kansi | 3. Valmistuspata |
| 2. Kahva | 4. Tilavalinta |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Poista kaikki pakkausk materiaali ja puhdista haudutuspata valmistuspölystä ym.

HITAAN HAUDUTTAMISEN EDUT

Terveys: Pehmeä haudutustoiminto vähentää vitamiinien tuhoutumista ja ravintoaineet sekä aromit säilyvät paremmin.

Taloudellisuus: Pitkä, hidas hauduttaminen mureuttaa halvemmat ja sitkeämmät lihapalat ja kuluttaa energiaa vain neljäsosan siitä, mitä tavallisen lieden pieni keittolevy.

Mukavuus: Valmistele ainekset edellisenä iltana, laita ne haudutuspataan ennen kuin lähdet kotoa ja kun tulet kotiin sinulla on herkullinen ateria valmiina odottamassa.

VALMISTUSTILAT

LOW on perinteiseen "hauduttamiseen". Haudutusastiaa on esilämmitettävä haudutuspadassa **HIGH**-asetuksella vähintään 20 minuuttia ennen valmistusta **LOW**-asetuksella.

HIGH "nopeaan valmistukseen", haudutuspadan käyttö sähköpatana. Varmista, ettei ruoka kuivu valmistuksen aikana. Jos se näyttää kuivalta, lisää kuumaa vettä.

WARM ruoan lämpimänä pitämiseen, mutta vain haudutuspadassa valmistuksen jälkeen.

HUOMIO Älä käytä LOW-asetusta ruoan lämmittämiseen – se ei tapa kaikkia bakteereja.

YLEISTÄ

- Älä valmistaa LOW-asetuksella ilman, että olet ensin esilämmittänyt haudutusastiaa haudutuspaikassa HIGH-asetuksella vähintään 20 minuuttia.
 - Liota kuivattuja herneitä ja papuja 8 tuntia, jotta ne pehmenevät ennen valmistusta.
 - VAROITUS Keitä kuivattuja papuja (esim. punaiset kidney-pavut) vähintään 10 minuuttia ennen niiden lisäämistä laitteeseen. Ne ovat myrkyllisiä, jos niitä syödään puolikypsinä tai raakoina.
 - Älä liota linssejä yön yli.
 - Säilytä esivalmistellut ainekset astioissa jääkaapissa. Älä laita laitetta tai haudutusastiaa jääkaappiin.
 - Juurekset, mukula- ja sipulikasvit (kuten porkkanat, perunat ja sipulit) kypsyvät huomattavasti hitaammin kuin liha. Pilko ne noin 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi tai tikuiksi ja kuullota niitä varovasti liedellä pannussa 2–3 minuuttia.
 - Kaikkien vihannesten (myös kuivattujen vihannesten) on oltava kokonaan kypsennysnesteen peitossa.
 - Kun valmistat riisiä, käytä vähintään 150 ml kypsennysnestettä 100 g:lle riisiä. Olemme huomanneet, että parboiled-riisi antaa parhaan tuloksen.
- Pasta ei sovellu hauduttamiseen, koska siitä tulee liian pehmeää. Jos reseptisi vaatii pastaa, sekoita se joukkoon 30–40 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä.

VALMISTELU

- Sulata pakastetut ainekset ennen niiden lisäämistä pataan.
 - Ruskista liha ja kuullota vihannekset paistinpannussa tai valmistuspadassa.
1. Päätä, milloin haluat syödä ja milloin haluat aloittaa ruoanlaiton.
 2. Jos haluat syödä klo 18 ja sinun on aloitettava ruoanlaitto klo 8, etsi resepti, jonka valmistusaika on 8–10 tuntia. Jos kypsennät hitaasti matalalla teholla, ylimääräinen tunti kypsennysaikaa ei vaikuta paljoakaan, kunhan kypsennysnestettä on riittävästi estämään ruoan kuivumisen.
 3. Valmista ruoka reseptin mukaan.
 4. Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle.
 5. Laita haudutusastia haudutuspataan ja aseta kansi päälle.
 6. Tarkista, että laite on pois päältä – käännä säädin asetukseen **LOW**.
 7. Liitä laite pistorasiaan ja kytke virta päälle.
 8. Kytke **HIGH**-asetus ja anna laitteen esilämmetä 20 minuuttia.
 9. Kiehauta kypsennysneste pannulla. Jos käytät säilykepurkissa olevaa kastiketta, lisää se pannulle ennen kiehauttamista.

VALMISTUS

1. Poista kansi (patakintaita käyttäen) 20 minuutin kuluttua ja aseta kuumuutta kestäväälle pinnalle.
 2. Laita liha ja vihannekset keittoastian ja lisää kiehuva keittoliemi.
 3. Käännä säädin asetukseen LOW tai HIGH tarpeen mukaan.
 4. Jos haluat tarjoilla ruoan heti, käännä OFF-asentoon, kytke virta pois päältä ja irrota laite pistorasiasta.
- Poista kansi uunikintaila ja aseta se lämmönkestävälle alustalle.
 - Ruoka on parasta kaataa laitteesta tarjoiluastioihin.
 - Älä kannaa laitetta, sillä sen johto voi takertua muihin esineisiin.
 - Ole varovainen nostaessasi haudutusastiaa ja kantaa patakintaita käyttäen. Laite on painava ja se voi olla kuuma.

VINKKI

Puhdistaminen on helpompaa, jos poistat heti kaikki kypsennetyt ruoat keittoastiasta ja täytät keittoastian lämpimällä vedellä.

KASTIKE/LIEMI

Hidas haudutus säilyttää enemmän nesteitä kuin tavallinen kypsennys. Tämä lisää kypsennysnesteiden määrää ja ohentaa kastiketta tai lientä. Tämän vuoksi kastikkeiden tulisi aluksi olla normaalia paksumpia. Kaikki paistettavat ainekset voidaan pyöräyttää maustetussa jauhossa ennen kypsennystä kastikkeen tai liemen sakeuttamiseksi.

HOITO JA HUOLTO

1. Katkaise virta pääkytkimestä ja irrota laite pistorasiasta.
 2. Käytä patakintaita, nosta kansi ja haudutusastia ja aseta ne kuumuutta kestäväälle alustalle.
 3. Jos et aio pestä haudutusastiaa heti, täytä se lämpimällä vedellä. Muuten jälkilämpö voi kiinnittää ruokajäämät haudutusastiaan, mikä vaikeuttaa niiden poistamista.
 4. Pese kansi ja haudutusastia kuumalla saippuavedellä käyttäen liinaa tai sientä, huuhtelee sitten ja kuivaa. Älä käytä hankaustyyynyjä.
 5. Pyyhi kaikki muut pinnat (sisäpuolelta ja ulkopuolelta) kostealla liinalla. Voit käyttää pienen määrän astianpesuainetta.
 6. Kuivaa kaikki pinnat huolellisesti ennen laitteen uudelleenkäyttöä tai säilytykseen laittoa.
 7. Voit pestä haudutusastian ja kannen astianpesukoneessa, mutta astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pinnan viimeistelyyn.
- Mahdolliset vauriot ovat kosmeettisia eivätkä vaikuta laitteen toimintaan.
 - Älä upota laitteen runkoa veteen tai muihin nesteisiin.
 - Älä laita laitteen runkoa astianpesukoneeseen.
 - Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia.

VALMISTUSOHJEITA

Vihannekset

Haudutus sopii erinomaisesti vihanneksille. Haihtuminen on vähäistä, joten kaikki mehut ja maut säilyvät. Juurekset, kuten peruna, porkkana, lanttu ja nauris, vaativat lihaa pidemmän kypsennysajan. Leikkaa ne 5 mm:n viipaleiksi, tikuiksi tai kuutioiksi ja upota kypsennysnesteeseen. Valmistusaika vaihtelee vihannesten tyyppin ja iän mukaan. Kokemus auttaa löytämään juuri omaan makuun sopivat ajat. Nopeasti kypsyvät vihannekset, kuten pakasteherneet ja pakastemaissi, on sulatettava ja lisättävä noin puoli tuntia ennen valmistuksen päättymistä. Älä hauduta uuniperunoita kuorineen.

Palkokasvit (pavut, herneet ja linssit)

VAROITUS Keitä kuivattuja papuja (esim. punaiset kidney-pavut) vähintään 10 minuuttia ennen niiden lisäämistä haudutuspataan. Ne ovat myrkyllisiä, jos niitä syödään puolikypsinä tai raakoina. Älä liota linsskejä. Liota kuivatut herneet ja pavut yön yli. Valuta ja huuhtelee, keitä sitten 10 minuuttia kypsennysnesteessä ennen lisäämistä haudutuspataan.

Kala

Kalan valmistaminen haudutusastiassa kehittää hitaasti herkullisia makuja, säilyttää maun ja ravintoarvon ja pitää kalan koossa. Älä hauduta kalaa pitkiä aikoja.

1. Voitele haudutusastian pohja voilla.
2. Puhdista, perkaa ja pese kala (rullatut fileet ja pihvit sopivat parhaiten). Pakastekala on sulatettava kokonaan ennen hauduttamista. Kuivaa ja laita haudutusastiaan.
3. Mausta hyvin, pirskottele sitruunamehua ja lisää kuuma liemi, vesi tai viini.
4. Lisää pieni määrä voita kalaan ja valmista asetuksella 1 (LOW) 2–3 tuntia.

Liha

Haudutus mureuttaa edullisemmat lihapalat ja vähentää kutistumista ja haihtumista, jolloin maku ja ravintoarvo säilyvät. Lihapalan koko, muoto ja laatu sekä vähärasvaisen lihan, rasvan ja luun osuus vaikuttavat kypsennysaikaan. Kun testaat, onko ruoka kypsää, muista että juurekset kypsyvät yleensä hitaammin. Sulata pakastettu liha ennen haudutusta. Reseptien valmistusajat ovat vain ohjeellisia. Jos

käytetään erilaista lihapalaa, valmistusaikoja voi olla tarpeen säätää. Vältä lihaa, jossa on paljon rasvaa, tai leikkaa ylimääräinen rasva pois. Pieniä, enintään 800 g:n paloja voidaan kypsentää riippuen muodosta. Liha ei saa työntää kantta ylöspäin.

1. Mausta liha ja ruskista se kaikilta puolilta haudutusastiassa.
2. Siirrä haudutusastia haudutuspataan ja hauduta asetuksella 2 (HIGH) ilmoitettu aika.
3. Nahallisia porsaanpaloja voidaan grillata 10 minuuttia, jotta niistä tulee rapeita.
4. Jos mahdollista, käännä lihapaloja kerran haudutuksen aikana tasaisen mureuden varmistamiseksi.

Liha	Paino	Asetus	Aika
Nauta, lammas, porsas	500-800 g	HIGH	5-7 tuntia

Siipikarja

Hauduta siipikarjaa enintään 750 g. Liha ei saa nostaa kantta ylöspäin. Sulata pakastettu siipikarjanliha ennen valmistusta. Valmista siipikarja ilman täytteitä asetuksella **2 (HIGH)**.

1. Pese sekä kuivaa siipikarjanliha ja mausta.
2. Ruskista pinta omassa rasvassaan tai öljyssä paistinpannulla.
3. Siirrä haudutuspataan ja valmista asetuksella 2 (HIGH) ilmoitettu aika.

Siipikarja	Paino	Asetus	Aika
Kana/kananpoika	750 g	HIGH	3½-4 tuntia
Fasaani	Pieni	HIGH	3-4 tuntia

Haudutuspata – haudutusajat (likimääräiset ajat)

Ruoka	Koko/paino	Aika asetus LOW (tuntia)	Aika asetus HIGH (tuntia)
Kala	Kokonainen	1-2	Ei käytetä
Nauta	500-800 g	7-10	5-7
Lammas	500-800 g	6-9	4-6
Siipikarja	500-800 g	8-10	3½-4
Pata	500-800 g	9-14	6-8
Vihanneskeitto	800-1000 ml	6-10	3-4
Lihakeitto	800-1000 ml	10-14	7-9

Perinteisten uunireseptien muuntaminen (likimääräiset ajat)

Uunissa valmistusaika	Aika asetus LOW (tuntia)	Aika asetus HIGH (tuntia)
15-30 minuuttia	4-6	1-2
30-60 minuuttia	6-8	2-4
1-3 tuntia	8-12	4-7

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

HUOLTO

Kun soitat asiakaspalveluun, pidä mallinumero käsillä. Spectrum Brands ei voi tarjota tukea ilman mallinumeroa. Mallinumero löytyy tyyppikilvestä (yleensä tuotteen pohjassa).

Käyttäjä ei voi huoltaa tuotetta. Jos tuote ei toimi, Spectrum Brands suosittelee, että luet ohjeet, tarkistat pistokkeen, sulakkeen sekä pääsulakkeen ja katkaisijan. Jos tuote ei vielääkään toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään. Jos jälleenmyyjä ei pysty auttamaan, soita asiakaspalveluun. Asiakaspalvelu voi tarjota teknistä neuvontaa.

Jos asiakaspalvelu kehottaa palauttamaan tuotteen Spectrum Brandsille, pakkaa tuote huolellisesti ja liitä mukaan seuraavat tiedot: nimi, osoite, puhelinnumero ja kuvaus ongelmasta. Jos tuote on takuun piirissä, ilmoita myös, mistä ja milloin tuote on ostettu, ja liitä mukaan ostotosite (esim. paperikuitti).

Lähetä tuote osoitteella:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

Email: support@russellhobbs.com

Puhelin: 0345 658 9700 (paikallispuhelumaksu)

Huomautus: jos olet ostanut tuotteen viimeisten 6 kuukauden aikana, ota ensin yhteyttä jälleenmyyjään takuuasioissa.

TAKUU

Tuotteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät takuuajana, korjataan joko vaihtamalla tuote tai korjaamalla se harkintamme mukaan, edellyttäen että tuotetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Takuuaika = 2 vuotta tuotteen ensimmäisestä ostosta.

Saat lisätakuuta 1 vuoden, kun rekisteröit tuotteesi verkossa 28 päivän kuluessa ostosta. Rekisteröinti: uk.russellhobbs.com/product-registration Kulutustarvikkeille myönnetään takuu vain niiden suositellun käyttöajan ajaksi. Vaihto-/varaosat* eivät kuulu takuun piiriin, vaan niille myönnetään vain yhden vuoden takuu. *Esimerkkejä ovat suodattimet, irrotettavat grillauslevyt, tippakaukalot/murukaukalot jne.



VERKKO

lisää tuotteita osoitteessa www.russellhobbs.com

ERP

Katso ErP:n mukaiset energiankulutustiedot verkkosivustolta en.russellhobbs.com/erp

МЕДЛЕННОВАРКА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.
- Детям запрещено играть с устройством.
- Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми.
- Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.
- Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
- Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- После использования поверхность нагревательного элемента подвержена остаточному тепловому воздействию.
- Не используйте принадлежности и насадки, отличные от поставляемых нами.



Поверхности прибора нагреваются.

Не погружайте зарядный переходник или зарядное устройство в воду или другую жидкость.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

- | | |
|-----------|-----------------|
| 1. Крышка | 3. Кастрюля |
| 2. Ручка | 4. Выбор режима |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите упаковку и очистите медленноварку от заводской пыли и т. д.

ПРЕИМУЩЕСТВА МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Здоровье: Процесс медленного приготовления уменьшает вред, наносимый витаминам, и сохраняет больше питательных веществ и ароматов.

Экономия: Длительное, медленное приготовление пищи может размягчить жесткие куски мяса и потребляет около четверти мощности малого кольца на средней конфорке.

Удобство: Подготовьте ингредиенты для приготовления пищи накануне, поместите их в медленноварку перед уходом, и восхитительная еда будет готова к Вашему возвращению домой.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

LOW для традиционного «медленного приготовления пищи». Перед приготовлением пищи в режиме **LOW** необходимо прогреть кастрюлю в медленноварке в течение минимум 20 минут в режиме **HIGH**.

HIGH для «быстрого приготовления», используя устройство как электрический сотейник. Во время приготовления следите, чтобы блюдо не выкипело. Если оно вот-вот выкипит, долейте горячей воды.

WARM чтобы сохранить пищу теплой, но только после приготовления до готовности в медленноварке.

ВНИМАНИЕ! Не используйте режим **LOW** для подогревания пищевых продуктов, поскольку это не обеспечивает уничтожение всех бактерий.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- Не готовьте пищевые продукты в режиме LOW, заблаговременно не подогрев кастрюлю в медленноварке, используя режим HIGH, в течение минимум 20 минут.
- Поставьте сухой горох и фасоль замачиваться на 8 часов, чтобы размягчить их перед приготовлением.
- **ОСТОРОЖНО!** Сушеные бобы (например, красная фасоль) должны вариться в течение минимум 10 минут, прежде чем будут помещены в прибор. В недоваренном или сыром виде они ядовиты.
- Не замачивайте чечевицу на ночь.
- Храните подготовленные ингредиенты в контейнерах в холодильнике. Не помещайте прибор или кастрюлю в холодильник.
- Корнеплоды, клубнеплоды и луковичные овощи (морковь, картофель, репчатый лук) готовятся значительно дольше, чем мясо. Нарежьте их в форме кубиков либо на ломтики или бруски толщиной 5 мм, обжарьте в течение 2—3 минут в сковородке на варочной панели.
- Все овощи (в том числе и сушеные) необходимо погрузить в жидкость.
- При приготовлении блюд с рисом используйте не менее 150 мл жидкости на каждые 100 г риса. Мы обнаружили, что пропаренный рис дает наилучшие результаты.
- Паста не подходит для медленного приготовления, поскольку становится слишком мягкой. Если в рецепте есть паста, ее необходимо добавить за 30—40 минут до окончания приготовления пищи.

ПОДГОТОВКА

- Полностью разморозьте замороженные продукты перед тем, как помещать их в котелок.
 - Обжаривайте мясо или пассеруйте овощи на сковороде или в кастрюле.
1. Примите решение о времени начала приема пищи и времени начала ее приготовления.
 2. Если вы хотите поесть в 18:00, а начать приготовление в 8:00, найдите рецепт, приготовление которого занимает 8—10 часов. Когда вы медленно готовите пищу при низкой затрате электроэнергии, дополнительный час времени приготовления не будет иметь большого значения, если имеется достаточное количество жидкости, которое не даст пище пересушиться.
 3. Готовьте пищу в соответствии с рецептом.
 4. Поместите прибор на устойчивую, ровную и термостойкую поверхность.
 5. Поместите кастрюлю в медленноварку и установите на место крышку.
 6. Проверьте, чтобы прибор был выключен, после чего поверните ручку управления в положение **LOW**.
 7. Вставьте вилку прибора в розетку и подайте электропитание.
 8. Переведите ручку управления в положение HIGH и оставьте прибор работать в режиме подогрева на 20 минут.
 9. Вскипятите жидкость для приготовления в кастрюле. Если вы используете готовый соус, добавьте его в кастрюлю, прежде чем довести до кипения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Через 20 минут снимите крышку (воспользовавшись кухонными рукавицами) и поместите ее на термостойкую поверхность.
2. Положите мясо и овощи в кастрюлю и добавьте кипящую жидкость.
3. Установите ручку управления в положение LOW или HIGH, в зависимости от потребности.

4. Если вы намерены незамедлительно подать пищу на стол, переведите ручку управления в положение OFF, отключите электропитание и извлеките вилку прибора из розетки.
5. С помощью кухонных прихваток снимите крышку и положите ее на термостойкую поверхность.
 - Лучше всего переложить пищу из прибора в посуду для подачи на стол.
 - Не переносите прибор — шнур питания может зацепиться за другие предметы.
 - Проявляйте осторожность при использовании кухонных рукавиц для извлечения кастрюли и снятия крышки. Прибор тяжелый и может быть горячим.

СОВЕТ

Очистка будет проще, если сразу же вынуть из кастрюли всю приготовленную пищу и наполнить кастрюлю теплой водой.

ПОДЛИВА/СОУС

При медленном приготовлении пищевых продуктов сохраняется больше соков, чем при обычном приготовлении. Это приводит к увеличению объема жидкости и разжижению соуса или подливки. Чтобы это учесть, соусы изначально должны быть гуще, чем обычно. Для загущения соуса или подливы любые продукты, предназначенные для обжаривания, можно предварительно обвалить в приправленной муке.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите питание и извлеките вилку прибора из розетки.
2. Воспользовавшись кухонными рукавицами, снимите крышку и извлеките кастрюлю, после чего поместите их на термостойкую поверхность.
3. Если вы не намерены сразу же вымыть кастрюлю, наполните ее теплой водой. Иначе под действием остаточного тепла крошки пищевых продуктов могут запечься на поверхности кастрюли, что затруднит их удаление.
4. Вымойте крышку и кастрюлю в горячей мыльной воде, используя тканевую салфетку или губку, а затем ополосните и просушите. Не пользуйтесь чистящей губкой.
5. Все остальные поверхности (внутренние и внешние) следует протереть влажной тканевой салфеткой. Можно воспользоваться небольшим количеством жидкого моющего средства.
6. Тщательно высушите все поверхности перед повторным использованием прибора или его отправкой на хранение.
7. Разрешается мыть кастрюлю и крышку в посудомоечной машине, однако неблагоприятные условия внутри посудомоечной машины могут влиять на покрытие поверхностей.
 - Повреждения могут носить только внешний характер и не должны влиять на работу прибора.
 - Не погружайте корпус прибора в воду или другую жидкость.
 - Не помещайте корпус прибора в посудомоечную машину.
 - Не используйте агрессивные либо абразивные чистящие средства или растворители.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Овощи

Медленное приготовление идеально подходит для овощей. При таком способе приготовления испаряется мало жидкости, поэтому все соки и ароматы сохраняются. Корнеплоды, такие как картофель, морковь, репа и брюква, требуют больше времени медленного приготовления, чем мясо. Нарежьте их ломтиками толщиной 5 мм, брусками или кубиками и погрузите в жидкость. Время приготовления зависит от типа овощей и их зрелости. Вы вскоре опытным путем определите оптимальное время, соответствующее вашему вкусу. Овощи быстрого приготовления, такие как замороженный горошек и сахарная кукуруза, необходимо разморозить и добавлять за полчаса до конца приготовления. Не рекомендуется использовать медленное приготовление для печеного картофеля «в мундире».

Бобовые (фасоль, горох и чечевица)

ОСТОРОЖНО! Сушеные бобы (например, красная фасоль) должны вариться в течение минимум 10 минут, прежде чем поместить их в медленноварку. В сыром или недоваренном виде они ядовиты. Не замачивайте чечевицу. Поставьте сухой горох или бобы замачиваться на ночь. Слейте воду и промойте, после чего варите в течение 10 минут в жидкости, прежде чем добавить в кастрюлю. В конце времени приготовления добавьте приправы. В случае использования горошка и фасоли в металлических банках просто слейте из банки жидкость и добавьте их за 30 минут до истечения времени приготовления.

Рыба

Приготовление рыбы в кастрюле позволяет медленно раскрыть ее нежные вкусоароматические свойства, сохранить аромат и питательную ценность, а также обеспечить целостность рыбы. Не следует готовить рыбу в течение длительного времени.

1. Смажьте дно кастрюли сливочным маслом.
2. Очистите, порежьте и промойте рыбу (лучше всего будет приготовить роллы из филе и стейки). Мороженная рыба должна полностью оттаять, прежде чем она будет использоваться для медленного приготовления. Высушите и поместите в кастрюлю.
3. Хорошо приправьте, сбрызните лимонным соком, а затем добавьте горячий бульон, воду или вино.
4. Добавьте к рыбе немного сливочного масла и готовьте в режиме 1 (LOW) в течение 2—3 часов.

Мясо

Медленное приготовление делает дешевые куски нежнее, снижает испарение и усадку мяса, сохраняя его аромат и питательную ценность. Размер, форма и качество куска мяса, а также соотношение постного/жирного мяса и костей — все это влияет на время приготовления. Пробуя блюдо на готовность, не забывайте, что корнеплоды обычно готовятся дольше. Перед приготовлением дождитесь, пока замороженное мясо оттаят. Время, указанное в рецепте, следует принимать только как рекомендацию. При использовании другого куска мяса время приготовления, возможно, придется скорректировать. Избегайте использования мяса с высоким содержанием жира либо обрежьте избыток жира. Небольшие куски массой до 800 г могут потребовать способа приготовления, зависящего от их формы. Мясо не должно поднимать крышку.

1. Приправьте мясо и подрумяньте его со всех сторон в кастрюле.
2. Переместите кастрюлю в медленноварку и готовьте в течение указанного времени в режиме 2 (HIGH).
3. Куски свинины со шкуркой можно поджарить в течение 10 минут до получения хрустящей корочки.
4. По возможности переверните кусок в ходе приготовления, чтобы обеспечить нежность мяса.

Кусок	Масса	Настройка	Время
Говядина, ягнatina, свинина	500—800 г	HIGH	5-7 часов

Птица

Готовьте куски птицы массой до 750 г. Мясо не должно поднимать крышку. Перед приготовлением дождитесь, пока замороженное мясо птицы оттаят. Готовьте нефаршированную птицу в режиме 2 (HIGH).

1. Промойте и просушите мясо птицы, приправьте его.
2. Подрумяньте кожу в ее собственном или в кулинарном жире в сковородке на варочной поверхности.
3. Переместите в медленноварку и готовьте в течение указанного времени в режиме 2 (HIGH).

Птица	Масса	Настройка	Время
Курица/цыпленок	750 г	HIGH	3½—4 часа

Птица	Масса	Настройка	Время
Фазан	Маленький	HIGH	3½—4 часа

Медленноварка. Время приготовления (приблизительное)

Пищевые продукты	Размер/масса	Время в режиме LOW (часы)	Время в режиме HIGH (часы)
Рыба	Целая	1-2	Н/П
Говядина	500-800 г	7-10	5-7
Ягнятина	500-800 г	6-9	4-6
Птица	500-800 г	8-10	3½-4
Рагу	500-800 г	9-14	6-8
Овощной суп	800-1000 мл	6-10	3-4
Суп на говяжьем бульоне	800-1000 мл	10-14	7-9

Адаптация рецептов, предназначенных для обычной духовки (приблизительные значения времени)

Время приготовления в духовке	Время в режиме LOW (часы)	Время в режиме HIGH (часы)
15-30 минут	4-6	1-2
30-60 минут	6-8	2-4
1-3 часа	8-12	4-7

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

При обращении в службу поддержки клиентов будьте готовы назвать номер модели. Компания Spectrum Brands не сможет предоставить вам поддержку, не зная номер модели. Номер модели указан на паспортной табличке (обычно она нанесена на основание изделия снизу).

Обслуживание данного изделия не может проводиться пользователем. Если изделие не работает, компания Spectrum Brands рекомендует прочитать инструкции, проверить предохранитель-пробку, а также сетевой предохранитель и автомат защиты сети. Если изделие по-прежнему не работает, проконсультируйтесь с розничным продавцом.

Если розничный продавец не смог оказать помощь, обратитесь в службу поддержки. Служба поддержки может предоставить консультацию по техническим вопросам.

Если служба поддержки порекомендует вам вернуть изделие в компанию Spectrum Brands, тщательно упакуйте его и укажите следующую информацию: Фамилию и имя, адрес, номер телефона и подробные сведения о проблеме. Если изделие на гарантии, укажите, где и когда оно было приобретено, а также приложите документ, подтверждающий покупку (например, бумажный чек).

Отправьте изделие по адресу:
Customer Service
Spectrum Brands (UK) Ltd
Fir Street, Failsworth, Manchester
M35 0HS

Эл. почта: support@russellhobbs.com

Телефон: 0345 658 9700 (взимается оплата согласно местному тарифу)

Примечание. Если вы приобрели это изделие в течение последних 6 месяцев, сначала свяжитесь с розничным продавцом, чтобы получить разъяснения по поводу гарантии.

ГАРАНТИЯ

Неисправности, влияющие на работу изделия, которые проявились в течение гарантийного периода, будут исправлены путем замены или ремонта (на наше усмотрение) при условии, что изделие эксплуатировалось и обслуживалось в соответствии с инструкциями. Ваши законные права не затронуты.

Гарантийный период составляет 2 года с момента первой розничной покупки.

Чтобы оформить запрос на дополнительную гарантию на 1 год, зарегистрируйте свое изделие в Интернете не позже 28 дней с момента покупки. Адрес для регистрации: uk.russellhobbs.com/product-registration

Срок гарантии на расходные материалы ограничивается их рекомендованным сроком службы.

Запасные части* не входят в комплект и покрываются гарантией сроком на 1 год.

* В качестве примера могут быть приведены фильтры, съемные пластины гриля, поддоны для сбора жира/крошек и т. д.



ВЕБ-САЙТ

www.russellhobbs.com, где можно ознакомиться с другой продукцией

ERP

Информацию о потреблении энергии продуктов, связанных с энергопотреблением можно найти на веб-сайте en.russellhobbs.com/erp Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si nesmějí hrát děti.
- Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem.
- Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.
- Neponořujte přístroj do kapaliny. Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.
- Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Nepoužívejte jiné příslušenství nebo nástavce než ty, které jsou dodávány od nás.



Povrchy přístroje budou pálit.



Nevkládejte nabíjecí adaptér nebo nabíjecí stojánek do vody ani jiné kapaliny.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

ČÁSTI

- | | |
|------------|-----------------|
| 1. Víčko | 3. Hrnec |
| 2. Držadlo | 4. Volba režimu |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte veškeré obaly a pomalý hrnec vyčistěte, tzn. odstraňte nečistoty z výroby atd.

VÝHODY POMALÉHO VAŘENÍ

Zdraví: Jemný způsob vaření neničí tolik vitamíny a zachovává více živin a chuti.

Úspora: Při dlouhém pomalém vaření změknou i levnější tužší plátky masa a je zapotřebí jen čtvrtina energie malé plotýnky běžného sporáku.

Pohodlí: Ingredience si připravte už večer před vařením. Před odchodem je dejte do pomalého vařiče a až se vrátíte domů, bude na vás čekat lahodné jídlo.

REŽIMY VAŘENÍ

Režim nízké teploty **LOW** pro tradiční „pomalé vaření“. Před vařením v režimu **LOW** musíte varnou nádobu v pomalém hrnci nejprve předehřát v režimu vysoké teploty **HIGH**, a to po dobu nejméně 20 minut.

HIGH pro „rychlé vaření“, použití pomalého vařiče jako elektrického hrnce na dušení. Během vaření se ujistěte, že potraviny se nevysušují. Pokud se zdá, že se vysušují, přidejte horkou vodu.

WARM pro udržování teploty potravin – ale až tehdy, co byly potraviny zcela uvařeny v pomalém vařiči.

UPOZORNĚNÍ: Režim LOW nepoužívejte k ohřevu potravin – nedošlo by k likvidaci veškerých bakterií.

OBECNÉ

- V režimu **LOW** nevařte, dokud varnou nádobu v pomalém hrnci nepředehřejete v režimu **HIGH**, což trvá nejméně 20 minut.

- Sušený hrách a fazole namočte na 8 hodin, aby před vařením změkly.
- **VAROVÁNÍ** Sušené fazole (např. červené fazole) před vložením do spotřebiče alespoň 10 minut povařte. Pokud nejsou dostatečně uvařené nebo se konzumují syrové, jsou toxické.
- Čočku přes noc nenamácejte.
- Připravené ingredience ukládejte v miskách v ledničce. Spotřebič ani samotnou varnou nádobu do ledničky nedávejte.
- Kořenová zelenina, hlízy a cibuloviny (mrkev, brambory, cibule) se vaří mnohem déle než maso. Tuto zeleninu nakrájejte na kostky, plátky nebo pásy o tloušťce asi 5 mm a následně restujte 2–3 minuty na sporáku v rendlíku.
- Veškerá zelenina (včetně sušené zeleniny) musí být v tekutině na vaření ponořená.
- Při vaření s rýží použijte alespoň 150 ml tekutiny na vaření na každých 100 g rýže. Zjistili jsme, že nejlepší výsledky lze dosáhnout s předvařenou rýží typu „easy-cook“.
- Těstoviny nejsou vhodné pro pomalé vaření, jelikož příliš změknou. Pokud recept vyžaduje těstoviny, měly by být vmíchány 30–40 minut před koncem doby vaření.

PŘÍPRAVA

- Napřed zmrazené potraviny úplně rozmrazte a teprve potom je dejte do nádoby na vaření.
 - Maso osmahněte do hněda a zeleninu orestujte na pánvi nebo v tomto hrnci.
1. Rozhodněte se, kdy chcete jíst a kdy chcete začít vařit.
 2. Pokud chcete jíst v 18:00 a potřebujete začít vařit v 8:00, najděte si recept, který trvá 8–10 hodin. Pokud vaříte pomalu na nízký výkon, jedna hodina vaření navíc nehraje velkou roli, pokud je tedy v hrnci dostatek tekutiny na vaření, aby jídlo nevyschlo.
 3. Připravte si potraviny podle receptu.
 4. Spotřebič postavte na stabilní, rovnou a tepelně odolnou plochu.
 5. Varnou nádobu umístěte do pomalého vařiče a přiklopte poklicí.
 6. Zkontrolujte, zda je spotřebič vypnutý – otočte ovladačem do polohy LOW.
 7. Zapojte spotřebič do zásuvky (připojte k elektrické síti).
 8. Otočte ovladačem do polohy HIGH a nechte spotřebič 20 minut předehřívát.
 9. Tekutinu na vaření nechte v rendlíku projít varem. Pokud chcete použít omáčku na vaření z konzervy, přidejte ji do rendlíku ještě předtím, než tekutina začne vřít.

VAŘENÍ

1. Po 20 minutách sejměte poklici (pomocí kuchyňských rukavic) a položte ji na žáruvzdorný povrch.
 2. Vložte maso a zeleninu do hrnce a přidejte vroucí tekutinu.
 3. Otočte ovladačem do polohy LOW nebo HIGH podle potřeby.
 4. Pokud chcete jídlo hned podávat, otočte ovladačem do polohy OFF (vypnuto) a odpojte jej od elektrické sítě (vypojte spotřebič ze zásuvky).
 5. Pomocí kuchyňských chňapek sejměte víko a položte jej na žáruvzdorný povrch.
- Jídlo z přístroje nejlépe přelijte naběračkou do servírovacích misek.
 - Přístroj nepřenášejte – kabel by se mohl zachytit o jiné předměty.
 - Při vyjímání varné nádoby a snímání poklice pomocí kuchyňských rukavic buďte opatrní. Spotřebič je těžký a může být horký.

TIP

Čištění je snazší, pokud ihned vyjmete veškeré uvařené jídlo z hrnce a naplníte jej teplou vodou.

MASOVÁ OMÁČKA/BĚŽNÁ OMÁČKA

Při pomalém vaření si potraviny zachovávají více šťávy než při běžném vaření, což obvykle navyšuje objem celkové tekutiny a omáčka je pak řidší. Abychom tomu zabránili, měli bychom mít omáčku na začátku

hustší než obvykle. Aby byla omáčka hustší, můžeme také cokoli, co se má restovat, předem obalit v ochucené mouce.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotřebič od elektrické sítě (vypojte ze zásuvky).
2. Pomocí kuchyňských rukavic sejměte poklici a varnou nádobu vyjměte, a položte je na žáruvzdorný povrch.
3. Pokud nemáte v úmyslu varnou nádobu hned umývat, naplňte ji teplou vodou. Pokud tak neučiníte, zbytky jídla se ve varné nádobě mohou vlivem zbytkového tepla přiškvařit, což pak ztěžuje jejich odstranění.
4. Poklici s varnou nádobou umyjte v horké mýdlové vodě pomocí hadru na nádobí nebo houbičky, poté opláchněte a osušte. Nepoužívejte drátěnku.
5. Všechny ostatní povrchy (vnitřní i vnější) otřete vlhkým hadrem. Můžete použít malé množství mycího prostředku.
6. Před opětovným použitím nebo uložením spotřebiče všechny povrchy důkladně osušte.
7. Varnou nádobu s poklicí lze mýt v myčce na nádobí, ovšem agresivní prostředí uvnitř myčky může mít vliv na povrchovou úpravu.
 - Jakékoli poškození by mělo být pouze kosmetické a nemělo by mít vliv na funkčnost spotřebiče.
 - Neponořujte tělo spotřebiče do vody ani do žádné jiné kapaliny.
 - Tělo spotřebiče nedávejte do myčky na nádobí.
 - Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky ani rozpouštědla.

POKYNY PRO VAŘENÍ

Zelenina

U zeleniny je ideální pomalé vaření. Dochází k malému odpařování, takže všechny šťávy a chutě jsou zachovány.

Kořenová zelenina, jako jsou brambory, mrkev, tuřín a brukev, vyžaduje v režimu pomalého vaření více času než maso. Zelenina musí být nakrájena na plátky, pásky nebo kostky o tloušťce 5 mm a v tekutině na vaření musí být ponořená. Doba vaření se liší podle druhu a stáří zeleniny. Jaká doba vaření vám bude nejlépe vyhovovat, poznáte až na základě zkušenosti. Zelenina, která se uvaří rychle, jako je mražený hrášek a kukuřice, se musí napřed rozmrazit a pak přidat půl hodiny před koncem vaření. Pečené brambory ve slupce v režimu pomalého vaření nepřipravujte.

Luštěniny (fazole, hrášek a čočka)

UPOZORNĚNÍ Sušené fazole (např. červené fazole) nechte před přidáním do pomalého hrnce vařit ve vroucí vodě alespoň 10 minut. Jsou toxické, pokud jsou konzumovány syrové nebo nedovařené. Čočku nenamáčejte. Sušený hrášek nebo fazole namočte přes noc. Scedte a opláchněte, poté 10 minut v tekutině na vaření povařte, a až pak je přidejte do varné nádoby. Na konci vaření ochutíte. Konzervované fazole nebo hrášek stačí scedit a přidat 30 minut před koncem vaření.

Ryby

Když je ryba připravována v režimu pomalého vaření, výrazné chutě se rozvíjejí postupně, tzn. chuť i nutriční hodnota zůstává zachována. A ryba se navíc nerozpadá. Rybu však nevařte příliš dlouho.

1. Dno varné nádoby vymastěte máslem.
2. Rybu očistěte, upravte a opláchněte (nejvhodnější jsou rolované filety a rybí steaky). Zmrazenou rybu před pomalým vařením zcela rozmrazte. Osušte ji a vložte do varné nádoby.
3. Dobře ochutíte, pokapejte citronovou šťávou a přidejte horký vývar, vodu nebo víno.
4. Přidejte k rybě trochu másla a vařte v prvním režimu LOW po dobu 2–3 hodin.

Maso

Pomalým vařením se levnější kusy masa změkčují a také se snižuje smršťování a odpařování, a tak zůstává zachována chuť i nutriční hodnota. Doba vaření ovlivňuje několik faktorů: velikost masa, jeho tvar a kvalita a také poměr libového masa, tuku a kostí. Když kontrolujete, zda je pokrm hotový, nezapomeňte, že

kořenová zelenina se vaří obvykle déle. Zmrazené maso před vařením rozmrazte. Časy uvedené v receptech jsou pouze orientační. Pokud použijete jiný kus masa, je možné, že dobu vaření bude nutné upravit. Vyhněte se masu s vysokým podílem tuku, nebo přebytečný tuk odkrojte. V závislosti na tvaru masa lze vařit menší kusy do hmotnosti 800 g. Maso však nesmí vytlačet poklici nahoru.

1. Maso ochuťte a ve varné nádobě ze všech stran osmahněte.
2. Varnou nádobu umístěte do pomalého vařiče a vařte v druhém režimu HIGH po dobu uvedenou v receptu.
3. Pokud si přejete mít vepřové maso s kůží dokřupava, je možné je dát na 10 minut grilovat.
4. Pokud je to možné, během vaření maso jednou obraťte, aby změklo rovnoměrně.

Maso	Hmotnost	Režim	Čas
Hovězí, jehněčí, vepřové	500-800 g	HIGH	5-7 hodin

Drůbež

Drůbež vařte do hmotnosti 750 g. Maso nesmí vytlačet poklici nahoru. Zmrazenou drůbež před vařením rozmrazte. Drůbež vařte bez nádivky v druhém režimu (HIGH).

1. Drůbež opláchněte, osušte a ochuťte.
2. Na sporáku v rendlíku kůži osmahněte ve vlastním tuku nebo na oleji.
3. Varnou nádobu umístěte do pomalého hrnce a vařte v druhém režimu HIGH po dobu uvedenou v tabulce.

Drůbež	Hmotnost	Režim	Čas
Kuře/mladé kuře	750 g	HIGH	3½-4 hodin
Bažant	Malý	HIGH	3-4 hodin

Pomalý hrnc – Časy vaření (přibližné časy)

Potraviny	Velikost/ Hmotnost	Čas v režimu LOW (hodiny)	Čas v režimu HIGH (hodiny)
Ryba	Celá	1-2	Není k dispozici
Hovězí	500-800 g	7-10	5-7
Jehněčí	500-800 g	6-9	4-6
Drůbež	500-800 g	8-10	3½-4
Guláš	500-800 g	9-14	6-8
Zeleninová polévka	800-1000 ml	6-10	3-4
Hovězí polévka	800-1000 ml	10-14	7-9

Převod receptů z tradiční trouby (přibližné časy)

Čas vaření v troubě	Čas v režimu LOW (hodiny)	Čas v režimu HIGH (hodiny)
15-30 minut	4-6	1-2
30-60 minut	6-8	2-4
1-3 hodiny	8-12	4-7

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do smíšeného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

SERVIS

Pokud voláte zákaznický servis, mějte prosím po ruce číslo modelu. Bez čísla modelu vám nebude společnost Spectrum Brands schopna poskytnout podporu. Číslo modelu je uvedeno na typovém štítku (obvykle se nachází na spodní straně výrobku).

Uživatel nemůže výrobek sám servisovat. Pokud výrobek nefunguje, společnost Spectrum Brands doporučuje přečíst si návod, zkontrolovat pojistku v zástrčce a zkontrolovat hlavní pojistku/jistič. Pokud výrobek stále nefunguje, obraťte se na prodejce.

Pokud vám prodejce není schopen poskytnout podporu, zavolejte na zákaznický servis. Zákaznický servis vám může poskytnout technické poradenství.

Pokud vám zákaznický servis doporučí zaslat výrobek zpět společnosti Spectrum Brands, pečlivě jej zabalte a přiložte následující informace: jméno, adresu, telefonní číslo a popis problému. Pokud je výrobek v záruce, uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o nákupu (např. papírovou účtenku).

Výrobek pošlete na adresu:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail: support@russellhobbs.com

Tel.: 0345 658 9700 (aplikována lokální sazba)

Poznámka: Pokud jste výrobek zakoupili v posledních 6 měsících, obraťte se nejprve na prodejce ohledně záručních záležitostí.

ZÁRUKA

Vady ovlivňující funkčnost výrobku, které se objeví během záruční doby, budou podle našeho uvážení odstraněny výměnou nebo opravou, pokud byl výrobek používán a udržován v souladu s návodem. Vaše zákonná práva tím nejsou dotčena.

Záruční doba = 2 roky od prvního maloobchodního nákupu.

Chcete-li záruku prodloužit o 1 rok, zaregistrujte svůj výrobek online do 28 dnů od zakoupení. Výrobek zaregistrujte zde: uk.russellhobbs.com/product-registration

Na spotřební materiál se poskytuje záruka pouze po dobu jeho doporučené životnosti. Díly podléhající výměně* jsou z běžné záruky vyloučeny a vztahuje se na ně pouze jednoletá záruka.

* Týká se to například filtrů, snímatelných grilovacích desek, odkapávacích misek/misek na drobky atd.

ONLINE

www.russellhobbs.com pro více výrobků

ERP

Informace o spotřebě energie podle nařízení ErP naleznete na webových stránkách en.russellhobbs.com/erp

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Prístroj a elektrický kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.
- Okolo celého spotrebiča nechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- Spotrebič neprikrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
- Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Povrch ohrievacieho telesa môže byť po použití z dôvodu zvyškového tepla ešte horúci.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo alebo nastavce ako tie, ktoré dodávame.



Povrchy spotrebiča budú horúce.

Neponárajte nabíjací adaptér alebo nabíjací podstavec do vody alebo akejkoľvek inej tekutiny.

LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

CZĘŚCI

- | | |
|------------|--------------------------|
| 1. Veko | 3. Varná nádoba / hrniec |
| 2. Rukoväť | 4. Voľba programu |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetky obalové materiály a pomalý hrniec vyčistite, aby ste ho zbavili prachu z výroby a iných nečistôt.

VÝHODY POMALÉHO VARENIA

Zdravotné: Vďaka pomalému spôsobu varenia sa stráca menej vitamínov a zachováva sa viac výživných látok a chutí.

Ekonomické: Pri dlhom, pomalom varení zmäknú aj lacnejšie a tuhšie kusy mäsa a spotrebuje sa asi štvrtina energie malej platničky bežného sporáka.

Pohodlie: Suroviny si pripravte deň vopred, vložte ich do pomalého hrnca pred odchodom z domu a po návrate domov na vás bude čakať vynikajúci pokrm.

PROGRAMY VARENIA

LOW (nízky stupeň) pre tradičné „pomalé varenie“. Pred varením na stupni LOW musíte varnú nádobu v pomalom hrnci predhriať na stupni HIGH (vysoký stupeň) po dobu aspoň 20 minút.

HIGH na „rýchle varenie“, použitie pomalého hrnca ako elektrického hrnca na dusenie. Počas varenia dbajte o to, aby sa jedlo nevysušilo. Keď sa zdá, že sa vysušuje, pridajte horúcu vodu.

WARM na udržanie teplého jedla – ale iba po úplnom uvarení v pomalom hrnci.

UPOZORNENIE Nepoužívajte stupeň LOW na ohrievanie jedla – táto teplota nie je dostatočná na zničenie všetkých baktérií.

VŠEOBECNE

- Nevarte na stupni LOW bez toho, aby ste predtým varnú nádobu v pomalom hrnci predhriali na stupni HIGH po dobu aspoň 20 minút.
 - Sušený hrach a fazuľu dajte pred varením namočiť na 8 hodín, aby zmäkli.
 - UPOZORNENIE Sušenú fazuľu (napr. červenú fazuľu) musíte pred vložением do spotrebiča nechať povariť vo vriacej vode aspoň 10 minút. Pri nedostatočnej tepelnej úprave alebo konzumácii v surovom stave je škodlivá.
 - Šošovicu nenamáčajte celú noc.
 - Pripravené suroviny skladujte v nádobách v chladničke. Do chladničky nedávajte samotný spotrebič ani varnú nádobu.
 - Koreňová zelenina, hľuzy a cibuľoviny (mrkva, zemiaky, cibuľa) sa varia oveľa dlhšie ako mäso. Nakrájajte ich na kocky alebo na približne 5 mm hrubé plátky či prúžky a zľahka ich orestujte 2 – 3 minúty na panvici na sporáku.
 - Všetka zelenina (vrátane sušenej zeleniny) musí byť úplne ponorená vo varenej tekutine.
 - Pri varení ryže pridajte aspoň 150 ml varenej tekutiny na každých 100 gramov ryže. Zistili sme, že najvhodnejšia je predparená ryža.
- Cestoviny nie sú vhodné na pomalé varenie, pretože sa rozvaria. Ak máte v recepte cestoviny, pridajte ich do variaceho sa jedla 30 – 40 minút pred ukončením varenia.

PRÍPRAVA

- Mrazené potraviny pred vložением do hrnca úplne rozmrazte.
 - Mäso opražte a zeleninu orestujte na panvici alebo v tomto hrnci.
1. Rozhodnite sa, kedy chcete jesť a kedy chcete začať s varením
 2. Ak chcete jesť o 6 hodine večer a potrebujete začať variť o 8 hodine ráno, vyhľadajte si recept, ktorého príprava trvá 8 – 10 hodín. Ak varíte pomaly na nízkom výkone, jedna hodina varenia navyše nespôsobí veľký rozdiel, pokiaľ je v hrnci dostatok tekutiny, aby sa zabránilo vysušeniu jedla.
 3. Pripravte jedlo podľa receptu.
 4. Spotrebič umiestnite na stabilný, vodorovný a teplovzdorný povrch.
 5. Vložte varnú nádobu do pomalého hrnca a prikryte ju vekom.
 6. Skontrolujte, či je spotrebič vypnutý – otočte ovládač do polohy **LOW**.
 7. Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky.
 8. Otočte ovládač do polohy HIGH a nechajte spotrebič 20 minút predhrievať.
 9. Varenú tekutinu privedte do varu v panvici. Ak používate hotovú omáčku v konzerve, pridajte ju do panvice ešte pred privedením do varu.

VARENIE

1. Po 20 minútach zložte veko (použite kuchynské chňapky) a položte ho na teplovzdorný povrch.
 2. Vložte mäso a zeleninu do hrnca a pridajte vriacu vodu.
 3. Otočte ovládač do polohy LOW alebo HIGH podľa potreby.
 4. Ak chcete jedlo podávať ihneď, otočte ovládač do polohy OFF a odpojte spotrebič z elektrickej siete.
 5. Pomocou kuchynských rukavíc odstráňte veko a položte ho na žiaruvzdornú podložku.
- Jedlo z prístroja je najlepšie naberte naberačkou do servírovacích misiek.
 - Prístroj neprenášajte – kábel sa môže zachytiť o iné predmety.
 - Pri zdvíhaní varnej nádoby a veka pomocou kuchynských chňapiek buďte opatrní. Spotrebič je ťažký a môže byť horúci.

TIP

Čistenie je jednoduchšie, ak ihneď vyberiete všetky uvarené potraviny z hrnca a naplníte ho teplou vodou.

ŠŤAVA / OMÁČKA

Pomalé varenie uchováva viac štiav než bežné varenie. To má tendenciu zvyšovať objem varenej tekutiny a riediť omáčku alebo šťavu. Z toho dôvodu by omáčky mali byť na začiatku hustejšie než zvyčajne. Čokoľvek, čo sa chystáte orestovať, môžete vopred obaliť v ochutenej múke, aby sa šťava alebo omáčka zahusťila.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotrebič z elektrickej siete.
 2. Pomocou kuchynských chňapiek zložte veko, vyberte varnú nádobu a položte ich na teplovzdorný povrch.
 3. Ak nemáte v úmysle umyť varnú nádobu ihneď, naplňte ju teplou vodou. V opačnom prípade môže zvyškové teplo pripieť zvyšky jedla k nádobe, čo sťaží ich odstraňovanie.
 4. Veko a varnú nádobu umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom pomocou handričky alebo špongie, potom ich opláchnite a osušte. Nepoužívajte drôtenky ani abrazívne hubky.
 5. Všetky ostatné povrchy (vnútorné aj vonkajšie) by sa mali utrieť vlhkou handričkou. Môžete použiť malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
 6. Pred opätovným použitím alebo uskladnením spotrebiča všetky povrchy dôkladne osušte.
 7. Varnú nádobu a veko môžete umývať v umývačke riadu, ale agresívne prostredie vnútri umývačky môže mať vplyv na povrchovú úpravu.
- Akékoľvek poškodenie by malo byť len kozmetického charakteru a nemalo by ovplyvniť funkčnosť spotrebiča.
 - Neponárajte telo spotrebiča do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
 - Nedávajte telo spotrebiča do umývačky riadu.
 - Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky ani rozpúšťadlá.

POKYNY NA VARENIE

Zelenina

Pomalé varenie je pre zeleninu ideálne. Dochádza k minimálnemu odparovaniu, takže všetky šťavy a chute zostávajú zachované. Koreňová zelenina, ako sú zemiaky, mrkva, okrúhlica a kvaka, vyžaduje dlhšie pomalé varenie než mäso. Nakrájajte ju na kocky alebo na 5 mm hrubé plátky či prúžky a ponorte do varenej tekutiny. Časy varenia sa líšia v závislosti od druhu a veku zeleniny. Skúsenosť vám čoskoro ukáže tie najlepšie časy podľa vašej vlastnej chuti. Rýchlo uvarená zelenina, ako je mrazený hrášok a kukurica, sa musí najskôr rozmraziť a potom pridať pol hodiny pred koncom varenia. V pomalom hrnci nepripravujte zemiaky v šupke.

Strukoviny (fazuľa, hrach a šošovica)

UPOZORNENIE Sušenú fazuľu (napr. červenú fazuľu) pred pridaním do pomalého hrnca povarte aspoň 10 minút. Pri konzumácii v surovom alebo nedostatočne uvarenom stave je škodlivá. Šošovicu nenamáčajte. Sušený hrach alebo fazuľu namočte cez noc. Pred pridaním do varnej nádoby ich scedte, opláchnite a povarte 10 minút vo varenej tekutine. Ochuťte až na konci varenia. V prípade konzervovanej fazule alebo hrachu ich stačí scediť a pridať 30 minút pred koncom varenia.

Ryby

Príprava rýb vo varnej nádobe pomaly rozvíja jemné chute, uchováva arómu aj výživovú hodnotu a ryby sa v nej nerozpadnú. Ryby nevarte dlhý čas.

1. Dno varnej nádoby vymastite maslom.
2. Rybu očistite, orežte a umyte (najvhodnejšie sú zrolované filety a steaky). Mrazené ryby musia byť pred pomalým varením úplne rozmrazené. Osušte ich a vložte do varnej nádoby.
3. Rybu ochuťte, pokvapkajte citrónovou šťavou a potom pridajte horúci vývar, vodu alebo víno.
4. K rybe pridajte malé množstvo masla a varte na stupni 1 (LOW) po dobu 2 – 3 hodín.

Mäso

Pomalé varenie zjemňuje lacnejšie kusy mäsa a znižuje stratu objemu aj odparovanie, čím zachováva chuť a výživovú hodnotu. Veľkosť, tvar a kvalita kusu mäsa, ako aj pomer chudého mäsa, tuku a kostí, to všetko ovplyvňuje čas varenia. Pri testovaní, či je jedlo hotové, nezabúdajte, že koreňovej zelenine varenie zvyčajne trvá dlhšie. Mrazené mäso pred varením rozmrazte. Časy v receptoch sú uvedené len ako orientačné. Ak použijete iný kus mäsa, možno bude potrebné čas varenia upraviť. Vyhýbajte sa mäsu s vysokým podielom tuku alebo nadbytočný tuk odrežte. Je možné variť menšie kusy mäsa až do 800 gramov v závislosti od ich tvaru. Mäso nesmie vytláčať veko smerom nahor.

1. Mäso ochuťte a zo všetkých strán ho vo varnej nádobe sprudka opečte.
2. Varnú nádobu preneste do pomalého hrnca a varte na stupni 2 (HIGH) po stanovenú dobu.
3. Bravčové kúsky s kožou môžete grilovať 10 minút, aby boli chrumkavé.
4. Ak je to možné, kusy mäsa počas varenia raz otočte, aby boli rovnomerne mäkké.

Druh mäsa	Hmotnosť	Nastavenie	Čas
Hovädzie, jahňacie, bravčové	500-800 g	HIGH	5-7 hodín

Hydina

Prípravujte hydinu s hmotnosťou do 750 gramov. Mäso nesmie vytláčať veko smerom nahor. Mrazenú hydinu pred varením úplne rozmrazte. Hydinu pripravujte bez plnky na stupni **2 (HIGH)**.

1. Hydinu umyte, osušte a ochuťte.
2. Kožu opečte dohnedu vo vlastnom tuku alebo na troche oleja na panvici na sporáku.
3. Preložte ju do pomalého hrnca a varte na stupni 2 (HIGH) po stanovenú dobu.

Hydina	Hmotnosť	Nastavenie	Čas
Kura/poussin	750 g	HIGH	3½-4 hodiny
Bažant	Malý kus	HIGH	3-4 hodiny

Pomalý hrniec – časy varenia (približné časy)

Pokrm	Veľkosť/hmotnosť	Čas na stupni LOW (v hodinách)	Čas na stupni HIGH (v hodinách)
Ryby	Celý kus	1-2	-
Hovädzie mäso	500-800 g	7-10	5-7
Jahňacie mäso	500-800 g	6-9	4-6
Hydina	500-800 g	8-10	3½-4
Dusené mäso na šťave	500-800 g	9-14	6-8
Zeleninová polievka	800-1000 ml	6-10	3-4
Hovädzia polievka	800-1000 ml	10-14	7-9

Prepočet receptov z tradičnej rúry (približné časy)

Doba prípravy v rúre	Čas na stupni LOW (v hodinách)	Čas na stupni HIGH (v hodinách)
15-30 minút	4-6	1-2
30-60 minút	6-8	2-4
1-3 hodiny	8-12	4-7

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

SERVIS

Ak budete telefonicky kontaktovať zákaznícky servis, pripravte si, prosím, číslo modelu. Spoločnosť Spectrum Brands nebude schopná poskytnúť podporu bez čísla modelu. Číslo modelu sa nachádza na typovom štítku (zvyčajne umiestnenom na spodnej strane výrobku).

Používateľ nesmie na výrobku vykonávať žiadny servis. Ak výrobok nefunguje, spoločnosť Spectrum Brands odporúča, aby ste si prečítali návod na obsluhu, skontrolovali poistku zástrčky a skontrolovali hlavnú poistku a istič. Ak výrobok napriek tomu nefunguje, poraďte sa s predajcom. Ak vám predajca nedokáže pomôcť, telefonicky kontaktujte zákaznícky servis. Zákaznícky servis vám môže poskytnúť technické poradenstvo.

Ak vám zákaznícky servis odporučí vrátiť výrobok spoločnosti Spectrum Brands, produkt starostlivo zabaľte a priložte nasledujúce údaje: meno, adresu, telefónne číslo a podrobný opis problému. Ak je výrobok v záruke, uveďte, kde a kedy bol zakúpený, a priložte doklad o kúpe (napr. pokladničný blok).

Výrobok zašlite na adresu:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail: support@russellhobbs.com

Telefón: 0345 658 9700 (miestna sadzba za hovor)

Poznámka: Ak ste výrobok zakúpili v priebehu posledných 6 mesiacov, v záležitostiach týkajúcich sa záruky sa najskôr obráťte na predajcu.

ZÁRUKA

Chyby ovplyvňujúce funkčnosť výrobku, ktoré sa vyskytnú v záručnej lehote, budú odstránené výmenou alebo opravou podľa nášho uváženia za predpokladu, že sa výrobok používa a udržiava v súlade s návodom. Vaše zákonné práva tým nie sú dotknuté.

Záručná lehota = 2 roky od prvého nákupu v maloobchode.

Ak chcete získať dodatočnú 1-ročnú záruku, zaregistrujte svoj výrobok na internete do 28 dní od zakúpenia. Zaregistrujte sa na adrese: uk.russellhobbs.com/product-registration

Na spotrebný materiál sa vzťahuje záruka len po dobu jeho odporúčanej životnosti. Náhradné diely* sú zo základnej záruky vyňaté a vzťahuje sa na ne len 1-ročná záruka.

* Príklady zahŕňajú filtre, odnímateľné grilovacie platne, misky na odkvapkávanie/tácky na omrvinky a pod.



INTERNET

Viac produktov nájdete na adrese **www.russellhobbs.com**

ERP

Informácie o spotrebe energie energeticky významných výrobkov nájdete na webovej stránke **en.russellhobbs.com/erp**

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
- Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu.
- Nie używaj akcesoriów ani przystawek innych niż dostarczone przez nas.



Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.



Nie zanurzaj ładowarki ani podstawki ładującej w wodzie lub innej cieczy.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

CZĘŚCI

- | | |
|------------|------------------------|
| 1. Pokrywa | 3. Garnek do gotowania |
| 2. Uchwyt | 4. Wybór trybu |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usuń wszystkie opakowania i wyczyść wolnowar, aby usunąć pył produkcyjny itp.

ZALETY WOLNEGO GOTOWANIA

Zdrowie: proces wolnego gotowania zmniejsza utratę witamin i zachowuje więcej składników odżywczych i smakowych.

Oszczędność: długie powolne gotowanie umożliwia zmiękczenie i skruszenie tańszych, twardszych mięs używając tylko około jedną czwartą mocy na małym palniku przeciętnej płyty.

Wygoda: przygotuj składniki poprzedniego dnia wieczorem, włóż do wolnowaru, smaczny posiłek będzie czekał, kiedy wrócisz do domu.

TRYB GOTOWANIA

LOW (NISKI) dla tradycyjnego „powolnego gotowania”. Przed rozpoczęciem gotowania w trybie HIGH (WYSOKI) należy rozgrzewać garnek w wolnowarze przez co najmniej 20 minut.

HIGH do „szybkiego gotowania”, zastosuj jako elektryczny garnek do duszenia. W trakcie gotowania sprawdzaj, czy potrawa się nie wysusza. Jeśli wygląda na wyschniętą, dodaj gorącej wody.

WARM do podtrzymywania temperatury potraw – ale tylko wtedy, gdy potrawa została już ugotowana w wolnowarze.

UWAGA Nie używaj LOW do podgrzewania żywności – nie zabije to wszystkich bakterii.

OGÓLNE

- Nie należy gotować w trybie LOW bez uprzedniego podgrzewania garnka w wolnowarze w trybie HIGH przez co najmniej 20 minut.
- Suszony groch i fasolę namaczaj przez 8 godzin, aby zmiękły przed gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE** Gotuj suszoną fasolę (np. czerwoną fasolę) przez co najmniej 10 minut przed dodaniem do urządzenia. Jest trująca, jeśli jest niedogotowana lub jedzona na surowo.
- Nie mocz soczewicy przez noc.
- Przygotowane składniki należy przechowywać w pojemnikach w lodówce. Nie wkładaj urządzenia ani garnka do lodówki.
- Warzywa korzeniowe, bulwy i cebule (marchew, ziemniaki, cebula) gotują się znacznie dłużej niż mięso. Pokrój je w kostkę lub w plasterki o grubości około 5 mm i smaż delikatnie przez 2-3 minuty na patelni na płycie grzewczej.
- Wszystkie warzywa (w tym suszone) muszą być zanurzone w wywarze do gotowania.
- Podczas gotowania ryżu należy użyć co najmniej 150 ml wywaru na każde 100 g ryżu. Odkryliśmy, że ryż parboiled daje najlepsze rezultaty.
- Makaron nie nadaje się do powolnego gotowania, ponieważ staje się zbyt miękki. Jeśli przepis wymaga makaronu, należy go dodać 30-40 minut przed końcem gotowania.

PRZYGOTOWANIE

- Przed włożeniem do wolnowaru, mrożonki muszą być całkowicie rozmrożone.
 - Mięso podsmaż, a warzywa zeszklij na patelni lub w garnku do gotowania.
1. Zdecyduj, kiedy chcesz jeść i kiedy chcesz zacząć gotować.
 2. Jeśli chcesz jeść o 18:00 i musisz zacząć gotować o 8:00 rano, znajdź przepis, który zajmuje od 8 do 10 godzin. Jeśli gotujesz powoli na niskiej mocy, dodatkowa godzina gotowania nie robi dużej różnicy, o ile jest wystarczająca ilość płynu, aby zapobiec wysychaniu żywności.
 3. Przygotuj jedzenie zgodnie z przepisem.
 4. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
 5. Włóż garnek do wolnowaru i załóż pokrywę.
 6. Sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone – ustaw pokrętkę w położeniu LOW.
 7. Podłącz urządzenie do gniazdka ściennego i włącz zasilanie.
 8. Ustaw urządzenie na HIGH i pozostaw je do nagrzania przez 20 minut.
 9. Zagotuj wywar na patelni. Jeśli używasz sosu z puszki, dodaj go na patelnię przed doprowadzeniem do wrzenia.

GOTOWANIE

1. Po 20 minutach zdejmij pokrywę (w rękawicach kuchennych) i umieść na żaroodpornej powierzchni.
 2. Włóż mięso i warzywa do garnka i dodaj gotujący się płyn.
 3. Ustaw element sterujący w położeniu LOW lub HIGH w zależności od potrzeb.
 4. Jeśli chcesz natychmiast podać jedzenie, ustaw przełącznik w pozycji OFF, wyłącz zasilanie i odłącz urządzenie.
 5. Za pomocą rękawic kuchennych zdejmij pokrywę i połóż ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Najlepiej jest przełożyć potrawę z urządzenia do naczyń do serwowania.
 - Nie przenoś urządzenia – przewód może zaczepić się o inne przedmioty.
 - Podczas podnoszenia garnka i pokrywki przy użyciu rękawic kuchennych należy zachować ostrożność. Urządzenie jest ciężkie i może być gorące.

WSKAZÓWKA

Czyszczenie jest łatwiejsze, jeśli natychmiast wyjmiesz wszystkie ugotowane potrawy z garnka i napełnisz go ciepłą wodą.

SOS PIECZENIOWY/SOS

Powolne gotowanie zachowuje więcej soków niż normalne gotowanie. Zwiększa to objętość płynu i rozrzedza sos lub sos pieczeniowy. Aby to umożliwić, sosy powinny być początkowo gęstsze niż zwykle. Wszystkie składniki, które mają być podsmażane, można wcześniej obtoczyć w przyprawionej mące, aby zagęścić sos lub sos pieczeniowy.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

1. Wyłącz zasilanie i odłącz urządzenie.
 2. Używając rękawic kuchennych, zdejmij pokrywę i garnek i umieść je na żaroodpornej powierzchni.
 3. Jeśli nie zamierzasz natychmiast zmywać, napełnij garnek ciepłą wodą. W przeciwnym razie ciepło resztkowe może przypiec resztki jedzenia w garnku, utrudniając ich usunięcie.
 4. Umyj pokrywę i garnek w gorącej wodzie z płynem za pomocą szmatki lub gąbki, a następnie opłucz i osusz. Nie używaj gąbek do szorowania.
 5. Wszystkie inne powierzchnie (wewnętrzne i zewnętrzne) należy przecierać wilgotną szmatką. Można użyć niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
 6. Przed ponownym użyciem lub przechowywaniem urządzenia należy dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie.
 7. Garnek i pokrywkę można myć w zmywarce, ale trudne warunki wewnątrz zmywarki mogą wpłynąć na wykończenie powierzchni.
- Wszelkie uszkodzenia powinny mieć charakter kosmetyczny i nie powinny wpływać na funkcjonalność urządzenia.
 - Nie należy zanurzać korpusu urządzenia w wodzie ani innym płynie.
 - Nie wkładaj korpusu urządzenia do zmywarki.
 - Nie używaj ostrych ani ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Warzywa

Powolne gotowanie jest idealne dla warzyw. Odparowanie jest niewielkie, więc wszystkie soki i smaki zostają zachowane.

Warzywa korzeniowe, takie jak ziemniaki, marchew, rzepa i brukiew, wymagają wolniejszego gotowania niż mięso. Pokrój je w plasty o grubości 5 mm, w pałeczki lub w kostkę i zanurz w wywarze do gotowania. Czas gotowania zależy od rodzaju i wieku warzyw. Doświadczenie wkrótce pokaże najlepszy czas zgodny z własnym gustem. Szybko gotowane warzywa, takie jak mrożony groszek i kukurydza, należy rozmrozić, a następnie dodać pół godziny przed końcem gotowania. Nie wolno gotować w wolnowarze pieczonych ziemniaków w skórkach.

Rośliny strączkowe (fasola, groch i soczewica)

OSTRZEŻENIE Gotuj suszoną fasolę (np. czerwoną fasolę) przez co najmniej 10 minut przed dodaniem do wolnowaru. Jest trująca, jeśli zostanie zjedzona na surowo lub niedogotowana.

Nie namaczaj soczewicy. Suszony groch lub fasolę namocz przez noc. Odcedź i opłucz, a następnie gotuj przez 10 minut w wywarze do gotowania przed dodaniem do garnka. Dopraw pod koniec gotowania.

Fasolę lub groszek z puszki wystarczy odcedzić i dodać na 30 minut przed końcem gotowania.

Ryby

Gotowanie ryb w garnku powoli rozwija delikatne smaki, zachowuje smak i wartości odżywcze oraz utrzymuje rybę w całości. Nie należy gotować ryb przez długi czas.

1. Wysmaruj dno garnka masłem.
2. Oczyszcz, przytnij i umyj rybę (najlepiej nadają się filety i steki). Mrożone ryby należy całkowicie rozmrozić przed gotowaniem w wolnowarze. Osusz i umieść w garnku.
3. Dobrze dopraw, skrop sokiem z cytryny, a następnie dodaj gorący bulion, wodę lub wino.
4. Dodaj niewielką ilość masła do ryby i gotuj na 1 (LOW) przez 2-3 godziny.

Mięso

Powolne gotowanie zmiękcza tańsze kawałki mięsa i zmniejsza kurczenie się i parowanie, zachowując smak i wartości odżywcze. Rozmiar, kształt i jakość kawałka mięsa oraz proporcje chudego mięsa, tłuszczu i kości wpływają na czas gotowania. Podczas sprawdzania czy danie jest ugotowane, nie należy zapominać, że warzywa korzeniowe zwykle gotują się dłużej. Rozmroź zamrożone mięso przed gotowaniem. Czesy podano jedynie orientacyjnie. W przypadku użycia innego kawałka mięsa, czas gotowania może wymagać dostosowania. Unikaj mięsa z dużą zawartością tłuszczu lub usuwaj jego nadmiar. W zależności od kształtu można przyrządzać małe pieczenie o wadze do 800 g. Mięso nie może podnosić pokrywę.

1. Przypraw mięso i zrumień je ze wszystkich stron w garnku.
2. Przenieś garnek do wolnowaru i gotuj w trybie 2 (HIGH) przez wskazany czas.
3. Pieczenie wieprzowe ze skórą można grillować przez 10 minut, aby były chrupiące.
4. Jeśli to możliwe, obróć pieczeń raz podczas gotowania, aby zapewnić równomierną kruchość.

Pieczeń	Waga	Ustawienie	Czas
Wołowina, jagnięcina, wieprzowina	500-800 g	HIGH	5-7 godzin

Drób

Gotuj drób do 750 g. Mięso nie może podnosić pokrywę. Rozmroź zamrożony drób przed gotowaniem. Gotuj drób bez nadzienia na 2 (HIGH).

1. Drób umyj, osusz i przypraw.
2. Zrumień skórę we własnym tłuszczu lub w oleju na patelni na płycie grzewczej.
3. Przenieś do wolnowaru i gotuj w trybie 2 (HIGH) przez wskazany czas.

Drób	Waga	Ustawienie	Czas
Kurczak/młody kurczak	750 g	HIGH	3½-4 godziny
Bażant	Mały	HIGH	3-4 godziny

Wolnowar – czas gotowania (przybliżony)

Żywność	Rozmiar/Waga	Czas w trybie LOW (godziny)	Czas w trybie HIGH (godziny)
Ryby	Całość	1-2	NIE DOTYCZY
Wołowina	500-800 g	7-10	5-7
Baranina	500-800 g	6-9	4-6
Drób	500-800 g	8-10	3½-4
Gulasz	500-800 g	9-14	6-8
Zupa jarzynowa	800-1000 ml	6-10	3-4
Zupa wołowa	800-1000 ml	10-14	7-9

Konwersja przepisów z tradycyjnego piekarnika (przybliżone czasy)

Czas gotowania w piekarniku	Czas w trybie LOW (godziny)	Czas w trybie HIGH (godziny)
15-30 minut	4-6	1-2
30-60 minut	6-8	2-4
1-3 godzin	8-12	4-7

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.

SERWIS

W przypadku kontaktu telefonicznego z działem obsługi klienta należy podać numer modelu. Spectrum Brands nie będzie w stanie zapewnić wsparcia bez numeru modelu. Numer modelu znajduje się na tabliczce znamionowej (zwykle umieszczonej na spodzie produktu).

Produkt nie może być serwisowany przez użytkownika. Jeśli produkt nie działa, Spectrum Brands zaleca przeczytanie instrukcji, sprawdzenie bezpiecznika wtyczki oraz sprawdzenie bezpiecznika głównego i wyłącznika automatycznego. Jeśli produkt nadal nie działa, należy skonsultować się ze sprzedawcą.

Jeśli sprzedawca nie jest w stanie udzielić wsparcia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta. Dział obsługi klienta może oferować porady techniczne.

Jeśli obsługa klienta zaleci zwrot produktu do Spectrum Brands, należy starannie zapakować produkt i dołączyć następujące informacje: Imię i nazwisko, adres, numer telefonu i szczegóły problemu. Jeśli produkt jest objęty gwarancją, należy podać miejsce i datę zakupu produktu oraz dołączyć dowód zakupu (np. papierowy paragon).

Wyślij produkt do:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail: support@russellhobbs.com

Telefon: 0345 658 9700 (numer lokalny)

Uwaga: Jeśli produkt został zakupiony w ciągu ostatnich 6 miesięcy, w sprawach związanych z gwarancją należy najpierw skontaktować się ze sprzedawcą.

GWARANCJA

Wady wpływające na funkcjonalność produktu pojawiające się w okresie gwarancyjnym będą usuwane poprzez wymianę lub naprawę według naszego uznania, pod warunkiem, że produkt jest używany i konserwowany zgodnie z instrukcjami. Nie ma to wpływu na ustawowe prawa użytkownika.

Okres gwarancji = 2 lata od pierwszego zakupu detalicznego.

Aby uzyskać dodatkową roczną gwarancję, zarejestruj produkt online w ciągu 28 dni od zakupu. Zarejestruj się na stronie: uk.russellhobbs.com/product-registration.

Materiały eksploatacyjne są objęte gwarancją wyłącznie przez zalecany okres eksploatacji. Części zamienne są wyłączone i są objęte tylko roczną gwarancją.

* Przykłady obejmują filtry, wyjmowane płyty grillowe, tace ociekowe / tace na okruchy itp.



ONLINE

Odwiedź www.russellhobbs.com, aby poznać więcej produktów

ERP

Informacje na temat zużycia energii przez ErP można znaleźć na stronie internetowej en.russellhobbs.com/erp

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom.
- Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.
- Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.
- Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nakon upotrebe, površina grijaćeg elementa može ostati vruća.
- Nemojte upotrebljavati dodanu opremu ili nastavke, osim one koje smo isporučili.



Površine uređaja će postati vruće.

Ne uranjajte adapter za punjenje ili postolje za punjenje u vodu niti u bilo kakvu drugu tekućinu.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

DIJELOVI

- | | |
|-------------|-----------------------|
| 1. Poklopac | 3. Lonac za kuhanje |
| 2. Ručka | 4. Odabir načina rada |

PRIJE PRVE UPOTREBE

Uklonite svu ambalažu i očistite uređaj za sporo kuhanje kako bi se uklonila prašina nastala tijekom proizvodnje itd.

PREDNOSTI SPOROG KUHANJA

Zdravlje: Nježno kuhanje smanjuje oštećenje vitamina i zadržava više hranljivih tvari i okusa.

Ekonomičnost: Dugo, lagano kuhanje može omekšati jeftinije, grublje komade mesa, a koristi oko četvrtine malog kola za kuhanje na prosječnoj grijaćoj ploči.

Udobnost: pripremite sastojke prethodnu večer, stavite ih u lonac za lagano kuhanje prije nego što odete i ukusno jelo će vas čekati prije nego što se vratite doma.

NAČINI KUHANJA

LOW za tradicionalno „sporo kuhanje“. Posudu za kuhanje morate prethodno zagrijavati u uređaju za sporo kuhanje na HIGH tijekom najmanje 20 minuta prije kuhanja u načinu rada LOW.

HIGH za „brzo kuhanje“, koristeći lonac za sporo kuhanje kao lonac za pirjanje. Tijekom kuhanja, pazite da se hrana ne osuši. Ako se počne sušiti, dodajte vruću vodu.

WARM za održavanje hrane toplom – ali samo nakon što je skuhana u loncu za sporo kuhanje.

OPREZ Nemojte upotrebljavati LOW za zagrijavanje hrane – time se neće ubiti sve bakterije.

OPĆENITO

- Nemojte kuhati na LOW, a da prethodno ne zagrijavate posudu za kuhanje u uređaju za sporo kuhanje na HIGH tijekom najmanje 20 minuta.
 - Namačite suhi grašak i grah najmanje 8 sati kako bi omekšali prije kuhanja.
 - UPOZORENJE Kuhajte suhi grah (npr. crveni grah) najmanje 10 minuta prije nego što ga dodate u uređaj. Ako se nedovoljno skuha ili pojede sirov, otrovan je.
 - Nemojte namakati leću preko noći.
 - Pripremljene sastojke spremite u hladnjak u posudama. Nemojte stavljati uređaj ili posudu za kuhanje u hladnjak.
 - Korjenastom, povrću, gomoljima i lukovicama (mrkva, krumpir, luk) potrebno je puno više vremena da se skuha u odnosu na meso. Narežite ih na kockice ili na ploške ili trakice debljine oko 5 mm te ih lagano pirjajte 2 – 3 minute u tavi na ploči za kuhanje.
 - Sve povrće (uključujući suho povrće) mora biti potopljeno u tekućinu za kuhanje.
 - Kad kuhate rižu, upotrijebite barem 150 ml tekućine za kuhanje za svakih 100 g riže. Utvrdili smo da paraboiled riža daje najbolje rezultate.
- Tjestenina nije prikladna za sporo kuhanje jer postaje premekana. Ako je prema vašem receptu potrebna tjestenina, trebalo bi je umiješati 30 – 40 minuta prije završetka vremena kuhanja.

PRIPREMA

- Odmrznite hranu do kraja prije dodavanja u lonac za kuhanje.
 - Zarumenite meso i pirjajte povrće u tavi ili loncu za kuhanje.
1. Odlučite kada želite jesti i kada želite početi kuhati.
 2. Ako želite jesti u 18:00 sati i trebate početi kuhati u 8:00 sati, pronađite recept za koji je potrebno 8 – 10 sati. Ako sporo kuhate na niskoj snazi, dodatni sat kuhanja neće napraviti veliku razliku, pod uvjetom da ima dovoljno tekućine za kuhanje kako se hrana ne bi isušila.
 3. Pripremite hranu prema receptu.
 4. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu.
 5. Postavite posudu za kuhanje na uređaj za sporo kuhanje i namjestite poklopac.
 6. Provjerite je li uređaj isključen – postavite kontrolni gumb na LOW.
 7. Spojite uređaj u zidnu utičnicu i uključite glavni izvor napajanja.
 8. Postavite na HIGH i ostavite uređaj da se zagrijava 20 minuta.
 9. Zakuhaite tekućinu za kuhanje u tavi. Ako upotrebljavate gotovi umak iz konzerve, dodajte ga u tavu prije nego što ga zakuhate.

KUHANJE

1. Nakon 20 minuta uklonite poklopac (s pomoću kuhinjskih rukavica) i postavite na površinu otpornu na toplinu.
 2. Stavite meso i povrće u lonac za kuhanje i dodajte kipuću tekućinu za kuhanje.
 3. Postavite kontrolni gumb na LOW ili HIGH, prema potrebi.
 4. Ako želite odmah poslužiti hranu, okrenite na OFF, isključite iz glavnog izvora napajanja i odspojite uređaj.
 5. Koristeći kuhinjske rukavice, skinite poklopac i stavite ga na toplinski otpornu površinu.
- Najbolje je prebaciti hranu iz uređaja u posude za posluživanje.
 - Ne nosite uređaj – kabel za napajanje može se zapetljati za druge predmete.
 - Budite oprezni pri podizanju posude za kuhanje i poklopca s pomoću kuhinjskih rukavica. Uređaj je težak i može biti vruć.

SAVJET

Pranje je lakše ako odmah uklonite svu skuhanu hranu iz lonca i napunite ga toplom vodom.

UMAK OD PEČENJA/ UMAK

Sporim kuhanjem zadržava se više sokova u odnosu na redovno kuhanje. Time se obično povećava količina tekućine za kuhanje i razrjeđuje se umak ili umak od pečenja. Da bi se to uzelo u obzir, umaci bi u početku trebali biti gušći nego inače. Sve što se treba pirjati može se prethodno uvaljati u začinjeno brašno kako bi se zgusnuo umak ili umak od pečenja.

NJEGA I ODRŽAVANJE

1. Isključite iz glavnog izvora napajanja i odspojite uređaj.
 2. S pomoću kuhinjskih rukavica uklonite poklopac i posudu za kuhanje i postavite ih na površinu otpornu na toplotu.
 3. Ako ne namjeravate odmah prati posudu za kuhanje, napunite je toplom vodom. U protivnom preostala toplota može zapeći ostatke hrane na posudi za kuhanje čime se otežava njihovo uklanjanje.
 4. Operite poklopac i posudu za kuhanje u toploj vodi sa sapunicom, a zatim isperite i osušite. Nemojte upotrebljavati abrazivne jastučiće.
 5. Sve druge površine (unutarnje i vanjske) trebalo bi obrisati vlažnom krpom. Možete upotrijebiti malu količinu deterdženta za pranje suđa.
 6. Temeljito osušite sve površine prije ponovne upotrebe ili spremanja uređaja.
 7. Posudu za kuhanje i poklopac možete prati u perilici suđa, ali grubi uvjeti unutar perilice mogu utjecati na završne obrade proizvoda.
- Bilo kakvo oštećenje trebalo bi biti samo kozmetičke prirode i ne bi trebalo utjecati na funkcionalnost uređaja.
 - Nemojte uranjati kućište uređaja u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
 - Nemojte stavljati kućište uređaja u perilicu suđa.
 - Nemojte upotrebljavati gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje ili otapala.

SMJERNICE ZA KUHANJE

Povrće

Sporo kuhanje idealno je za povrće. Malo je isparavanja zbog čega se zadržavaju svi sokovi i okusi. Korjenasto povrće kao što su krumpir, mrkva, repa i hibridna repa potrebno je kuhati sporije od mesa. Narežite ga na ploške ili trakice debljine 5 mm ili na kockice i potopite ih u tekućinu za kuhanje. Vrijeme kuhanja razlikuje se ovisno o vrsti i starosti povrća. Uskoro ćete na temelju iskustva odrediti najbolje vrijeme kuhanja koje odgovara vašem ukusu. Brzo kuhano povrće, kao što je zamrznuti grašak i kukuruz šećerac mora se odmrznuti, a zatim dodati pola sata prije završetka kuhanja. Nemojte sporo kuhati krumpir u ljusci.

Mahunarke (grah, grašak i leća)

UPOZORENJE Kuhajte suhi grah (npr. crveni grah) najmanje 10 minuta prije nego što ga dodate u uređaj za sporo kuhanje. Ako se jede sirov ili nedovoljno kuhan, otrovan je.

Nemojte namakati leću. Suhi grašak ili grah namačite preko noći. Ocijedite i isperite, a zatim kuhajte 10 minuta u tekućini za kuhanje prije dodavanja u posudu za kuhanje. Začinite na završetku kuhanja. Grah ili grašak iz konzerve jednostavno ocijedite i dodajte 30 minuta prije završetka vremena kuhanja.

Riba

Kuhanjem ribe u loncu polagano se razvijaju nježni okusi, zadržava se aroma i nutritivna vrijednost te se čuva konzistencija ribe. Ribu nemojte dugo kuhati.

1. Namastite donji dio posude za kuhanje maslacem.
2. Očistite, narežite i operite ribu (najprikladniji su rolani fileti i odresci). Zamrznutu ribu trebalo bi potpuno odmrznuti prije sporog kuhanja. Osušite i stavite u posudu za kuhanje.
3. Dobro začinite, poprskajte sokom od limuna i zatim dodajte temeljac, vodu ili vino.
4. Ribu dodajte malo maslaca i kuhajte na 1 (LOW) 2 – 3 sata.

Meso

Sporim kuhanjem omekšava se jeftinije meso i smanjuje se skupljanje ili isparavanje, čime se zadržava okus i nutritivna vrijednost. Veličina, oblik i kvaliteta mesa, te omjer nemasnog dijela, masnoće i kostiju, zajedno utječu na vrijeme kuhanja. Kada isprobavate jelo da biste utvrdili je li kuhano, ne zaboravite da je korjenastom povrću potrebno više vremena da se skuha. Odmrzните zamrznuto meso prije kuhanja. Vremena kuhanja navedena su samo kao smjernice. Kada se upotrebljava različiti komad mesa, može biti potrebno prilagoditi vremena kuhanja. Izbjegavajte meso s visokim udjelom masnoće ili odrežite prekomjernu masnoću. Male komade težine do 800 g moguće je kuhati, ovisno o njihovom obliku. Meso ne smije pritiskati poklopac prema gore.

1. Začinite meso i zapecite ga sa svih strana u posudi za kuhanje.
2. Premjestite posudu za kuhanje u uređaj za sporo kuhanje i kuhajte na 2 (HIGH) tijekom navedenog vremena.
3. Svinjski komadi s koricom mogu se peći na roštilju 10 minuta da postanu hrskavi
4. Ako je moguće, okrenite meso jedanput tijekom kuhanja kako bi se osiguralo da bude ravnomjerno mekano.

Meso	Težina	Postavka	Vrijeme
Govedina, janjetina, svinjetina	500-800 g	HIGH	5-7 sati

Perad

Kuhajte perad do 750 g. Meso ne smije pritiskati poklopac prema gore. Odmrzните zamrznutu perad prije kuhanja. Kuhajte nenačinjenu perad na 2 (HIGH).

1. Operite i osušite perad te začinite.
2. Zapecite kožu u vlastitoj masnoći ili u ulju za kuhanje na tavi ili ploči za kuhanje.
3. Premjestite u uređaj za sporo kuhanje i kuhajte na 2 (HIGH) tijekom navedenog vremena.

Perad	Težina	Postavka	Vrijeme
Piletina / mlado pile	750 g	HIGH	3½-4 sata
Fazan	Mali	HIGH	3-4 sata

Uređaj za sporo kuhanje - vremena kuhanja (približna vremena)

Hrana	Veličina/težina	Vrijeme na LOW (sati)	Vrijeme na HIGH (sati)
Riba	Cijela	1-2	Nije primjenjivo
Govedina	500-800 g	7-10	5-7
Janjetina	500-800 g	6-9	4-6
Perad	500-800 g	8-10	3½-4
Varivo	500-800 g	9-14	6-8
Juha od povrća	800-1000 ml	6-10	3-4
Goveđa juha	800-1000 ml	10-14	7-9

Pretvaranje recepata iz klasične pećnice (približna vremena)

Vrijeme kuhanja u pećnici	Vrijeme na LOW (sati)	Vrijeme na HIGH (sati)
15-30 minuta	4-6	1-2
30-60 minuta	6-8	2-4
1-3 sata	8-12	4-7

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

SERVIS

Ako zovete službu za korisnike, imajte spreman broj modela. Spectrum Brands neće moći osigurati podršku bez broja modela. Broj modela naveden je na nazivnoj pločici (obično se nalazi na donjem dijelu proizvoda).

Servis proizvoda ne može obavljati korisnik. Ako proizvod ne radi, Spectrum Brands preporučuje da pročitate upute, provjerite rastalni osigurač te glavni osigurač i prekidač strujnog kruga. Ako proizvod i dalje ne radi, posavjetujte se s trgovcem.

Ako trgovac ne može osigurati podršku, nazovite službu za korisnike. Služba za korisnike može ponuditi tehničke savjete.

Ako vam služba za korisnike savjetuje da vratite proizvod u Spectrum Brands, pažljivo ga zapakirajte i uključite sljedeće podatke: ime, adresu, broj telefona i pojedinosti o problemu. Ako je proizvod u jamstvenom roku, navedite gdje je i kada proizvod kupljen te uključite dokaz o kupnji (npr. račun u papirnatom obliku).

Pošaljite proizvod na adresu:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-pošta: support@russellhobbs.com

Telefon: 0345 658 9700 (broj po lokalnoj tarifi)

Napomena: ako ste proizvod kupili u posljednjih 6 mjeseci, prvo se obratite trgovcu za pitanja povezana s jamstvom.

JAMSTVO

Nedostaci koji utječu na funkcionalnost proizvoda koji se pojave u jamstvenom roku otklonit će se zamjenom ili popravkom, prema našoj odluci, pod uvjetom da se proizvod upotrebljava i održava prema uputama. Vaša zakonska prava nisu narušena.

Razdoblje jamstva = 2 godine od prve kupnje.

Da biste zatražili dodatno jednogodišnje jamstvo, registrirajte svoj proizvod na internetu u roku od 28 dana od kupnje. Registrirajte na adresi: uk.russellhobbs.com/product-registration

Na potrošni materijal jamstvo se primjenjuje samo tijekom njegova preporučenog vijeka trajanja. Zamjena / rezervni dijelovi* isključeni su i obuhvaćeni su samo jednogodišnjim jamstvom.

* Primjeri uključuju filtre, odvojive rešetke za pečenje, posude za kapanje/mrvice itd.



INTERNET

www.russellhobbs.com za više proizvoda

ERP

Informacije o potrošnji energije (ErP) možete pronaći na internetskoj stranici en.russellhobbs.com/erp

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom.
- Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.
- Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Površina grelnika je po uporabi še vedno vroča.
- Ne uporabljajte dodatne opreme ali nastavkov, ki jih ne dobavljamo mi.



Površine naprave se segrejejo.

Polnilnega vmesnika ali stojala za polnjenje ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino in ga ne spirajte pod pipo

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

DELI

- | | |
|-----------|----------------------------|
| 1. Pokrov | 3. Lonec |
| 2. Ročaj | 4. Izbira načina delovanja |

PRED PRVO UPORABO

Odstranite vso embalažo in očistite počasni kuhalnik, da odstranite prah, ki nastane pri izdelavi itd.

PREDNOSTI POČASNEGA KUHANJA

Zdravje: Nežno kuhanje uniči manj vitaminov in ohranja več hranilnih snovi ter okusov.

Varčnost: Dolgo, počasno kuhanje lahko zmehča cenejše, bolj žilave kose mesa, pri tem pa porabi Približno četrtno moči običajnega najmanjšega obroča na kuhalni plošči.

Udobje: Sestavine pripravite večer prej, pred odhodom jih dajte v počasni kuhalnik, ko pridete domov, pa vas bo čakal okusen obrok.

NAČINI KUHANJA

Način LOW (nizka temperatura) za tradicionalno »počasno kuhanje«. Posodo v počasnem kuhalniku morate v načinu HIGH (visoka temperatura) segreti vsaj 20 minut, preden kuhate v načinu LOW.

HIGH za »hitro kuhanje«, kjer lahko napravo uporabite kot električni kuhalni lonec. Med kuhanjem pazite, da se hrana ne izsuši. Če opazite, da je hrana videti suha, dodajte vročo vodo.

WARM za vzdrževanje tople hrane po kuhanju – a samo potem ko je bila hrana pripravljena do konca v počasnem kuhalniku.

POZOR Načina LOW ne uporabljajte za pogrevanje hrane – to ne bo uničilo vseh bakterij.

SPLOŠNO

- Pred dodajanjem v lonec zmrznjeno hrano v celoti odtalite.
- Zapečite meso in prepražite zelenjavo v ponvi ali loncu.
- Ne kuhajte v načinu LOW, ne da bi pred tem posodo v počasnem kuhalniku vsaj 20 minut predgrevali v načinu HIGH.
- Suh grah in fižol pred kuhanjem namakajte 8 ur, da se zmehčata.
- OPOZORILO Suh fižol (npr. rdeči fižol) kuhajte vsaj 10 minut, preden ga dodate v napravo. Če je fižol premalo kuhan ali surov, je strupen.
- Leče ne namakajte čez noč.
- Pripravljene sestavine hranite v posodah v hladilniku. Naprave ali posode ne postavljajte v hladilnik.
- Korenasta zelenjava, gomolji in čebulnice (korenje, krompir, čebula) se kuhajo veliko dlje kot meso. Narežite jih na kocke ali na približno 5 mm debele rezine ali palčke in jih 2–3 minute nežno pražite v ponvi na štedilniku.
- Vsa zelenjava (vključno s posušeno) mora biti potopljena v tekočino za kuhanje.
- Pri kuhanju z rižem uporabite vsaj 150 ml tekočine za kuhanje na 100 g riža. Ugotovili smo, da boste najboljše rezultate dosegli s toplotno obdelanim (parboiled) rižem.
- Testenine niso primerne za počasno kuhanje, saj postanejo premeške. Če vaš recept zahteva testenine, jih je treba vmešati 30–40 minut pred koncem kuhanja.

PRIPRAVA

1. Odločite se, kdaj želite jesti in kdaj želite začeti kuhanje.
2. Če želite jesti ob 18. uri in morate začeti kuhati ob 8. uri zjutraj, poiščite recept, ki zahteva 8–10 ur. Če kuhate počasi pri nizki moči (LOW), dodatna ura kuhanja ne bo imela bistvenega vpliva, če je v posodi dovolj tekočine za kuhanje, da se hrana ne izsuši.
3. Jed pripravite po receptu.
4. Napravo postavite na stabilno, ravno in toplotno odporno površino.
5. Posodo postavite v počasni kuhalnik in namestite pokrov.
6. Preverite, ali je naprava izklopljena – gumb obrnite v način LOW.
7. Napravo priključite v stensko vtičnico in vklopite električno napajanje.
8. Gumb obrnite na HIGH in pustite, da se naprava predhodno segreva 20 minut.
9. Tekočino za kuhanje zavrite v ponvi. Če uporabljate omako za kuhanje iz konzerve, jo dodajte v ponev, preden zavre.

KUHANJE

1. Po 20 minutah odstranite pokrov (z rokavicami za pečico) in ga postavite na toplotno odporno površino.
2. Meso in zelenjavo vložite v lonec in dodajte vrelo kuhavno tekočino.
3. Po potrebi obrnite gumb na LOW ali HIGH.
4. Če želite jed postreči takoj, obrnite gumb na OFF (izklopljeno), izklopite električno napajanje in napravo odklopite iz električne vtičnice.
5. Z rokavicami za pečico odstranite pokrov in ga položite na toplotno odporno površino.
- Hrano iz aparata najbolje prelijte v servirne posode.
- Aparata ne prenašajte – kabel se lahko zaplete v druge predmete.
- Pri dvigovanju lonca in pokrova z rokavicami za pečico bodite previdni. Naprava je težka in je lahko vroča.

NASVET

Čiščenje je lažje, če takoj odstranite vso kuhano hrano iz lonca in ga napolnite s toplo vodo.

OMAKA

Počasno kuhanje ohrani več sokov kot običajno kuhanje. To navadno poveča količino tekočine za kuhanje in razredči omako. Zato morajo biti omake sprva gostejše kot običajno. Vse, kar želite prepražiti, lahko prej povaljate v začinjeni moki, da zgostite omako.

NEGA IN ČIŠČENJE

1. Izklopite električno napajanje in napravo odklopite iz električne vtičnice.
 2. Z rokavicami za pečico odstranite pokrov in posodo ter ju postavite na toplotno odporno površino.
 3. Če posode ne nameravate takoj pomiti, jo napolnite s toplo vodo. Sicer se lahko ostanki hrane zaradi preostale toplote v posodi zapečejo, zaradi česar je odstranjevanje težje.
 4. Pokrov in posodo operite v vroči milnici s krpo ali gobico, nato pa izperite in posušite. Ne uporabljajte grobih čistilnih gobic.
 5. Vse ostale površine (notranje in zunanje) je treba obrisati z vlažno krpo. Uporabite lahko malo detergenta za pomivanje posode.
 6. Pred ponovno uporabo ali shranjevanjem naprave vse površine temeljito posušite.
 7. Posodo in pokrov lahko pomivate v pomivalnem stroju, vendar lahko agresivno okolje v pomivalnem stroju vpliva na površino.
- Morebitne poškodbe smejo biti le kozmetične in ne smejo vplivati na delovanje naprave.
 - Ohišja naprave ne potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
 - Ohišja naprave ne dajajte v pomivalni stroj.
 - Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil ali topil.

NAVODILA ZA KUHANJE

Zelenjava

Počasno kuhanje je idealno za zelenjavo. Ker ni veliko izhlapevanja, se ohranijo vsi sokovi in okusi. Korenasto zelenjavo, kot so krompir, korenje, repa in koleraba, je treba počasi kuhati dlje kot meso. Narežite jo na 5 mm debele rezine, palčke ali kocke in potopite v tekočino za kuhanje. Čas kuhanja se razlikuje glede na vrsto in starost zelenjave. Izkušnje bodo kmalu pokazale najboljše čase za vaš okus. Zelenjavo, ki se skuha hitro, kot sta zamrznjen grah in sladka koruza, je treba odtajati in jo nato dodati pol ure pred koncem kuhanja. Pečenega krompirja s kožico ne kuhajte v počasnem kuhalniku.

Stročnice (fižol, grah in leča)

OPOZORILO Suhi (npr. rdeči) fižol kuhajte vsaj 10 minut, preden ga dodate v počasni kuhalnik. Če je fižol surov ali premalo kuhan, je strupen.

Leče ne namakajte. Suhi grah ali fižol namakajte čez noč. Odcedite ga in izperite, nato pa kuhajte 10 minut v tekočini za kuhanje, preden ga dodate v posodo. Začimbe dodajte na koncu kuhanja. Fižol ali grah iz konzerve preprosto odcedite in dodajte 30 minut pred koncem kuhanja.

Ribe

Kuhanje rib v posodi počasi razvije nežne okuse, ohranja okus in hranilno vrednost ter ohrani ribo v enem kosu. Rib ne kuhajte predolgo.

1. Dno posode namažite z maslom.
2. Ribe očistite, obrežite in operite (najprimernejši so zviti fileji ter zrezki). Zamrznjene ribe je treba pred počasnim kuhanjem popolnoma odtajati. Posušite jih in položite v posodo.
3. Dobro jih začinite in pokapajte z limoninim sokom ter dodajte vročo jušno osnovo, vodo ali vino.
4. Ribam dodajte malo masla in kuhajte na 1 (LOW) 2–3 ure.

Meso

Počasno kuhanje zmehča cenejše kose in zmanjša krčenje ter izhlapevanje, kar ohrani okus in hranilno vrednost. Velikost, oblika in kakovost kosa mesa ter delež pustega mesa, maščob in kosti vplivajo na čas kuhanja. Ko jed preizkušate, da vidite, ali je kuhana, ne pozabite, da se korenasta zelenjava običajno kuha dlje. Pred kuhanjem zamrznjeno meso odtajajte. Časi receptov so samo vodilo. Če uporabite drugačen kos

mesa, bo morda treba prilagoditi čas kuhanja. Izogibajte se mesu z velikim deležem maščobe ali pa odvečno maščobo obrežite. Male kose mesa, težke do 800 g, je mogoče kuhati, kar je odvisno od njihove oblike. Meso ne sme dvigovati pokrova.

1. Meso začinite in ga v loncu popecite po vseh straneh.
2. Posodo prestavite v počasni kuhalnik in kuhajte v načinu 2 (HIGH) toliko časa, kot je navedeno.
3. Svinjske kose s kožo lahko pečete 10 minut na žaru, da postanejo hrustljavi.
4. Če je mogoče, med kuhanjem kose enkrat obrnite, da zagotovite enakomerno mehko.

Kos mesa	Teža	Nastavitev	Čas
Govedina, jagnjetina, svinjina	500-800 g	HIGH	5-7 ur

Perutnina

Kuhajte največ 750 g perutnine. Meso ne sme dvigovati pokrova. Zamrznjeno perutnino pred kuhanjem odtajajte. Napolnjeno perutnino kuhajte v načinu 2 (HIGH).

1. Perutnino operite, posušite in začinite.
2. Kožo popecite v lastni maščobi ali jedilnem olju v ponvi na štedilniku.
3. Prestavite jo v počasni kuhalnik in kuhajte v načinu 2 (HIGH) toliko časa, kot je predpisano.

Perutnina	Teža	Nastavitev	Čas
Piščanec/mlad piščanec	750 g	HIGH	3½-4 ure
Fazan	Majhna	HIGH	3-4 ure

Počasni kuhalnik – časi kuhanja (približni časi)

Hrana	Velikost/teža	Čas v načinu LOW (ure)	Čas v načinu HIGH (ure)
Ribe	Cele	1-2	-
Govedina	500-800 g	7-10	5-7
Jagnjetina	500-800 g	6-9	4-6
Perutnina	500-800 g	8-10	3½-4
Enolončnica	500-800 g	9-14	6-8
Zelenjavna juha	800-1000 ml	6-10	3-4
Goveja juha	800-1000 ml	10-14	7-9

Pretvorba receptov iz tradicionalne peči (približni časi)

Čas pečenja v peči	Čas v načinu LOW (ure)	Čas v načinu HIGH (ure)
15-30 minut	4-6	1-2
30-60 minut	6-8	2-4
1-3 ure	8-12	4-7

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

SERVIS

Če pokličete službo za stranke, imejte pri sebi številko modela. Podjetje Spectrum Brands brez številke modela ne bo moglo nuditi podpore. Številka modela je na tablici z nazivnimi vrednostmi (običajno na spodnji strani izdelka).

Uporabnik izdelka ne more servisirati. Če izdelek ne deluje, podjetje Spectrum Brands priporoča, da preberete navodila, preverite glavno varovalko ter odklopnik. Če izdelek še vedno ne deluje, se posvetujte s prodajalcem.

Če prodajalec ne more zagotoviti podpore, pokličite službo za stranke. Služba za stranke lahko ponudi tehnično svetovanje.

Če vam služba za stranke svetuje, da izdelek vrnete podjetju Spectrum Brands, ga skrbno zapakirajte in priložite naslednje podatke: Ime, naslov, telefonska številka in podrobnosti težave. Če je izdelek v garanciji, navedite, kje in kdaj je bil izdelek kupljen, ter priložite dokazilo o nakupu (npr. papirnati račun).

Izdelek pošljite na naslov:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-pošta: support@russellhobbs.com

Telefon: 0345 658 9700 (krajevna tarifna številka)

Opomba: Če ste izdelek kupili v zadnjih 6 mesecih, se za vprašanja v zvezi z garancijo najprej obrnite na prodajalca.

GARANCIJA

Napake, ki vplivajo na delovanje izdelka in se pojavijo v garancijskem roku, bomo po naši presoji odpravili z zamenjavo ali popravilom, pod pogojem, da je bil izdelek uporabljen in vzdrževan skladno z navodili. To ne vpliva na vaše zakonske pravice.

Garancijska doba = 2 leti od prvega nakupa v maloprodaji.

Za uveljavljanje dodatne 1-letne garancije registrirajte svoj izdelek v spletu v 28 dneh od nakupa.

Registrirajte ga na: uk.russellhobbs.com/product-registration

Potrošni material ima garancijo le za priporočeno življenjsko dobo. Nadomestni/rezervni deli* so izključeni in zanje velja le 1-letna garancija.

* Na primer filtri, odstranljive plošče za žar, posode za kapljanje/posode za drobtine itd.



www.russellhobbs.com za več izdelkov

ERP

Za informacije o porabi energije po Direktivi o okoljsko primerni zasnovi glejte spletno mesto en.russellhobbs.com/erp

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Θρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.
 - Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.
 - Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
 - Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
 - Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.
 - Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
 - Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
 - Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
 - Μετά τη χρήση, η επιφάνεια του θερμοστοιχείου εξακολουθεί να είναι ζεστή.
 - Μην χρησιμοποιείτε άλλα αξεσουάρ ή προσαρτήματα εκτός αυτών που παρέχουμε.
- Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.



Μην βυθίζετε το καλώδιο φόρτισης ή τη βάση φόρτισης σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΜΕΡΗ

- | | |
|--------------|------------------------|
| 1. Καπάκι | 3. Σκεύος μαγειρέματος |
| 2. Χειρολαβή | 4. Επιλογή λειτουργίας |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία και καθαρίστε τη συσκευή αργού μαγειρέματος για να αφαιρεθεί τυχόν σκόνη εκ του εργοστασίου, κ.λπ.

ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΟΥ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Υγεία: Η ενέργεια του αργού μαγειρέματος διατηρεί τις ιδιότητες των βιταμινών, καθώς και περισσότερα θρεπτικά συστατικά και γεύσεις.

Οικονομία: Το παρατεταμένο, αργό μαγείρεμα μπορεί να μαλακώσει τα φθηνότερα, πιο σκληρά κομμάτια κρέατος και χρησιμοποιεί περίπου ένα τέταρτο της ενέργειας του μικρού ματιού μιας τυπικής κουζίνας.

Ευκολία: Προετοιμάστε τα συστατικά την προηγούμενη νύχτα, τοποθετήστε τα στην κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος προτού φύγετε για τη δουλειά σας και θα σας περιμένει ένα νόστιμο γεύμα όταν επιστρέψετε στο σπίτι σας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

LOW για παραδοσιακό «αργό μαγείρεμα». Πρέπει να προθερμάνετε το μαγειρικό σκεύος στη συσκευή στη ρύθμιση **HIGH** για τουλάχιστον 20 λεπτά, πριν από το μαγείρεμα στη ρύθμιση **LOW**.

Θερμοκρασία **HIGH** για «γρήγορο μαγείρεμα». Σε αυτήν την περίπτωση, η συσκευή αργού μαγειρέματος

λειτουργεί όπως και η κατσαρόλα στο μάτι της ηλεκτρικής κουζίνας. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει αρκετά υγρά. Εάν φαίνεται να του λείπουν υγρά, προσθέστε ζεστό νερό.

WARM για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό – μόνο αφού έχει ολοκληρωθεί το μαγείρεμα στη συσκευή αργού μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ Μη χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση LOW για να ζεσάνετε φαγητό – δεν θα εξαλειφθούν όλα τα βακτήρια.

ΓΕΝΙΚΑ

- Μη μαγειρεύετε στη ρύθμιση LOW χωρίς πρώτα να έχετε προθερμάνει το μαγειρικό σκεύος στη συσκευή αργού μαγειρέματος στη ρύθμιση HIGH για τουλάχιστον 20 λεπτά.
- Μουλιάστε τα ξηρά μπιζέλια και τα φασόλια για 8 ώρες ώστε να μαλακώσουν πριν από το μαγείρεμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Βράστε τα ξηρά φασόλια (π.χ. κόκκινα φασόλια) για τουλάχιστον 10 λεπτά πριν τα προσθέσετε στη συσκευή. Είναι δηλητηριώδη, εάν δεν μαγειρευτούν καλά ή εάν καταναλωθούν ωμά.
- Μη μουλιάζετε τις φακές όλη τη νύχτα.
- Φυλάξτε τα προετοιμασμένα συστατικά σε δοχεία στο ψυγείο. Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή το μαγειρικό σκεύος στο ψυγείο.
- Λαχανικά ρίζας, κόνδυλοι και βολβοί (καρότα, πατάτες, κρεμμύδια) χρειάζονται περισσότερη ώρα για μαγείρεμα σε σχέση με το κρέας. Κόψτε τα σε κύβους ή σε φέτες ή λωρίδες πάχους 5 mm και σωτάρτε ελαφρώς για 2-3 λεπτά σε ένα τηγάνι στην εστία της κουζίνας.
- Όλα τα λαχανικά (συμπεριλαμβανομένων των ξηρών λαχανικών) πρέπει να είναι βυθισμένα σε υγρό για το μαγείρεμα.
- Για το μαγείρεμα ρυζιού, χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 150 ml υγρό για κάθε 100 g ρυζιού. Έχει διαπιστωθεί ότι το parboiled ρύζι δίνει καλύτερα αποτελέσματα.
- Τα ζυμαρικά δεν είναι κατάλληλα για αργό μαγείρεμα, γιατί μαλακώνουν πολύ. Εάν η συνταγή σας περιέχει ζυμαρικό, θα πρέπει να το προσθέσετε ανακατεύοντας 30-40 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Ξεπαγώστε εντελώς τα κατεψυγμένα φαγητά προτού τα προσθέσετε στην κατσαρόλα.
 - Σοτάρτε το κρέας και τα λαχανικά σε τηγάνι ή στο σκεύος μαγειρέματος.
1. Αποφασίστε πότε θέλετε να φάτε και πότε θέλετε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
 2. Εάν θέλετε να φάτε στις 6 μ.μ. και πρέπει να ξεκινήσετε το μαγείρεμα στις 8 π.μ., βρείτε μια συνταγή που χρειάζεται 8-10 ώρες. Για αργό μαγείρεμα σε χαμηλή ένταση, μια επιπλέον ώρα μαγειρέματος δεν κάνει μεγάλη διαφορά, εφόσον υπάρχει αρκετό υγρό μαγειρέματος ώστε το φαγητό να μην στεγνώσει.
 3. Προετοιμάστε το φαγητό σύμφωνα με τη συνταγή.
 4. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε σταθερή, επίπεδη, θερμοανθεκτική επιφάνεια.
 5. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος μέσα στη συσκευή αργού μαγειρέματος και εφαρμόστε το καπάκι.
 6. Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη – γυρίστε το κουμπί στη θέση LOW.
 7. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και ενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη.
 8. Γυρίστε στη θέση HIGH και αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για 20 λεπτά.
 9. Βράστε το υγρό μαγειρέματος σε ένα κατσαρολάκι. Εάν χρησιμοποιείτε σάλτσα από κονσέρβα, προσθέστε τη στο κατσαρολάκι προτού βράσει.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

1. Μετά από 20 λεπτά, αφαιρέστε το καπάκι (φορώντας γάντια) και τοποθετήστε το πάνω σε θερμοανθεκτική επιφάνεια.
2. Βάλτε το κρέας και τα λαχανικά στην κατσαρόλα και προσθέστε το βραστό υγρό μαγειρέματος.
3. Γυρίστε το κουμπί στη θέση LOW ή HIGH, ανάλογα με την περίπτωση.
4. Εάν θέλετε να σερβίρετε το φαγητό αμέσως, γυρίστε το στο OFF, απενεργοποιήστε από τον κεντρικό διακόπτη και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
5. Χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, αφαιρέστε το καπάκι και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη

θερμότητα επιφάνεια.

- Είναι προτιμότερο να μεταφέρετε το φαγητό από τη συσκευή σε πιάτα σερβιρίσματος.
- Μην μεταφέρετε τη συσκευή - το καλώδιο μπορεί να πιαστεί σε άλλα αντικείμενα.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε γάντια για να σηκώσετε το σκεύος και το καπάκι. Η συσκευή είναι βαριά και μπορεί να καίει.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Ο καθαρισμός είναι ευκολότερος αν αφαιρέσετε αμέσως όλα τα μαγειρεμένα τρόφιμα από την κατσαρόλα και γεμίσετε την κατσαρόλα με ζεστό νερό.

ΖΩΜΟΣ/ΣΑΛΤΣΑ

Το αργό μαγείρεμα διατηρεί περισσότερους χυμούς από το κανονικό μαγείρεμα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση του όγκου του υγρού στο μαγείρεμα και την αραίωση της σάλτσας ή του ζωμού. Για τον λόγο αυτό, οι σάλτσες θα πρέπει στην αρχή να είναι πιο πυκνές από το κανονικό. Οτιδήποτε πρόκειται να σωταριστεί, θα μπορούσε να περάσει πρώτα από καρυκευμένο αλεύρι ώστε η σάλτσα ή ο ζωμός να γίνουν πιο πηχτά.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Απενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
 2. Φορώντας γάντια, αφαιρέστε το καπάκι και το μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε τα πάνω σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια.
 3. Εάν δεν σκοπεύετε να τα πλύνετε αμέσως, γεμίστε το μαγειρικό σκεύος με χλιαρό νερό. Διαφορετικά, η απομένουσα θερμότητα θα ψήσει τα υπολείμματα του φαγητού στο μαγειρικό σκεύος, δυσκολεύοντας την αφαίρεσή τους.
 4. Πλύνετε το καπάκι και το μαγειρικό σκεύος σε ζεστό νερό με σαπούνι, χρησιμοποιώντας ένα πανί ή σφουγγάρι. Έπειτα ξεπλύνετε και στεγνώστε. Μην χρησιμοποιείτε τραχιά σφουγγαράκια για τρίψιμο.
 5. Όλες οι άλλες επιφάνειες (εσωτερικά και εξωτερικά) θα πρέπει να σκουπιστούν με ένα βρεγμένο πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια μικρή ποσότητα υγρού απορρυπαντικού.
 6. Στεγνώστε καλά όλες τις επιφάνειες πριν χρησιμοποιήσετε ξανά ή πριν φυλάξετε τη συσκευή.
 7. Μπορείτε να πλύνετε το μαγειρικό σκεύος και το καπάκι σε πλυντήριο πιάτων, αλλά το σκληρό περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει το επιφανειακό φινιρίσμα.
- Τυχόν ζημία θα είναι μόνο αισθητική και δεν θα επηρεάσει τη λειτουργικότητα της συσκευής.
 - Μην βυθίζετε το σώμα της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό.
 - Μην τοποθετείτε το σώμα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.
 - Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή αποξεστικά καθαριστικά μέσα ή διαλύτες.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λαχανικά

Το αργό μαγείρεμα είναι ιδανικό για λαχανικά. Συμβαίνει μικρός βαθμός εξάτμισης, επομένως οι χυμοί και τα αρώματα διατηρούνται.

Τα ριζώδη λαχανικά, όπως πατάτες, καρότα, γογγύλια και ρέβα Σουηδίας, χρειάζονται περισσότερο χρόνο αργού μαγειρέματος από το κρέας. Κόψτε τα φέτες ή λωρίδες πάχους 5mm ή σε κυβάκια και βυθίστε τα στο υγρό μαγειρέματος. Οι χρόνοι μαγειρέματος διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο και την ηλικία των λαχανικών. Με την εμπειρία θα βρείτε σύντομα τους καλύτερους χρόνους για τα δικά σας γούστα. Τα λαχανικά που μαγειρεύονται γρήγορα, όπως κατεψυγμένα μπιζέλια και καλαμπόκι, θα πρέπει να αποψύχονται και να προστίθενται μισή ώρα πριν από το τέλος του μαγειρέματος. Μην χρησιμοποιείτε αργό μαγείρεμα για ψημένες πατάτες με τη φλούδα τους.

Όσπρια (φασόλια, μπιζέλια και φακές)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Βράστε τα ζηρά φασόλια (π.χ. κόκκινα φασόλια) για τουλάχιστον 10 λεπτά πριν τα

προσθέσετε στη συσκευή αργού μαγειρέματος. Είναι δηλητηριώδη εάν καταναλωθούν ωμά ή όχι καλά μαγειρεμένα.

Μη μουλιάσετε τις φακές. Μουλιάστε τα ξηρά μπιζέλια ή τα φασόλια όλη τη νύχτα. Χύστε το νερό και ξεπλύνετε, έπειτα βράστε για 10 λεπτά στο υγρό μαγειρέματος προτού τα προσθέσετε στο μαγειρικό σκεύος. Καρυκεύστε στο τέλος του μαγειρέματος. Για φασόλια ή μπιζέλια κονσέρβας, απλώς χύστε το νερό και προσθέστε τα 30 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

Ψάρι

Το μαγείρεμα ψαριού στο μαγειρικό σκεύος αναπτύσσει αργά διακριτικές γεύσεις, διατηρεί τη γεύση και τη διατροφική αξία και διατηρεί το ψάρι σταθερό, χωρίς να διαλύεται. Μη μαγειρεύετε ψάρι για πολλή ώρα.

1. Ρίξτε λίγο βούτυρο στη βάση του μαγειρικού σκεύους.
2. Καθαρίστε το ψάρι, αφαιρέστε τα περιττά μέρη και πλύνετε το (φιλέτα σε ρολό και φέτες είναι περισσότερο κατάλληλα). Το κατεψυγμένο ψάρι θα πρέπει να αποψυχθεί πλήρως πριν από το αργό μαγείρεμα. Στεγνώστε το και τοποθετήστε το στο μαγειρικό σκεύος.
3. Καρυκεύστε καλά, ραντίστε με χυμό λεμονιού και έπειτα προσθέστε ζεστό ζωμό, νερό ή κρασί.
4. Προσθέστε μια μικρή ποσότητα βουτύρου στο ψάρι και μαγειρέψτε στη ρύθμιση 1 (LOW) για 2-3 ώρες.

Κρέας

Το αργό μαγείρεμα μαλακώνει τα φθηνότερα κομμάτια κρέατος και μειώνει τη συρρίκνωση και την εξάτμιση, διατηρώντας τη γεύση και τη διατροφική αξία. Το μέγεθος, το σχήμα και η ποιότητα του κομματιού κρέατος, επίσης η αναλογία άπαχου κρέατος, λίπους και κόκκαλου, όλα αυτά επηρεάζουν τους χρόνους μαγειρέματος. Όταν δοκιμάζετε ένα φαγητό για να δείτε εάν έχει μαγειρευτεί, μην ξεχνάτε ότι τα λαχανικά ρίζας συνήθως χρειάζονται περισσότερο χρόνο για μαγείρεμα. Αποψύξτε το κατεψυγμένο κρέας πριν από το μαγείρεμα. Οι χρόνοι στις συνταγές δίνονται μόνο ως ένας οδηγός. Όταν χρησιμοποιείται μια δύσκολη κοπή κρέατος, οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να χρειάζονται προσαρμογή. Αποφύγετε το κρέας με υψηλό ποσοστό λίπους ή αφαιρέστε το περιττό λίπος. Μικρά κομμάτια βάρους 800 g μπορούν να μαγειρευτούν, ανάλογα με το σχήμα τους. Το κρέας δεν πρέπει να ωθεί το καπάκι προς τα επάνω.

1. Καρυκεύστε το κρέας και ροδίστε το σε όλες τις πλευρές μέσα στο μαγειρικό σκεύος.
2. Μεταφέρετε το σκεύος μέσα στη συσκευή αργού μαγειρέματος και μαγειρέψτε στη ρύθμιση 2 (HIGH) για τον ενδεικνυόμενο χρόνο.
3. Κομμάτια χοιρινού με πέτσα μπορούν να ψηθούν στο γκριλ για 10 λεπτά ώστε να γίνουν τραγανά.
4. Εάν είναι εφικτό, γυρίστε τα κομμάτια μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να διασφαλιστεί ότι θα μαλακώσουν ομοιόμορφα.

Κομμάτι	Βάρος	Ρύθμιση	Χρόνος
Μοσχάρι, αρνί, χοιρινό	500-800 g	HIGH	5-7 ώρες

Πουλερικά

Μαγειρέψτε πουλερικά βάρους έως 750 g. Το κρέας δεν πρέπει να ωθεί το καπάκι προς τα επάνω. Αποψύξτε τα κατεψυγμένα πουλερικά πριν από το μαγείρεμα. Μαγειρέψτε πουλερικά χωρίς γέμιση στη ρύθμιση 2 (HIGH).

1. Πλύνετε και στεγνώστε το πουλερικό. Έπειτα προσθέστε μπαχαρικά.
2. Ροδίστε την επιφάνεια με το δικό του λίπος μόνο ή σε μαγειρικό λάδι σε ένα τηγάνι στην εστία της κουζίνας.
3. Μεταφέρετε στη συσκευή αργού μαγειρέματος και μαγειρέψτε στη ρύθμιση 2 (HIGH) για τον ενδεικνυόμενο χρόνο.

Πουλερικά	Βάρος	Ρύθμιση	Χρόνος
Κοτόπουλο/Μικρό κοτοπουλάκι	750 g	HIGH	3½-4 ώρες

Πουλερικά	Βάρος	Ρύθμιση	Χρόνος
Φασιανός	Μικρό	HIGH	3-4 ώρες

Αργό μαγείρεμα - Χρόνοι μαγειρέματος (κατά προσέγγιση)

Τρόφιμο	Μέγεθος/Βάρος	Χρόνος στη ρύθμιση LOW (ώρες)	Χρόνος στη ρύθμιση HIGH (ώρες)
Ψάρι	Ολόκληρο	1-2	Δεν εφαρμόζεται
Μοσχάρι	500-800 g	7-10	5-7
Αρνί	500-800 g	6-9	4-6
Πουλερικά	500-800 g	8-10	3½-4
Μαγειρευτό κατσαρόλας	500-800 g	9-14	6-8
Σούπα λαχανικών	800-1000 ml	6-10	3-4
Κρεατόσουπα	800-1000 ml	10-14	7-9

Μετατροπή συνταγών από έναν συμβατικό φούρνο (χρόνοι κατά προσέγγιση)

Χρόνος μαγειρέματος στον φούρνο	Χρόνος στη ρύθμιση LOW (ώρες)	Χρόνος στη ρύθμιση HIGH (ώρες)
15-30 λεπτά	4-6	1-2
30-60 λεπτά	6-8	2-4
1-3 ώρες	8-12	4-7

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

ΣΕΡΒΙΣ

Εάν καλέσετε την Εξυπηρέτηση Πελατών, παρακαλούμε να έχετε διαθέσιμο τον αριθμό του μοντέλου. Η Spectrum Brands δεν μπορεί να προσφέρει υποστήριξη χωρίς τον αριθμό μοντέλου. Ο αριθμός μοντέλου αναγράφεται στην πινακίδα τύπου (συνήθως βρίσκεται στην κάτω πλευρά του προϊόντος).

Το προϊόν δεν μπορεί να επισκευαστεί από τον χρήστη. Εάν το προϊόν δεν λειτουργεί, η Spectrum Brands συνιστά να διαβάσετε τις οδηγίες, να ελέγξετε το βύσμα, καθώς και την πρίζα και τον ασφαλειοδιακόπτη. Εάν το προϊόν εξακολουθεί να μη λειτουργεί, συμβουλευτείτε τον έμπορο λιανικής.

Εάν ο έμπορος λιανικής δεν μπορεί να βοηθήσει, καλέστε την Εξυπηρέτηση Πελατών. Η Εξυπηρέτηση Πελατών μπορεί να προσφέρει τεχνικές συμβουλές.

Εάν η Εξυπηρέτηση Πελατών σας συμβουλεύσει να επιστρέψετε το προϊόν στην Spectrum Brands, συσκευάστε το προσεκτικά και συμπεριλάβετε τις εξής πληροφορίες: Όνομα, διεύθυνση, αριθμός τηλεφώνου και λεπτομέρειες για το πρόβλημα. Εάν το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε αγοράστηκε το προϊόν και συμπεριλάβετε ένα αποδεικτικό αγοράς (π.χ. έντυπη απόδειξη).

Στείλτε το προϊόν στη διεύθυνση:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail: support@russellhobbs.com

Τηλέφωνο: 0345 658 9700 (τοπικός αριθμός)

Σημείωση: Εάν έχετε αγοράσει το προϊόν εντός των τελευταίων 6 μηνών, παρακαλούμε επικοινωνήστε πρώτα με τον έμπορο λιανικής για θέματα σχετικά με την εγγύηση.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Τυχόν ατέλειες που επηρεάζουν τη λειτουργικότητα του προϊόντος και εμφανίζονται εντός της περιόδου της εγγύησης, θα διορθώνονται με αντικατάσταση ή επισκευή, κατά την επιλογή μας, εφόσον το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν επηρεάζονται. Περίοδος εγγύησης = 2 χρόνια από την πρώτη αγορά λιανικής.

Για να ζητήσετε επιπλέον 1 έτος εγγύησης, καταχωρήστε το προϊόν σας online εντός 28 ημερών από την αγορά. Καταχώρηση στη σελίδα: uk.russellhobbs.com/product-registration

Η εγγύηση για τα αναλώσιμα αφορά μόνο τον συνιστώμενο κύκλο ζωής τους. Ανταλλακτικά* εξαιρούνται και καλύπτονται μόνο με εγγύηση 1 έτους.

* Παραδείγματα είναι μεταξύ άλλων φίλτρα, αφαιρούμενες πλάκες γκριλ, δίσκοι συλλογής/για ψίχουλα, κ.λπ.



ONLINE

www.russellhobbs.com για περισσότερα προϊόντα

ERP

Για πληροφορίες σχετικά με την κατανάλωση ενέργειας προϊόντων που σχετίζονται με την κατανάλωση ενέργειας, ανατρέξτε στον ιστότοπο **en.russellhobbs.com/erp**

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal.
- Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek.
- Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.
- Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.
- Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgatus és tisztítás előtt.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- A fűtőelem felülete a használat után maradékhőnek van kitéve.
- Ne használjon más gyártó által készített tartozékokat vagy kiegészítőket.



A készülék felületei felforrósodnak.

Ne merítse a töltőadaptert vagy a töltőállványt vízbe vagy bármilyen más folyadékba.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

ALKATRÉSZEK

- | | |
|-------------|--------------------------|
| 1. Fedő | 3. Főzőedény |
| 2. Fogantyú | 4. Üzem mód kiválasztása |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítsa el az összes csomagolást, és tisztítsa meg a lassúfőző-edényt a gyártás során keletkezett port és egyebek eltávolításához.

A LASSÚ FŐZÉS ELŐNYEI

Egészséges: Az óvatos főzési eljárás csökkenti a vitaminok károsodását, és több tápanyagot és ízt őriz meg.

Gazdaságos: A hosszú, lassú főzés puhítja a gyengébb minőségű, rágósabb húsokat, és egy átlagos főzőlap kisebb főzőzónája által felhasznált energia mennyiség körülbelül negyedét használja.

Kényelmes: Készítse elő a hozzávalókat előző este, indulás előtt helyezze azokat a lassú főzőedénybe, és fogyassza el a fenséges ételt, mely Önre vár hazaérkezéskor.

FŐZÉSI MÓDOK

LOW a hagyományos „lassú főzéshez”. A lassúfőző-edényben lévő edényt legalább 20 percre **HIGH** fokozaton kell előmelegíteni, mielőtt **LOW** fokozaton főzni kezdene.

HIGH a „gyors főzéshez”, azaz a lassú főzőedény használata elektromos serpenyőként. Főzés alatt ellenőrizze, hogy nem száradt-e ki az étel. Ha úgy látja, elég száraz az étel, akkor adjon hozzá forró vizet.

WARM az étel melegen tartásához – ez csak azután használható, ha a lassú főzőedényben főzte készre az ételt.

FIGYELEM Ne használja a **LOW** fokozatot ételek melegítésére – ez nem végez az összes baktériummal.

ÁLTALÁNOS

- Ne főzzön LOW fokozaton anélkül, hogy előbb legalább 20 percig HIGH fokozaton előmelegítene a lassúfőző-edény edényét.
- A szárított borsót és babot főzés előtt 8 órán át áztassa, hogy megpuhuljon.
- FIGYELEM A szárított babot (pl. vörösbabot) legalább 10 percig főzze, mielőtt a készülékbe helyezné. Nem megfelelően megfőzve vagy nyersen fogyasztva mérgező.
- Ne áztassa a lencsét egész éjszaka.
- Az előkészített hozzávalókat helyezze tárolókban a hűtőszekrénybe. Ne helyezze a készüléket vagy az edényt a hűtőszekrénybe.
- A gyökérzöldségek, gumós növények és hagymák (sárgarépa, burgonya, vöröshagyma) főzési ideje jelentősen hosszabb, mint a húsoké. Kockázza fel vagy vágja körülbelül 5 mm vastag szeletekre vagy rudakra, és 2–3 percig enyhén pirítsa meg egy serpenyőben a főzőlapon.
- Minden zöldséget (beleértve a szárított zöldségeket is) el kell meríteni a főzőfolyadékban.
- Rizs főzésekor minden 100 g rizshez legalább 150 ml főzőfolyadékot használjon. Megállapítottuk, hogy az előfőzött rizs adja a legjobb eredményt.
- A tészta nem alkalmas lassú főzésre, mert túl puhára fő. Ha a recept tészta igényel, azt a főzési idő vége előtt 30–40 perccel kell hozzáadni.

ELŐKÉSZÍTÉS

- Teljesen olvassa fel a fagyasztott hozzávalót, mielőtt a főzőfazékba teszi.
 - Süssön húst és pirítson zöldségeket egy serpenyőben vagy a főzőedényben.
1. Döntse el, mikor szeretne enni, és mikor kezdené el a főzést.
 2. Ha 18:00-kor szeretne enni, és 8:00-kor kell elkezdenie a főzést, keressen egy 8-10 órás receptet. Ha alacsony hőfokon, lassan főz, akkor egy extra óra főzési idő nem jelent nagy különbséget, feltéve, hogy elegendő főzőfolyadék van, hogy az étel ne száradjon ki.
 3. Készítse elő az ételt a recept szerint.
 4. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes, hőálló felületre.
 5. Helyezze az edényt a lassúfőző-edénybe, és tegye rá a fedelet.
 6. Ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva – állítsa a vezérlőt LOW fokozatra.
 7. Csatlakoztassa a készüléket a fali aljzathoz, és kapcsolja be a tápáramellátást.
 8. Állítsa HIGH fokozatra, és hagyja a készüléket 20 percig előmelegedni.
 9. Forralja fel a főzőfolyadékot egy serpenyőben. Ha konzerves főzőmártást használ, adja hozzá a serpenyőhöz, mielőtt felforrnalna.

FŐZÉS

1. 20 perc elteltével vegye le a fedőt (kesztyűvel) és helyezze hőálló felületre.
2. Tegye a húst és a zöldségeket a főzőedénybe, és öntse hozzá a forrásban lévő főzőfolyadékot.
3. A vezérlőt szükség szerint állítsa LOW vagy HIGH fokozatra.
4. Ha azonnal tálni szeretné az ételt, állítsa OFF állásba, kapcsolja ki a készüléket a hálózatról, és húzza ki a csatlakozót.
5. Sütőkesztyű segítségével vegye le a fedelet, és tegye hőálló felületre.
- A legjobb, ha az ételt a készülékből merőkanállal tálalja a tálalóedényekbe.
- Ne vigye a készüléket – a kábele más tárgyakra akadhat.
- Legyen óvatos, amikor kesztyűvel felemeli az edényt és a fedelet. A készülék nehéz és forró lehet.

TIPP

A tisztítás könnyebb, ha azonnal eltávolítja az összes főtt ételt a főzőedényből, és meleg vízzel tölti meg azt.

MÁRTÁS/SZÓSZ

A lassú főzés során több nedvesség marad meg, mint a normál főzés esetében. Ez általában növeli a

főzőfolyadék mennyiségét, és hígítja a szószt vagy a mártást. Ennek figyelembevétele érdekében a szósznak kezdetben a szokásosnál sűrűbbnek kell lenniük. Bármit, amit megpirít, előzőleg fűszerezett lisztbe forgathat, hogy a szósz vagy mártás sűrűbb legyen.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Kapcsolja ki a készüléket a hálózatról, és húzza ki a csatlakozót.
2. Kesztyű segítségével távolítsa el a fedelet és az edényt, és helyezze őket hőálló felületre.
3. Ha nem szándékozik azonnal elmosogatni, töltsen meg az edényt meleg vízzel. Ellenkező esetben a maradékhoz az edénybe égetheti az ételmaradékokat, ami megnehezíti azok eltávolítását.
4. Mosogassa el a fedelet és az edényt forró szappanos vízben egy ruhával vagy szivaccsal, majd öblítse le és szárítsa meg. Ne használjon súrolószivacsot.
5. Az összes többi felületet (belső és külső) nedves ruhával kell letörölni. Kis mennyiségű mosogatószer használható.
6. A készülék ismételt használata vagy tárolása előtt alaposan szárítsa meg az összes felületet.
7. Az edényt és a fedelet mosogatógépben is elmoshatja, de a mosogatógépben uralkodó zord környezet káros hatással lehet a felületekre.
 - A sérülések csak esztétikai jellegűek lehetnek, és nem befolyásolják a készülék működését.
 - Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
 - Ne helyezze a készüléket mosogatógépbe.
 - Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószerket vagy oldószereket.

FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

Zöldségek

A lassú főzés ideális a zöldségekhez. Kevés a párolgás, így az összes nedvesség és íz megmarad. A gyökérezöldségek, mint a burgonya, a sárgarépa, a fehérrépa és a takarmányrépa (rutabaga), lassabb főzést igényelnek, mint a hús. Vágja őket 5 mm-es szeletekre, rudakra vagy kockákra, és merítse őket a főzőfolyadékba. A főzési idő a zöldségek típusától és korától függ. Könnyedén kikapaszthatja, hogy mi az ízlésének leginkább megfelelő idő. A gyorsan elkészülő zöldségeket, mint a fagyasztott borsót és a kukoricát, ki kell olvasztani, majd fél órával a főzés vége előtt hozzáadni. Ne főzzön lassan burgonyát a héjában.

Hüvelyesek (bab, borsó és lencse)

FIGYELEM A szárított babot (pl. vörösbabot) legalább 10 percig főzze, mielőtt a lassúfőző-edénybe helyezné. Nyersen vagy nem megfelelően megfőzve fogyasztva mérgező.

Ne áztassa a lencsét. A szárított borsót vagy babot áztassa egy éjszakán át. Csöpögtesse le és öblítse le, majd főzze 10 percig a főzőfolyadékban, mielőtt az edénybe helyezné. A főzés végén ízesítse. A konzerves babot vagy borsót egyszerűen csepegtesse le, és adja hozzá 30 perccel a főzési idő vége előtt.

Halak

A halak edényben történő főzése lassan hozza ki a finom ízvonásokat, megőrzi az ízt és tápértéket, és összetartja a halat. Ne főzze a halat túl sokáig.

1. Vajazza ki az edény alját.
2. Tisztítsa meg, vágja fel és mossa meg a halat (a göngyölt filék és szeletek a legalkalmasabbak). A fagyasztott halakat teljesen ki kell olvasztani a lassú főzés előtt. Szárítsa meg és helyezze az edénybe.
3. Fűszerezze meg, locsolja meg citromlével, majd adjon hozzá forró húslevest, vizet vagy bort.
4. Adjon egy kis mennyiségű vajat a halhoz, és főzze 1 (LOW) fokozaton 2–3 órán át.

Húsok

A lassú főzés megpuhítja a megfízethetőbb húsrészeket, csökkenti a zsugorodást és a párolgást, ezzel megőrizve az ízt és a tápértéket. A húsfajta mérete, alakja és minősége, valamint a sovány, zsíros és csontos részek aránya mind befolyásolja a főzési időt. Amikor megvizsgálja, hogy egy étel megfőtt-e, ne felejtse el, hogy a gyökérezöldségek főzési ideje általában hosszabb. A fagyasztott húst a főzés előtt ki kell olvasztani. A receptben szereplő időpontok csak iránymutatók. Ha másféle húsfajtát használ, előfordulhat, hogy a

főzési időt módosítani kell. Kerülje a magas zsírtartalmú húsokat, vagy vágja le a felesleges zsírt. A kisebb darabok 800 g-ig az alakjuktól függően főzhetők. A hús nem nyomhatja felfelé a fedelet.

1. Fűszerezze meg a húst, és pirítsa meg minden oldalát az edényben.
2. Helyezze az edényt a lassúfőző-edénybe, és főzze 2 (HIGH) fokozaton a megadott ideig.
3. A bőrös sertésrészeket 10 percig grillezheti, hogy ropogós legyen.
4. Ha lehetséges, a főzés során egyszer fordítsa meg a darabokat, hogy egyenletesen puhuljanak.

Típus	Súly	Beállítás	Idő
Marha, bárány, sertés	500-800 g	HIGH	5-7 óra

Baromfi

750 g súlyú baromfit főzzön. A hús nem nyomhatja felfelé a fedelet. A fagyasztott baromfit főzés előtt ki kell olvasztani. A baromfit töltelék nélkül főzze 2 (HIGH) fokozaton.

1. Mossa meg és szárítsa meg a baromfit, majd fűszerezze.
2. Pirítsa meg a bőrt a saját zsírjában vagy étolajban egy serpenyőben.
3. Helyezze át a lassúfőző-edénybe, és főzze 2 (HIGH) fokozaton a megadott ideig.

Baromfi	Súly	Beállítás	Idő
Csirke	750 g	HIGH	3½-4 óra
Fácán	Kicsi	HIGH	3-4 óra

Lassúfőző-edény – Főzési idők (hozzávetőleges)

Étel	Méret/súly	Idő LOW fokozaton (óra)	Idő HIGH fokozaton (óra)
Hal	Egész	1-2	N/A
Marha	500-800 g	7-10	5-7
Bárány	500-800 g	6-9	4-6
Baromfi	500-800 g	8-10	3½-4
Pörkölt	500-800 g	9-14	6-8
Zöldségleves	800-1000 ml	6-10	3-4
Marhahúsleves	800-1000 ml	10-14	7-9

Receptek átalakítása a hagyományos sütőhöz képest (hozzávetőleges időtartamok)

Főzési idő sütőben	Idő LOW fokozaton (óra)	Idő HIGH fokozaton (óra)
15-30 perc	4-6	1-2
30-60 perc	6-8	2-4
1-3 óra	8-12	4-7

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

SZERVIZ

Ha az ügyfélszolgálatot hívja, tartsa kéznél a modellszámot. A Spectrum Brands a modellszám nélkül nem tud támogatást nyújtani. A modellszám a típustáblán található (általában a termék alján).

A terméket a felhasználó nem szervizelheti. Ha a termék nem működik, a Spectrum Brands azt javasolja, hogy olvassa el az utasítást, ellenőrizze a csatlakozó biztosítékát, valamint a fő biztosítékot és a megszakítót. Ha a termék továbbra sem működik, forduljon a kiskereskedőhöz.

Ha a kiskereskedő nem tud segíteni, hívja az ügyfélszolgálatot. Az ügyfélszolgálat technikai tanácsadást nyújthat.

Ha az ügyfélszolgálat azt tanácsolja, hogy küldje vissza a terméket a Spectrum Brandsnek, gondosan csomagolja be a terméket, és mellékelje a következő információkat: Név, cím, telefonszám és a probléma részletei. Ha a termék garanciális, adja meg, hol és mikor vásárolta a terméket, és csatolja a vásárlási bizonylatot (pl. papíralapú nyugta).

Küldje el a terméket a következő címre:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail-cím: support@russellhobbs.com

Telefonszám: 0345 658 9700 (helyi tarifájú telefonszám)

Megjegyzés: Ha a terméket az elmúlt 6 hónapban vásárolta, a jótállással kapcsolatos kérdésekkel először forduljon a kiskereskedőhöz.

GARANCIA

A garanciaidőn belül jelentkező, a termék működését befolyásoló hibákat saját belátásunk szerint cserével vagy javítással orvosoljuk, feltéve, hogy a terméket az utasításoknak megfelelően használták és karbantartották. A törvényes jogai nem érintettek.

Garanciális időszak = 2 év az első kiskereskedelmi vásárlástól számítva.

Az 1 évvel meghosszabbított garancia igénybeviteléhez regisztrálja termékét online a vásárlást követő 28 napon belül. A következő webhelyen regisztrálhat: uk.russellhobbs.com/product-registration

A fogyóeszközökre csak az ajánlott élettartamukra vonatkozik a garancia. A csere-/pótalkatrészek* nem tartoznak a garancia hatálya alá, és csak 1 év jótállás vonatkozik rájuk.

* Példák: szűrők, eltávolítható rácsok, cseppfelfogó tálcák/morzsátálcák stb.



ONLINE

További termékek: www.russellhobbs.com

ERP

Az ErP energiafogyasztási információkért keresse fel a weboldalt en.russellhobbs.com/erp

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değıştirmesi halinde cihazla birlikte atarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Cihazı ve kablolarını 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.
- Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değıştirilmelidir.
- Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Isıtma elemanının yüzeyi, kullanımdan sonra artık ısıya maruz kalır.
- Bizim sağladığımız aksesuarlar ve ek parçalar dışında başka aksesuar ve ek parça kullanmayın.



Şarj adaptörünü veya şarj standını suya veya başka herhangi bir sıvıya daldırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

PARÇALAR

- | | |
|----------|---------------|
| 1. Kapak | 3. Tencere |
| 2. Sap | 4. Mod seçimi |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm ambalajları çıkarın ve yavaş pişiriciyi, üretim tozunu vb. gidermek için temizleyin.

YAVAŞ PİŞİRMENİN FAYDALARI

Sağlık: Hassas pişirme eylemi, vitamin hasarını azaltır ve besin değerlerini ve tatların çoğunu muhafaza eder.

Ekonomi: Uzun sürede ağır pişirme işlemi, sert et parçalarını daha hesaplı pişirebilir ve ortalama bir küçük elektrikli ocağın dörtte biri kadar güç harcar.

Rahatlık: Malzemeleri bir gece önceden hazırlayın, evden çıkmadan önce yavaş pişiriciye yerleştirin ve eve döndüğünüzde lezzetli bir yemekle karşılaşın.

PİŞİRME MODLARI

Geleneksel “yavaş pişirme” için LOW (DÜŞÜK) modu kullanılır. LOW modunda pişirmeden önce, pişirme kabını yavaş pişiricide en az 20 dakika HIGH (YÜKSEK) modunda önceden ısıtmalısınız.

HIGH - “hızlı pişirme” için, yavaş pişirici elektrikli bir güveç tenceresi gibi kullanılır. Pişirme sırasında yiyeceklerin kurumamasına dikkat edin. Yiyecekler kuruyacak gibi görüldüğünde sıcak su ekleyin.

WARM - yiyecekleri sıcak tutmak için, ancak sadece yiyeceklerin yavaş pişiricide gereken şekilde pişirilmesi tamamlandıktan sonra.

DİKKAT Tüm bakterileri öldürmeyeceğinden, LOW modunu yiyecekleri ısıtmak için kullanmayın.

GENEL

- Pişirme kabını yavaş pişiricide en az 20 dakika HIGH modunda önceden ısıtmadan, LOW modunda pişirme işlemi yapmayın.
- Kuru bezelye ve fasulyeleri pişirmeden önce 8 saat suda bekleterek yumuşatın.
- UYARI Kuru fasulyeleri (örneğin kırmızı barbunya fasulyesi) cihaza eklemekten önce en az 10 dakika kaynatın. Yeterince pişirilmediklerinde veya çiğ tüketildiklerinde zehirlidirler.
- Mercimeklerin gece boyunca suda bekletilmesine gerek yoktur.
- Hazırlanan malzemeleri kaplara alarak buzdolabında saklayın. Cihazı veya pişirme kabını buzdolabına koymayın.
- Kök sebzeler, yumrular ve soğanlar (havuç, patates, soğan) etten çok daha uzun sürede pişer. Bunları küp küp doğrayın veya yaklaşık 5 mm kalınlığında dilimler ya da çubuklar halinde kesin ve bir tavada ocakta 2-3 dakika hafifçe soteleyin.
- Tüm sebzeler (kurutulmuş sebzeler dahil) pişirme sıvısının içinde olmalıdır.
- Pirinç pişirirken, her 100 g pirinç için en az 150 ml pişirme sıvısı kullanın. Ön pişirilmiş ("easy-cook") pirincin en iyi sonuçları verdiğini tespit ettik.
- Makarna, çok yumuşadığı için yavaş pişirmeye uygun değildir. Tarifiniz makarna gerektiriyorsa, pişirme süresinin bitimine 30-40 dakika kala karıştırılmalıdır.

HAZIRLIK

- Dondurulmuş yiyecekleri tencereye eklemekten önce tamamen çözündürün.
 - Bir tavada veya tencerede eti kahverengileştirin ve sebzeleri sote edin.
1. Ne zaman yemek istediğinize ve ne zaman pişirmeye başlamak istediğinize karar verin.
 2. Akşam saat 6'da yemek yemek istiyorsanız ve sabah saat 8'de pişirmeye başlamanız gerekiyorsa, 8-10 saat süren bir tarif bulun. Düşük güçte yavaş pişirme yapıyorsanız, yiyeceklerin kurumasını önleyecek yeterli pişirme sıvısı olduğu sürece, bir saat ilave bir pişirme süresi çok fazla fark yaratmayacaktır.
 3. Yiyecekleri tarife göre hazırlayın.
 4. Cihazı sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
 5. Pişirme kabını yavaş pişiriciye koyun ve kapağı kapatın.
 6. Cihazın kapalı olduğunu kontrol edin; kontrol düğmesini LOW konumuna getirin.
 7. Cihazı elektrik prizine takın ve ana şalteri açın.
 8. HIGH konumuna getirin ve cihazın 20 dakika ön ısınmasını bekleyin.
 9. Pişirme sıvısını bir tencerede kaynatın. Konserve pişirme sosu kullanıyorsanız, kaynatmadan önce tencereye ekleyin.

PIŞIRME

1. 20 dakika sonra, kapağı (fırın eldivenleri ile) çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
 2. Eti ve sebzeleri tencereye koyun ve kaynayan pişirme sıvısını ekleyin.
 3. Kontrol düğmesini gereken şekilde LOW veya HIGH konumuna getirin.
 4. Yemeği hemen servis etmek istiyorsanız, cihazı OFF (KAPALI) konumuna getirin, ana şalterden kapatın ve cihazın fişini çekin.
 5. Fırın eldivenleri kullanarak kapağı çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Yiyecekleri cihazdan servis tabaklarına kepçeyle aktarmak en iyisidir.
 - Cihazı taşımayın - kablounun ucu başka nesnelere takılabilir.
 - Pişirme kabını ve kapağı fırın eldivenleri ile kaldırırken dikkatli olun. Cihaz ağırdır ve sıcak olabilir.

İPUCU

Pişişmiş yiyecekleri hemen tencereden çıkarır ve tencereyi ılık suyla doldurursanız temizlik daha kolay olur.

ET SUYU/SOS

Yavaş pişirme, normal pişirmeye göre daha fazla suyu muhafaza eder. Bu, pişirme sıvısının hacmini artırır ve sosu veya et suyunu inceltir. Bunu önlemek için, soslar başlangıçta normalden daha yoğun olmalıdır.

Sotelenecek ürün, sosu veya et suyunu yoğunlaştırmak için önceden baharatlı unla kaplanabilir.

BAKIM VE TEMİZLİK

1. Ana şalteri kapatın ve cihazın fişini çekin.
 2. Fırın eldiveni kullanarak kapağı ve pişirme kabını çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
 3. Hemen yıkamayı düşünmüyorsanız, pişirme kabını ılık suyla doldurun. Aksi takdirde kalan ısı, yiyecek kalıntılarını pişirme kabına yapıştırarak temizlenmesini zorlaştırabilir.
 4. Kapağı ve pişirme kabını sıcak sabunlu suda bir bez veya sünger kullanarak yıkayın, ardından durulayın ve kurulayın. Ovma süngeri kullanmayın.
 5. Diğer tüm yüzeyler (iç ve dış) nemli bir bezle silinmelidir. Az miktarda bulaşık deterjanı kullanabilirsiniz.
 6. Cihazı tekrar kullanmadan veya saklamadan önce tüm yüzeyleri iyice kurulayın.
 7. Pişirme kabını ve kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz, ancak bulaşık makinesinin içindeki sert ortam yüzey kaplamalarını etkileyebilir.
- Bu durumda hasar sadece kozmetik nitelikte olacağından, cihazın işlevselliğini etkilemeyecektir.
 - Cihazın gövdesini suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
 - Cihazın gövdesini bulaşık makinesine koymayın.
 - Sert veya aşındırıcı temizleyiciler veya çözücüler kullanmayın.

PİŞİRME TALİMATLARI

Sebzeler

Yavaş pişirme, sebzeler için idealdir. Buharlaşıma az olduğundan, tüm sular ve lezzetler korunur. Patates, havuç, şalgam ve turp gibi kök sebzeler, etten daha yavaş pişirilmelidir. 5 mm kalınlığında dilimler, çubuklar veya küpler halinde kesin ve pişirme sıvısına daldırın. Pişirme süreleri sebzelerin türüne ve olgunluğuna göre değişir. Deneyimlerinize kısa sürede kendi zevkinize en uygun süreleri öğreneceksiniz. Dondurulmuş bezelye ve mısır gibi hızlı pişen sebzeler çözdürülmeli ve pişirme süresinin bitmesine yarım saat kala eklenmelidir. Fırınlanmış kabuklu patatesleri yavaş pişirmeyin.

Baklagiller (Fasulye, Bezelye ve Mercimek)

UYARI Kuru fasulyeleri (örneğin kırmızı barbunya fasulyesi) yavaş pişiriciye eklemekten önce en az 10 dakika kaynatın. Yeterince pişirilmediklerinde veya çiğ tüketildiklerinde zehirlidirler. Mercimekleri suda bekletmeyin. Kuru bezelye veya fasulyeleri bir gece önceden ıslatın. Süzün ve durulayın, ardından pişirme kabına eklemekten önce pişirme sıvısında 10 dakika kaynatın. Pişirme işlemi bittiğinde baharat ekleyin. Konserve fasulye veya bezelye için, suyunu süzün ve pişirme süresinin bitimine 30 dakika kala ekleyin.

Balık

Balıkları pişirme kabında pişirmek, hassas lezzetleri yavaşça ortaya çıkarır, lezzeti ve besin değerini korur ve balığın parçalanmasını önler. Balıkları uzun süre pişirmeyin.

1. Pişirme kabının tabanını tereyağı ile yağlayın.
2. Balığı temizleyin, kesin ve yıkayın (fileto ve biftek en uygun şekillerdir). Dondurulmuş balıklar yavaş pişirmeden önce tamamen çözdürülmelidir. Kurulayın ve pişirme kabına yerleştirin.
3. İyice baharatlayın, limon suyu serpin, ardından sıcak et suyu, su veya şarap ekleyin.
4. Balığı az miktarda tereyağı ekleyin ve 1 (LOW) ayarında 2-3 saat pişirin.

Et

Yavaş pişirme, daha hesaplı sunulan sert et parçalarını yumuşatır, büzülme ve buharlaşmayı azaltır, lezzet ve besin değerini korur. Et parçasının boyutu, şekli ve kalitesi ile yağsız et, yağlı et ve kemik oranı, pişirme sürelerini etkiler. Yemeğin pişip pişmediğini kontrol ederken, kök sebzelerin genellikle daha uzun sürede piştiğini unutmayın. Dondurulmuş eti pişirmeden önce çözdürün. Tariflerde verilen pişirme süreleri sadece kılavuz niteliğindedir. Farklı bir et parçası kullanıldığında, pişirme sürelerinin ayarlanması gerekebilir. Yağ oranı yüksek etlerden kaçının veya fazla yağı kesin. 800 grama kadar olan küçük et parçaları, şekillerine bağlı olarak pişirilebilir. Et, kapağı yukarı doğru itmemelidir.

1. Eti baharatlayın ve pişirme kabında her tarafını kızartın.
2. Pişirme kabını yavaş pişiriciye aktarın ve gösterilen süre boyunca 2 (HIGH) ayarında pişirin.
3. Derili domuz eti parçaları 10 dakika ızgara yapılarak gevrek hale getirilebilir.
4. Mümkünse, eşit yumuşaklık sağlamak için pişirme sırasında parçaları bir kez çevirin.

Eklem	Ağırlık	Ayar	Süre
Dana eti, kuzu eti, domuz eti	500-800 g	HIGH	5-7 saat

Kümes hayvanları

750 grama kadar olan kümes hayvanlarını pişirin. Et, kapağı yukarı doğru itmemelidir. Dondurulmuş kümes hayvanlarını pişirmeden önce çözdürün. İçleri doldurulmamış kümes hayvanlarını 2 (HIGH) ayarında pişirin.

1. Kümes hayvanlarını yıkayın, kurulayın ve baharatlayın.
2. Derisini ocakta bir tavada kendi yağında veya pişirme yağında kızartın.
3. Yavaş pişiriciye aktarın ve gösterilen süre boyunca 2 (HIGH) ayarında pişirin.

Kümes hayvanları	Ağırlık	Ayar	Süre
Tavuk/Körpe piliç	750 g	HIGH	3½-4 saat
Sülün	Küçük	HIGH	3-4 saat

Yavaş Pişirici - Pişirme Süreleri (yaklaşık süreler)

Yiyecek	Boyut/Ağırlık	LOW'da süre (saat)	HIGH'da süre (saat)
Balık	Bütün	1-2	Yok
Dana eti	500-800 g	7-10	5-7
Kuzu eti	500-800 g	6-9	4-6
Kümes hayvanı	500-800 g	8-10	3½-4
Güveç	500-800 g	9-14	6-8
Sebze çorbası	800-1000 ml	6-10	3-4
Dana eti çorbası	800-1000 ml	10-14	7-9

Geleneksel Fırındaki Tarifleri Dönüştürme (yaklaşık süreler)

Fırında pişirme süresi	LOW'da süre (saat)	HIGH'da süre (saat)
15-30 dakika	4-6	1-2
30-60 dakika	6-8	2-4
1-3 saat	8-12	4-7

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelerle maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

SERVİS

Müşteri Hizmetlerini ararsanız, lütfen Model Numarasını hazır bulundurun. Spectrum Brands, Model Numarası olmadan destek sağlayamamaktadır. Model Numarası (genellikle ürünün alt kısmında bulunan) bilgi plakasında yer almaktadır.

Ürün, kullanıcı tarafından tamir edilemez. Ürün çalışmıyorsa, Spectrum Brands talimatları okumanızı, fiş sigortasını ve ana sigortayı ve devre kesiciyi kontrol etmenizi önerir. Ürün hala çalışmıyorsa, satıcıya danışın. Satıcı destek sağlayamıyorsa, Müşteri Hizmetlerini arayın. Müşteri Hizmetleri teknik tavsiyeler sağlayabilir. Müşteri Hizmetleri ürünü Spectrum Brands'a iade etmenizi tavsiye ederse, ürünü dikkatle paketleyin ve aşağıdaki bilgileri ekleyin: İsim, adres, telefon numarası ve sorunun ayrıntıları. Ürün garanti kapsamındaysa, ürünün nereden ve ne zaman satın alındığını belirtin ve satın alma belgesini (örneğin, kağıt fatura) ekleyin. Ürünü şu adrese gönderin:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-posta: support@russellhobbs.com

Telefon: 0345 658 9700 (yerel tarifeli numara)

Not: Ürünü son 6 ay içinde satın aldıysanız, garanti ile ilgili konular için lütfen önce satıcı ile iletişime geçin.

GARANTİ

Garanti süresi içinde ortaya çıkan ve ürünün işlevselliğini etkileyen kusurlar, ürün talimatlara uygun olarak kullanılmış ve bakımı yapılmış olması koşuluyla, bizim tercihimiz doğrultusunda değiştirme veya onarım yoluyla giderilecektir. Yasal haklarınız etkilenmez.

Garanti süresi = ilk perakende satın alım tarihinden itibaren 2 yıl.

Ekstra 1 yıllık garanti talebinde bulunmak için, ürününüzü satın alma tarihinden itibaren 28 gün içinde çevrimiçi olarak kaydettirin. Kayıt için: uk.russellhobbs.com/product-registration

Sarf malzemeleri yalnızca önerilen kullanım ömrü boyunca garantilidir.

Yedek parçalar* hariçtir ve yalnızca 1 yıllık garanti kapsamındadır.

* Örnek olarak filtreler, çıkarılabilir ızgara plakaları, damlama tepsileri/kırıntı tepsileri vb. verilebilir.

ÇEVİRİMİÇİ

Daha fazla ürün için: www.russellhobbs.com

ERP

ErP enerji tüketim bilgileri için lütfen web sitesine başvurun en.russellhobbs.com/erp

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Suprafața elementului de încălzire reține căldură reziduală după utilizare.
- Nu utilizați accesorii sau atașamente altele decât cele furnizate de noi.



Suprafețele aparatului se vor încinge.

Nu imersați adaptorul de încărcare sau suportul de încărcare în apă sau în alte lichide.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

PĂRȚI COMPONENTE

- | | |
|----------|------------------|
| 1. Capac | 3. Oală de gătit |
| 2. Mâner | 4. Selectare mod |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați toate ambalajele și curățați oala electrică pentru a elimina praful rezultat din procesul de fabricație etc.

BENEFICIILE GĂTIRII LENTE

Sănătos: Procesul delicat de gătire reduce daunele produse vitaminelor și reține mai bine nutrienții și aromele.

Economic: Procedul de gătire îndelungată, lentă, poate frăgezi și bucăți de carne de o calitate inferioară, mai tari, utilizând un sfert din energia folosită de o oală cu diametru mic pe o plită medie.

Practic: Pregătiți ingredientele cu o seară înainte, introduceți-le în aparatul pentru gătire lentă înainte de a pleca de acasă, iar când vă veți întoarce vă va aștepta o masă delicioasă.

MODURI DE GĂTIRE

LOW pentru „gătit lent” tradițional. Trebuie să preîncălziți vasul de gătit din oala electrică pe HIGH timp de cel puțin 20 de minute înainte de a găti pe **LOW**.

HIGH este pentru „gătire rapidă” și folosește aparatul pentru gătire lentă drept cratiță electrică. În timpul preparării, asigurați-vă că mâncarea nu se usucă. Dacă pare că se usucă, adăugați apă.

WARM pentru a păstra mâncarea caldă – dar doar după ce a fost gătită complet în aparatul pentru gătire lentă.

ATENȚIE Nu utilizați setarea LOW pentru a încălzi alimente – acest lucru nu va distruge toate bacteriile.

GENERAL

- Dezghețați complet alimentele congelate înainte de a le introduce în oală.
- Rumeniți carnea și prăjiți repede în grăsimi legumele, într-o cratiță sau în oala de gătit.
- Nu gătiți pe LOW fără a preîncălzi mai întâi vasul de gătit din oala electrică pe HIGH timp de cel puțin 20 de minute.
- Înmuiați mazărea și fasolea uscată timp de 8 ore înainte de gătire.
- AVERTISMENT Fierbeți boabele uscate (de exemplu, fasolea roșie) timp de cel puțin 10 minute înainte de a le adăuga în aparat. Sunt toxice dacă sunt insuficient gătite sau consumate crude.
- Nu înmuiați linte pe noapte.
- Depozitați ingredientele pregătite în recipiente în frigider. Nu introduceți aparatul sau vasul de gătit în frigider.
- Legumele rădăcinoase, tuberculii și bulbii (morcovi, cartofi, ceapă) necesită un timp de gătire mult mai lung decât carnea. Tăiați-le cuburi sau felii/bastonașe de aproximativ 5 mm și căliți-le ușor timp de 2-3 minute într-o tigaie, pe plită.
- Toate legumele (inclusiv legumele uscate) trebuie să fie complet acoperite de lichidul de gătit.
- La gătitul orezului, utilizați cel puțin 150 ml de lichid de gătit pentru fiecare 100 g de orez. Am constatat că orezul „easy-cook” oferă cele mai bune rezultate.
- Pastele nu sunt potrivite pentru gătitul lent deoarece devin prea moi. Dacă rețeta necesită paste, acestea trebuie adăugate cu 30-40 de minute înainte de finalul timpului de gătit.

PREGĂTIRE

1. Stabiliți când doriți să mâncați și când doriți să începeți gătitul.
2. Dacă doriți să mâncați la ora 18:00 și trebuie să începeți gătitul la ora 8:00, alegeți o rețetă care durează 8-10 ore. Dacă gătiți lent la putere redusă, o oră suplimentară de gătit nu face o mare diferență, atâta timp cât există suficient lichid de gătit pentru a preveni uscarea alimentelor.
3. Pregătiți alimentele conform rețetei.
4. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură.
5. Introduceți vasul de gătit în oala electrică și montați capacul.
6. Verificați dacă aparatul este oprit – rotiți selectorul la **LOW**.
7. Conectați aparatul la priză și porniți alimentarea de la rețea.
8. Rotiți selectorul la HIGH și lăsați aparatul să se preîncălzească timp de 20 de minute.
9. Fierbeți lichidul de gătit într-o tigaie. Dacă utilizați un sos de gătit la conservă, adăugați-l în tigaie înainte de a-l aduce la fierbere.

GĂTIRE

1. După 20 de minute, îndepărtați capacul (folosind mănuși de bucătărie) și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
2. Puneți carnea și legumele în oală și adăugați lichidul de gătit fierbinte.
3. Rotiți selectorul la LOW sau HIGH, după caz.
4. Dacă doriți să serviți mâncarea imediat, rotiți selectorul la OFF, opriți alimentarea de la rețea și deconectați aparatul.
5. Folosind mănuși de bucătărie, scoateți capacul și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
- Este recomandat să transferați alimentele din aparat în vase de servit.
- Nu transportați aparatul – cablul de alimentare se poate agăța de alte obiecte.
- Aveți grijă atunci când folosiți mănuși de bucătărie pentru a ridica vasul de gătit și capacul. Aparatul este greu și poate fi fierbinte.

SFAT

Curățarea este mai ușoară dacă scoateți imediat toate resturile de mâncare din oală și umpleți-o cu apă caldă.

SOSURI

Gătitul lent păstrează mai mult din sucurile cărnii decât gătitul normal. Acest lucru tinde să crească volumul lichidului de gătit și să subțieze sosul. Pentru a preveni acest lucru, sosurile ar trebui să fie inițial mai groase decât de obicei. Orice ingredient care urmează să fie sotate poate fi trecut prin făină condimentată înainte, pentru a îngroșa sosul.

ÎNȚEȚINERE ȘI CURĂȚARE

1. Opriți alimentarea de la rețea și deconectați aparatul din priză.
 2. Folosind mănuși de bucătărie, îndepărtați capacul și vasul de gătit și așezați-le pe o suprafață rezistentă la căldură.
 3. Dacă nu intenționați să le spălați imediat, umpleți vasul de gătit cu apă caldă. În caz contrar, căldura reziduală poate fixa resturile de alimente pe vasul de gătit, făcând îndepărtarea acestora mai dificilă.
 4. Spălați capacul și vasul de gătit în apă fierbinte cu detergent, folosind o lavetă sau un burete, apoi clătiți și uscați. Nu utilizați bureți abrazivi.
 5. Toate celelalte suprafețe (interioare și exterioare) trebuie șterse cu o lavetă umedă. Puteți utiliza o cantitate mică de detergent de vase.
 6. Uscați complet toate suprafețele înainte de reutilizarea sau depozitarea aparatului.
 7. Puteți spăla vasul de gătit și capacul în mașina de spălat vase, însă mediul dur din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta finisajele suprafețelor.
- Orice deteriorare ar trebui să fie doar de natură estetică și nu ar trebui să afecteze funcționalitatea aparatului.
 - Nu introduceți corpul aparatului în apă sau în orice alt lichid.
 - Nu introduceți corpul aparatului în mașina de spălat vase.
 - Nu utilizați agenți de curățare duri sau abrazivi ori solvenți.

INSTRUCȚIUNI DE GĂTIRE

Legume

Gătirea lentă este ideală pentru legume. Evaporarea este redusă, astfel încât toate sucurile și aromele sunt păstrate.

Legumele rădăcinoase precum cartoful, morcovul, napii și rutabaga necesită un timp de gătire lentă mai mare decât carnea. Tăiați-le în felii, bastonașe sau cuburi de 5 mm și scufundați-le în lichidul de gătit. Timpul de gătire variază în funcție de tipul și vechimea legumelor. Experiența vă va indica rapid timpii optimi în funcție de preferințe. Legumele care se gătesc rapid, precum mazărea congelată și porumbul dulce, trebuie decongelate și adăugate cu o jumătate de oră înainte de finalul gătitului. Nu gătiți lent cartofii copti în coajă.

Leguminoase (fasole, mazăre și linte)

AVERTISMENT Fierbeți boabele uscate (de exemplu, fasolea roșie) timp de cel puțin 10 minute înainte de a le adăuga în oala electrică. Acestea sunt toxice dacă sunt consumate crude sau insuficient gătite. Nu înmuiați linte. Înmuiați mazărea sau fasolea uscată peste noapte. Scurgeți și clătiți, apoi fierbeți timp de 10 minute în lichidul de gătit înainte de a le adăuga în vasul de gătit. Condimentați la finalul gătitului. Pentru fasolea sau mazărea la conservă, scurgeți-le și adăugați-le cu 30 de minute înainte de finalul timpului de gătire.

Pește

Gătirea peștelui în vasul de gătit dezvoltă lent arome delicate, păstrează gustul și valoarea nutritivă și menține peștele intact. Nu gătiți peștele pentru perioade lungi.

1. Ungeți baza vasului de gătit cu unt.
2. Curățați, porționați și spălați peștele (fileurile rulate și bucățile tip steak sunt cele mai potrivite). Peștele congelat trebuie decongelat complet înainte de gătirea lentă. Uscați și așezați în vasul de gătit.
3. Condimentați bine, stropiți cu suc de lămâie, apoi adăugați supă fierbinte, apă sau vin.

4. Adăugați o cantitate mică de unt peste pește și gătiți la 1 (LOW) timp de 2-3 ore.

Carne

Gătul lent frăgezește bucățile mai ieftine de carne și reduce contracția și evaporarea, păstrând aroma și valoarea nutritivă. Dimensiunea, forma și calitatea bucății de carne, precum și proporția de carne slabă, grăsimi și os, influențează timpul de gătire. La verificarea unui preparat pentru a vedea dacă este gata, nu uitați că legumele rădăcinoase necesită de obicei mai mult timp de gătire. Decongețați carnea congelată înainte de gătire. Timpul indicat în rețetă este doar orientativ. În cazul utilizării unei alte tăieturi de carne, timpul de gătire poate necesita ajustări. Evitați carnea cu un conținut ridicat de grăsime sau îndepărtați excesul de grăsime. Bucățile mici de carne de până la 800 g pot fi găsite, în funcție de forma lor. Carnea nu trebuie să împingă capacul în sus.

1. Condimentați carnea și rumeniți-o pe toate părțile în vasul de gătit.
2. Transferați vasul în oala electrică și gătiți la 2 (HIGH) pentru timpul indicat.
3. Bucățile de porc cu șoric pot fi, dacă se dorește, gratinate timp de 10 minute pentru rumenirea șoricului.
4. Dacă este posibil, întoarceți bucățile o dată în timpul gătitului pentru a asigura frăgezimea uniformă.

Bucată de carne	Greutate	Setare	Timp
Vită, miel, porc	500-800 g	HIGH	5-7 ore

Pasăre

Gătiți până la 750 g de carne de pasăre. Carnea nu trebuie să împingă capacul în sus. Decongețați carnea de pasăre congelată înainte de gătire. Gătiți carnea de pasăre neumplută la 2 (HIGH).

1. Spălați și uscați carnea de pasăre și condimentați-o.
2. Rumeniți pielea în grăsimea proprie sau în ulei într-o tiganie pe plită.
3. Transferați în oala electrică și gătiți la 2 (HIGH) pentru timpul indicat.

Pasăre	Greutate	Setare	Timp
Pui	750 g	HIGH	3½-4 ore
Fazan	Mic	HIGH	3-4 ore

Oala electrică – Timp de gătire (aproximativ)

Aliment	Mărime/ Greutate	Timp pe LOW (ore)	Timp pe HIGH (ore)
Pește	Întreg	1-2	N/A
Vită	500-800 g	7-10	5-7
Miel	500-800 g	6-9	4-6
Pasăre	500-800 g	8-10	3½-4
Tocăniță	500-800 g	9-14	6-8
Supă de legume	800-1000 ml	6-10	3-4
Supă de vită	800-1000 ml	10-14	7-9

Conversia rețetelor de la cuptor tradițional (aproximativ)

Timp de gătire la cuptor	Timp pe LOW (ore)	Timp pe HIGH (ore)
15-30 minute	4-6	1-2
30-60 minute	6-8	2-4
1-3 ore	8-12	4-7

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

SERVICE

În cazul în care contactați Serviciul de asistență pentru clienți, vă rugăm să aveți la îndemână numărul de model. Spectrum Brands nu va putea oferi asistență fără numărul de model. Numărul de model se găsește pe plăcuța de identificare (de obicei situată pe partea inferioară a produsului).

Produsul nu poate fi întreținut de utilizator. Dacă produsul nu funcționează, Spectrum Brands recomandă să citiți instrucțiunile, să verificați siguranța prizei și siguranța principală precum și întrerupătorul. Dacă produsul continuă să nu funcționeze, consultați comerciantul.

În cazul în care comerciantul nu poate oferi asistență, contactați Serviciul de asistență pentru clienți. Serviciul de asistență pentru clienți poate oferi sfaturi tehnice.

Dacă Serviciul de asistență pentru clienți vă recomandă să returnați produsul la Spectrum Brands, ambalați produsul cu grijă și includeți următoarele informații: nume, adresă, număr de telefon și detalii despre problemă. Dacă produsul este în garanție, precizați unde și când a fost achiziționat și includeți dovada achiziției (de exemplu, bonul fiscal).

Trimiteți produsul la:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

E-mail: support@russellhobbs.com

Telephone: 0345 658 9700 (număr la tarif local)

Notă: dacă ați achiziționat produsul în ultimele 6 luni, vă rugăm să contactați mai întâi comerciantul pentru aspecte legate de garanție.

GARANȚIE

Defectele care afectează funcționalitatea produsului și care apar în perioada de garanție vor fi remediate prin înlocuire sau reparare, la alegerea noastră, cu condiția ca produsul să fie utilizat și întreținut conform instrucțiunilor. Drepturile dvs. legale nu sunt afectate.

Perioada de garanție = 2 ani de la prima achiziție de la comerciant.

Pentru a beneficia de o garanție suplimentară de 1 an, înregistrați produsul online în termen de 28 de zile de la achiziție. Înregistrați-vă la: uk.russellhobbs.com/product-registration

Consumabilele sunt garantate doar pentru durata lor de viață recomandată. Piese de schimb/înlocuire* sunt excluse și sunt acoperite doar de o garanție de 1 an.

* Exemple: filtre, plăci de grătar detașabile, tăvi pentru scurgeri/firimituri etc.



ONLINE

www.russellhobbs.com pentru mai multe produse

ERP

Pentru informații privind consumul de energie ErP, consultați site-ul web en.russellhobbs.com/erp

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструктирани и разбират опасностите.
- С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда.
- Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.
- Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервисно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.
- Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.
- Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Повърхността на нагревателния елемент е подложена на остатъчна топлина след употреба.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, които доставяме.



Повърхностите на уреда ще се нагорещат.



Не потапяйте захранващия адаптер и поставката за зареждане във вода или други течности.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ЧАСТИ

- | | |
|-----------|-------------------|
| 1. Капак | 3. Тенджер |
| 2. Дръжка | 4. Избор на режим |

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Отстранете всички опаковъчни елементи. Почистете уреда за бавно готвене, за да премахнете производствения прах и др.

ПОЛЗИТЕ ОТ БАВНОТО ГОТВЕНЕ

Здраве: Бавното готвене намалява загубата на витамини и запазва по-голяма част от хранителните съставки и вкусове.

Икономисване: Чрез дълго и бавно готвене, по-евтините и по-твърди парчета месо омекват и изразходвате една четвърт от времето в малкия кръг върху средния котлон.

Удобство: Пригответе съставките вечерта преди готвенето, сложете ги уреда за бавно готвене преди да тръгнете и се насладете на вкусно ястие, когато се приберете вкъщи.

РЕЖИМИ ЗА ГОТВЕНЕ

Режим LOW за традиционното „бавно готвене“. Трябва да загреете предварително тенджерата в уреда за бавно готвене на режим HIGH в продължение на поне 20 минути, преди да готвите на режим **LOW**.

HIGH за „бързо готвене“, като използвате уреда за бавно готвене като електрическа тенджера с похлупак. По време на готвене се уверете, че храната няма да изсъхне. Ако изглежда така, добавете гореща вода.

warm за поддържане на храната топла – но само ако е била напълно сготвена в уреда за бавно готвене.

ВНИМАНИЕ Не използвайте режим LOW, за да загревате храната – това няма да унищожи всички бактерии.

ОБЩА ПРЕПОРЪКА ЗА УПОТРЕБА

- Размразете замразената храна напълно преди да я сложите в съда за готвене.
- Запържете месото и сотирайте зеленчуците в отделен тиган или в тенджерата.
- Не гответе на режим LOW, без първо да загреете тенджерата в уреда за бавно готвене на режим HIGH в продължение на поне 20 минути.
- Накиснете сушените грах и боб за 8 часа, за да омекнат преди готвене.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Сварете сушения боб (напр. червен боб) в продължение на най-малко 10 минути, преди да го добавите в уреда. Те са отровни, ако не са добре сварени или се консумират сурови.
- Не накусвайте лещата през нощта.
- Съхранявайте приготвените съставки в кутии в хладилника. Не поставяйте уреда или тенджерата в хладилника.
- Готвенето на кореноплодни зеленчуци, грудки и луковици (моркови, картофи, лук) отнема много повече време от готвенето на месо. Нарежете ги на кубчета или на филийки с дебелина около 5 мм или на пръчици и задушете леко в продължение на 2-3 минути в тиган на котлона.
- Всички зеленчуци (включително сушени зеленчуци) трябва да бъдат потопени в течността за готвене.
- Когато готвите с ориз, използвайте най-малко 150 ml готварска течност за всеки 100 г ориз. Установихме, че оризът „лесно приготвящият се“ дава най-добри резултати.
- Макаронените изделия не са подходящи за бавно готвене, защото стават твърде меки. Ако вашата рецепта изисква макаронени изделия, те трябва да се разбъркат 30-40 минути преди края на времето за готвене.

ПОДГОТОВКА

1. Решете кога искате ястието да е готово и кога имате възможност да го пригответе.
2. Ако искате да консумирате приготвената храна в 18:00 часа и трябва да започнете да готвите в 8:00 часа сутринта, намерете рецепта, която отнема 8-10 часа. Ако готвите бавно на ниска температура, един допълнителен час време за готвене не прави голяма разлика, стига да има достатъчно течност за готвене, за да се предотврати изсушаването на храната.
3. Пригответе храната в съответствие с рецептата.
4. Поставете уреда върху стабилна, равна и термоустойчива повърхност.
5. Поставете тенджерата в уреда за бавно готвене и сложете капака.
6. Уверете се, че уредът е изключен – завъртете регулатора на режим LOW.
7. Включете уреда в контакта и го включете в електрическата мрежа.
8. Завъртете регулатора на режим HIGH и оставете уреда да се загрее предварително за 20 минути.
9. Сварете течността за готвене в тиган. Ако използвате консервиран готварски сос, добавете го в тигана, преди да я доведете до кипене.

ГОТВЕНЕ

1. След 20 минути отстранете капака (с ръкавици за фурна) и поставете върху топлоустойчива повърхност.
2. Сложете месото и зеленчуците в тенджерата и добавете врящата готварска течност.
3. Завъртете регулатора на режим LOW или режим HIGH, според нуждите.
4. Ако искате да сервирате храната на момента, настройте на режим OFF, изключете от електрическата мрежа и извадете щепсела на уреда.
5. С помощта на кухненски ръкавици махнете капака и го поставете върху термоустойчива повърхност.
- Най-добре е да прехвърлите храната от уреда в съдове за сервиране.

- Не пренасяйте уреда – кабелът може да се закачи за други предмети.
- Бъдете внимателни, когато използвате ръкавици за фурна, за да повдигнете тенджерата и капака. Уредът е тежък и може да бъде горещ.

СЪВЕТ

Почистването е по-лесно, ако веднага извадите цялата приготвена храна от тенджерата и я напълните с топла вода.

ЗАЛИВКА/СОС

Бавното готвене запазва повече от соковете, за разлика от нормалното готвене. Това води до увеличаване на обема на течността за готвене и разреждане на соса или заливката. С оглед на това, сосовете трябва да бъдат по-гъсти от нормалното. Продуктите, които ще се запържват предварително, могат да се овалят в подправено брашно, за да се сгъсти сосът или заливката.

ГРИЖА И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от електрическата мрежа и извадете щепсела от контакта.
 2. С помощта на ръкавици за фурна свалете капака и тенджерата и ги поставете върху термоустойчива повърхност.
 3. Ако не възнамерявате да измиете веднага, напълнете тенджерата с топла вода. В противен случай остатъчната топлина може да запече остатъците от храна върху тенджерата, което затруднява почистването.
 4. Измийте капака и тенджерата в гореща сапунена вода, като използвате кърпа или гъба, след което изплакнете и подсушете. Не използвайте абразивни гъби.
 5. Всички останали повърхности (вътрешни и външни) трябва да се избършат с влажна кърпа. Може да използвате малко количество препарат за миене на съдове.
 6. Подсушете добре всички повърхности, преди да използвате повторно или да съхранявате уреда.
 7. Можете да измиете тенджерата и капака в съдомиялна машина, но агресивната среда в съдомиялната машина може да повреди повърхностното покритие.
- Всяка повреда трябва да бъде козметична и не трябва да засяга функционалността на уреда.
 - Не потапяйте корпуса на уреда във вода или друга течност.
 - Не поставяйте корпуса на уреда в съдомиялна машина.
 - Не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати или разтворители.

УКАЗАНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ

Зеленчуци

Бавното готвене е идеално за зеленчуци. Изпаряването е малко, така че всички сокове и аромати се запазват.

Кореноплодните зеленчуци като картофи, моркови, ряпа и шведска ряпа се нуждаят от по-бавно готвене от месото. Нарезете ги на филийки с дебелина 5 мм, пръчици или на кубчета и ги потопете в течността за готвене. Времето за готвене варира в зависимост от вида и зрелостта на зеленчуците. С натрупването на опит ще установите най-подходящото време за готвене според вашия вкус. Бързо сварените зеленчуци, като замразен грах и сладка царевица, трябва да се размразят, след което да се добавят половин час преди края на готвенето. Не гответе бавно печени картофи с кората им.

Варива (фасул, грах и леща)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Сварете сухия фасул (напр. червен фасул) в продължение на най-малко 10 минути, преди да го добавите в уреда за бавно готвене. Те са отровни, ако се консумират сурови или недопечени.

Не на кисвайте лещата. На киснете сушените грах или боб за една нощ. Изцедете и изплакнете, след това варете в продължение на 10 минути в течността за готвене, преди да ги добавите в тенджерата. Подправете в края на готвенето. За консерви от боб или грах просто ги отцедете и добавете 30 минути преди края на времето за готвене.

Риба

Готвенето на риба в тенджерата развива бавно деликатни вкусове, запазва вкуса и хранителната стойност и поддържа рибата цяла. Не гответе рибата за дълъг период от време.

1. Намажете дъното на тенджерата с масло.
2. Почистете, обзекостете и измийте рибата (най-подходящи са нарязаните филета и пържолите). Замразената риба трябва да бъде напълно размразена преди началото на бавното готвене. Изсушете и поставете в тенджерата.
3. Подправете добре, поръсете с лимонов сок, след което добавете горещ бульон, вода или вино.
4. Добавете малко количество масло към рибата и гответе на режим 1 (LOW) за 2-3 часа.

Месо

Бавното готвене омекотява по-евтините разфасовки и намалява свиването и изпаряването, запазвайки вкуса и хранителната стойност. Размерът, формата и качеството на парчето месо, както и съотношението между постно месо, мазнини и кости, оказват влияние върху времето за готвене. Когато тествате ястие, за да проверите дали е сготвено, не забравяйте, че кореноплодните зеленчуци обикновено отнемат повече време за готвене. Размразете замразеното месо преди готвене. Времето за приготвяне на ястията е дадено само като ориентир. Когато се използва различен вид месо, може да се наложи да се коригира времето за готвене. Избягвайте месо с високо съдържание на мазнини или изрежете излишната мазнина. Могат да се приготвят малки парчета месо до 800 г, в зависимост от тяхната форма. Месото не трябва да повдига капака нагоре.

1. Подправете месото и го запечете от всички страни в тенджерата.
2. Прехвърлете тенджерата в уреда за бавно готвене и гответе на режим 2 (HIGH) за посоченото време.
3. Свинските бутове с кожа могат да се пекат на скара за 10 минути, за да станат хрупкави.
4. Ако е възможно, обърнете бутото веднъж по време на готвене, за да осигурите равномерна мекота.

Бут	Тегло	Настройка	Време
Говеждо, агнешко, свинско	500-800 г	HIGH	5-7 часа

Птиче месо

Гответе птиче месо до 750 г. Месото не трябва да повдига капака нагоре. Размразете замразеното птиче месо преди готвене. Гответе домашно птиче месо без плънка на режим 2 (HIGH).

1. Измийте и подсушете птичето месо и го подправете.
2. Запечете кожата в собствената ѝ мазнина или в олио в тиган на котлона.
3. Прехвърлете в уреда за бавно готвене и гответе на режим 2 (HIGH) за посоченото време.

Птиче месо	Тегло	Настройка	Време
Пиле/бройлер	750 г	HIGH	3½-4 часа
Фазан	Малък	HIGH	3-4 часа

Бавна готварска печка - Време за готвене (приблизително време)

Храна	Размер/Тегло	Време на LOW (часа)	Време на HIGH (часа)
Риба	Цяло	1-2	Неприложимо
Говеждо месо	500-800 г	7-10	5-7

Агнешко месо	500-800 g	6-9	4-6
Птиче месо	500-800 g	8-10	3½-4
Яхния	500-800 g	9-14	6-8
Зеленчукова супа	800-1000 ml	6-10	3-4
Телешка супа	800-1000 ml	10-14	7-9

Преобразуване на рецепти от традиционна фурна (приблизително време)

Време за готвене във фурна	Време на LOW (часа)	Време на HIGH (часа)
15-30 минути	4-6	1-2
30-60 минути	6-8	2-4
1-3 часа	8-12	4-7

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

Ако се обадите на отдела за обслужване на клиенти, моля, имайте на разположение номера на модела. Spectrum Brands няма да могат да предоставят поддръжка без номера на модела. Номерът на модела е на табелката с техническите характеристики (обикновено се намира от долната страна на продукта).

Продуктът не може да бъде обслужван от потребителя. Ако продуктът не функционира, Spectrum Brands препоръчва да прочетете инструкциите, да проверите предпазителя на щепсела и да проверите главния предпазител и прекъсвача. Ако продуктът все още не функционира, консултирайте се с търговеца на дребно.

Ако търговецът на дребно не може да Ви помогне, обадете се на отдела за обслужване на клиенти. Обслужването на клиенти може да Ви предложи технически съвети.

Ако отделът за обслужване на клиенти Ви посъветва да върнете продукта на Spectrum Brands, опаковайте продукта внимателно и приложете следната информация: Име, адрес, телефонен номер и подробности за проблема. Ако продуктът е в гаранция, моля, посочете къде и кога е закупен и приложете доказателство за покупката (напр. хартиена касова бележка).

Изпратете продукта на:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

Имейл: support@russellhobbs.com

Телефон: 0345 658 9700 (номер с местна тарифа)

Забележка: Ако сте закупили продукта през последните 6 месеца, моля, първо се свържете с търговеца на дребно по въпроси, свързани с гаранцията.

ГАРАНЦИЯ

Дефектите, засягащи функционалността на продукта, които се появяват в рамките на гаранционния период, ще бъдат отстранени чрез подмяна или ремонт по наш избор, при условие че продуктът се използва и поддържа в съответствие с инструкциите. Вашите законни права не са засегнати.

Гаранционен период = 2 години от датата на първата покупка на дребно.

За да получите допълнителна 1-годишна гаранция, регистрирайте продукта си онлайн в рамките на 28 дни от датата на покупката. Регистрирайте се на адрес: uk.russellhobbs.com/product-registration

Консумативите са гарантирани само за препоръчителния им жизнен цикъл. Подмяната/резервните части* са изключени и се покриват само от 1-годишна гаранция.

* Примери за такива части включват филтри, подвижни решетки, тави за отцеждане/тави за трохи и т.н.



www.russellhobbs.com за още продукти

ERP

За информация относно потреблението на енергия на продукти, свързани с енергопотреблението, моля, вижте уебсайта en.russellhobbs.com/erp

Уважно прочитайте наведені інструкції та зберігайте їх у безпечному місці. Перед використанням виробу зніміть всі елементи пакування.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Використання зазначеного пристрою дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовим можливостями, браком досвіду або знань допускається виключно за умови додаткового контролю або інструктажу й усвідомлення пов'язаних із таким використанням ризиків. У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку батьків. Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років.
- Якщо кабель пошкоджений, його необхідно замінити виробником, його сервісним агентом або іншою особою, що має відповідну кваліфікацію, щоб уникнути небезпеки.
- Не занурюйте прилад у рідину.
- Після використання поверхня нагрівального елемента залишається гарячою.
- Залиште простір не менше 50 мм навколо приладу.
- Не накривайте прилад і не кладіть на нього будь-які предмети.
- Вимикайте прилад з розетки, коли він не використовується, а також перед переміщенням і чищенням.
- Не використовуйте аксесуари або насадки, крім тих, що ми постачаємо.
- Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, крім тих, що описані в цій інструкції.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або працює з перебоями.
- Після використання поверхня нагрівального елемента піддається залишковому тепловому впливу.
- Не використовуйте допоміжне приладдя або насадки, які відрізняються від тих, що постачаються нами.



Поверхні приладу нагріваються

Не занурюйте зарядний адаптер або зарядний пристрій у воду або іншу рідину.

ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

КОМПОНЕНТИ

- | | |
|-----------|-----------------|
| 1. Кришка | 3. Каструля |
| 2. Ручки | 4. Вибір режиму |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Видаліть упакування й очистьте повільноварку, щоб прибрати пил, який потрапив з виробничого майданчика тощо.

ПЕРЕВАГИ ПОВІЛЬНОГО ГОТУВАННЯ

Здоров'я: м'яке приготування зменшує втрату вітамінів і зберігає більше поживних речовин та смакових якостей.

Економія: тривале повільне приготування дозволяє розм'якшити дешеві, жорсткі шматки м'яса і споживає приблизно чверть енергії, яку використовує невелика конфорка на середній плиті.

Зручність: підготуйте інгредієнти напередодні ввечері, вранці покладіть їх у повільну плиту, і коли ви повернетеся додому, на вас чекатиме смачна страва.

РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ

- LOW застосовується для традиційного «повільного готування». Перш ніж готувати їжу в режимі LOW, заздалегідь підігрійте каструлю в режимі HIGH протягом принаймні 20 хвилин.

- **ВИСОКА** температура для «швидкого приготування», використовуючи мультиварку як електричну каstrулю. Слідкуйте за мультиваркою, щоб їжа не пересохла. Якщо здається, що вона пересихає, додайте гарячу воду.
- **WARM** Для підтримання температури страви, але тільки після того, як вона була приготована в мультиварці.
- **УВАГА!** Не користуйтеся режимом **LOW** для підігрівання їжі — оскільки він не забезпечує знищення всіх бактерій.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

- Повністю розморозьте заморожені продукти перед додаванням їх у каstrулю.
- Обсмажте м'ясо і овочі на сковороді.
- Не готуйте їжу в режимі **LOW**, не підігрівши спершу каstrулю в режимі **HIGH** протягом принаймні 20 хвилин.
- Поставте сухий горох і квасолу замочуватися на 8 годин, щоб розм'якшити їх перед готуванням.
- **ОБЕРЕЖНО!** Сушені боби (як-от червону й білу квасолу) необхідно варити протягом принаймні 10 хвилин, перш ніж вони будуть додані в прилад. Вони отруйні, якщо їсти їх сирими або недодареними.
- Не замочуйте сочевицю на ніч.
- Зберігайте підготовані інгредієнти в контейнерах у холодильнику. Не ставте цей прилад або каstrулю в холодильник.
- Коренеплоди, бульбоплоди чи цибульні овочі (морква, картопля, ріпчаста цибуля) готуються значно довше за м'ясо. Наріжте їх у формі кубиків або скибочок чи брусків завтовшки 5 мм та обсмажте протягом 2—3 хвилин у сковороді на варильній поверхні.
- Усі овочі (у тому числі сушені) необхідно занурити у варильну рідину.
- Готуючи страви з рисом, використовуйте принаймні 150 мл варильної рідини на кожні 100 г рису. Ми виявили, що найкращий результат досягається під час використання пропареного рису.
- Паста не придатна для повільного готування — вона стає зам'якою. Якщо у складі вашого рецепта є паста, її слід приготувати заздалегідь і додати у страву за 30—40 хвилин до завершення часу готування.

ПІДГОТОВКА

1. Визначтеся щодо того, коли будете їсти й коли почнете готувати.
2. Якщо ви бажаєте поїсти о 18:00, а розпочати готування потрібно о 8:00, знайдіть такий рецепт, тривалість приготування за яким становить 8—10 годин. Коли застосовується повільне готування з низькою витратою електроенергії, додаткова година готування не матиме великого значення за наявності достатнього обсягу варильної рідини, яка не дасть їжі пересушитись.
3. Готуйте страву відповідно до рецепта.
4. Поставте прилад на стабільну, рівну й теплотривку поверхню.
5. Помістіть каstrулю в повільноварку й установіть на місце кришку.
6. Переконайтеся, що прилад вимкнений, після чого поверніть ручку управління в положення **LOW**.
7. Вставте вилку приладу в розетку й подайте електричне живлення.
8. Переведіть ручку управління в положення **HIGH** і зачекайте протягом 20 хвилин, поки прилад підігріється.
9. Закип'ятіть варильну рідину в каstrулі. Якщо ви застосовуєте готовий соус, додайте його в каstrулю, перш ніж довести до кипіння.

ГОТУВАННЯ ЇЖІ

1. Через 20 хвилин зніміть кришку (скориставшись кухонними рукавичками) й помістіть її на термостійку поверхню.
2. Покладіть м'ясо та овочі в каstrулю і додайте киплячу рідину для варіння.

3. Переведіть ручку управління в положення LOW або HIGH, залежно від потреби.
4. Якщо маєте намір негайно подати їжу на стіл, переведіть ручку управління в положення OFF, вимкніть подачу електричного живлення й витягніть вилку з розетки.
5. За допомогою рукавичок для духовки зніміть кришку і покладіть її на жаростійку поверхню.
 - Найкраще перекласти їжу з приладу в посуд для подачі.
 - Не переносьте прилад — кабель може зачепитися за інші предмети.
 - Будьте обережними, коли користуєтеся кухонними рукавичками для виймання каструлі та зняття кришки. Цей прилад важкий і може бути гарячим.

ПОДКАЗКА

Очищення буде простішим, якщо ви відразу витягнете всі приготовані продукти з каструлі та наповните її теплою водою.

ПІДЛИВА/СОУС

Під час повільного готування харчових продуктів зберігається більше соків, ніж протягом звичайного готування. Це сприяє збільшенню обсягу варильної рідини, а також розрідженню соусу чи підливи. Щоб узяти це до уваги, соуси з самого початку мають бути густішими ніж зазвичай. Для загущення соусу або підливи всі продукти, що піддаються обжарюванню, можна попередньо обваляти в приправленому борошні.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Вимкніть подачу електричного живлення й витягніть вилку з розетки.
2. Скориставшись кухонними рукавичками, зніміть кришку й витягніть каструлю та покладіть їх на термостійку поверхню.
3. За відсутності наміру одразу ж вимити каструлю, наповніть її теплою водою. Інакше під дією залишкового тепла крихти харчових продуктів можуть запектися на поверхні каструлі, що ускладнить їхнє видалення.
4. Вимийте кришку й каструлю в гарячій мильній воді, скориставшись тканинною серветкою або губкою, після чого прополощіть їх і висушіть. Не користуйтеся чистильними губками.
5. Решту поверхонь (внутрішніх і зовнішніх) слід протерти вологою тканинною серветкою. Можна скористатися невеликим обсягом мийного засобу.
6. Перш ніж повторно застосувати прилад чи відправити його на зберігання, ретельно висушіть усі поверхні.
7. Каструлю й кришку можна мити в посудомийній машині, але несприятливі умови всередині посудомийної машини можуть завдати впливу на покриття поверхонь.
 - Пошкодження можуть мати лише зовнішній характер та не повинні впливати на роботу приладу.
 - Не занурюйте корпус приладу у воду або в іншу рідину.
 - Не піддавайте корпус приладу миттю в посудомийній машині.
 - Не застосовуйте агресивні чи абразивні чистильні засоби та розчинники.

УКАЗІВКИ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЇЖІ

Овочі

Повільне готування ідеально підходить для овочів. Рідина майже не випаровується, отже всі соки та аромати зберігаються.

Коренеплоди, як-от картопля, морква, ріпа та бруква, потребують повільнішого за м'ясо приготування. Наріжте їх скибочками, брусками або кубиками завтовшки 5 мм, після чого занурте у варильну рідину. Час готування залежить від типу та стиглості овочів. Незабаром, спираючись на досвід, ви визначите час готування, що відповідає вашому смаку. Овочі швидкого готування, як-от заморожені горох і цукрова кукурудза, необхідно розморозити, а потім додавати за пів години до

закінчення часу приготування. Не піддавайте повільному готуванню печену картоплю у шкірці.

Бобові (квасоля, горох і сочевиця)

ОБЕРЕЖНО! Сушені боби (як-от червону квасолю) необхідно варити протягом принаймні 10 хвилин, перш ніж вони будуть додані в повільноварку. Якщо їсти їх сирими або недовареними, вони мають отруйні властивості.

Не замочуйте сочевицю. Замочуйте на ніч сушений горох або квасолю. Злийте воду й промийте, а потім кип'ятіть протягом 10 хвилин у варильній рідині, перш ніж додати в каструлю. Наприкінці періоду готування приправте. У разі використання горошку й квасолі, що продаються в металевих банках, просто злийте з банки рідину й додайте їх за 30 хвилин до завершення періоду готування.

Риба

Готування риби у каструлі дозволяє повільно розкрити її ніжні смакові й ароматичні властивості, зберігши аромат та живильну цінність, а також забезпечивши цілісність риби. Не слід готувати рибу протягом тривалого часу.

- 1. Змастіть дно каструлі вершковим маслом.
- 2. Очистьте, поріжте й промийте рибу (краще приготувати роли з філе та стейки). Перш ніж піддати заморожену рибу повільному готуванню, її слід повністю розморозити. Просушіть і покладіть у каструлю.
- 3. Добре приправте, оббризкайте лимонним соком, а потім додайте гарячої варильної рідини, води або вина.
- 4. Додайте до риби трохи вершкового масла та готуйте в режимі 1 (LOW) протягом 2—3 годин.

М'ясо

Повільне готування робить дешевші шматки ніжнішими та зменшує уварювання й випаровування, зберігаючи смак і поживну цінність. Розмір, форма та якість шматка м'яса, а також співвідношення пісного/жирного м'яса та кісток — усе це впливає на час готування. Куштуючи страву на готовність, не забувайте, що коренеплоди зазвичай потребують більше часу для приготування. Розморозьте заморожене м'ясо до початку готування. Час, зазначений у рецепті, слід сприймати лише як рекомендацію. Якщо готувати з іншого шматка м'яса, час готування, можливо, доведеться скоригувати. Уникайте застосування м'яса з високим умістом жиру або обріжте надлишок жиру. Невеликі шматки м'яса вагою 800 г можуть потребувати способу готування, що залежить від їхньої форми. М'ясо не повинно спричиняти підймання кришки.

- 1. Приправте м'ясо й підрум'яньте його в каструлі з усіх боків.
- 2. Помістіть каструлю в повільноварку й готуйте протягом указанного часу в режимі 2 (HIGH).
- 3. Шматки свинини зі шкуркою можна підсмажити протягом 10 хвилин до отримання хрусткої скоринки.
- 4. За можливості переверніть шматок протягом часу його приготування, щоб м'ясо було ніжним.

Шматок	Маса	Налаштування	Час
Яловичина, ягнятина, свинина	500-800 г	HIGH	5-7 години

Птиця

Готуйте птицю шматком масою 750 г. М'ясо не повинно спричиняти підймання кришки. Перед готуванням розморозьте заморожене м'ясо птиці. Готуйте птицю, не фаршируючи, у режимі 2 (HIGH).

- 1. Промийте й висушіть м'ясо птиці, потім приправте його.
- 2. Підрум'яньте шкірку в її власному жирі або в кулінарній олії у сковороді на варильній поверхні.
- 3. Помістіть у повільноварку й готуйте протягом указанного часу в режимі 2 (HIGH).

Птиця	Маса	Налаштування	Час
Курка/курча	750 г	HIGH	3½-4 години
Фазан	Маленький	HIGH	3-4 години

Повільноварка. Час готування (приблизний)

Страва	Розмір/маса	Час у режимі LOW (години)	Час у режимі HIGH (години)
Риба	Ціла	1-2	H/3
Яловичина	500-800 г	7-10	5-7
Ягнятина	500-800 г	6-9	4-6
Птиця	500-800 г	8-10	3½-4
Рагу	500-800 г	9-14	6-8
Овочевий суп	800-1000 мл	6-10	3-4
Суп на яловичому бульйоні	800-1000 мл	10-14	7-9

Адаптація рецептів, призначених для звичайної духовки (приблизні значення часу)

Час готування в духовці	Час у режимі LOW (години)	Час у режимі HIGH (години)
15-30 хвилин	4-6	1-2
30-60 хвилин	6-8	2-4
1-3 години	8-12	4-7

УТИЛІЗАЦІЯ



ВЩоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

У разі звернення до служби підтримки клієнтів майте під рукою номер моделі. Компанія Spectrum Brands не буде у змозі надати вам підтримку, не отримавши номер моделі. Номер моделі представлений на паспортній табличці (зазвичай вона нанесена на основу виробу знизу). Обслуговування цього виробу не може здійснюватися користувачем. Якщо виріб не працює, компанія Spectrum Brands радить прочитати інструкцію, перевірити вставний запобіжник, а також мережевий запобіжник та автомат захисту мережі. Якщо виріб усе одно не працює, проконсультуйтеся з роздрібним продавцем.

Якщо роздрібний продавець не зміг надати допомогу, зверніться до служби підтримки. Служба підтримки може надати консультацію з технічних питань.

Якщо служба підтримки порекомендує вам повернути виріб у компанію Spectrum Brands, ретельно упакуйте його й укажіть таку інформацію: Прізвище та ім'я, адресу, номер телефону й докладні відомості стосовно проблеми. Якщо виріб на гарантії, укажіть, де й коли його було придбано, а також додайте документ на підтвердження покупки (як-от паперовий чек).

Відправте виріб за адресою:

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

Ел. пошта: support@russellhobbs.com

Телефон: 0345 658 9700 (знімається оплата відповідно до місцевого тарифу)

Примітка. Якщо ви придбали цей виріб протягом останніх 6 місяців, спершу зверніться до роздрібного продавця, щоб отримати роз'яснення щодо гарантії.

ГАРАНТІЯ

Несправності, що впливають на роботу виробу й виявилися протягом гарантійного терміну, усуваються шляхом заміни або ремонту (на наш вибір) за умови експлуатації та технічного обслуговування виробу відповідно до інструкцій. Водночас зазначені дії жодним чином не впливають на ваші законні права.

Гарантійний термін: 2 роки з часу першої роздрібної купівлі.

Для оформлення заявки на додаткову 1-річну гарантію, зареєструйте виріб онлайн протягом 28 днів з дати покупки. Адреса для реєстрації: uk.russellhobbs.com/product-registration

Термін гарантії на витратні матеріали обмежується їхнім рекомендованим строком служби. Запасні частини* не є частиною комплекту постачання й покриваються гарантією строком на 1 рік.

* Як приклади можна навести фільтри, знімні пластини гриля, піддони для збирання жиру/крихт тощо.



ВЕБСАЙТ

www.russellhobbs.com де можна ознайомитися з іншою продукцією

ERP

Для отримання інформації про енергоспоживання продуктів, пов'язаних зі споживанням енергії, будь ласка, зверніться до веб-сайту en.russellhobbs.com/erp

ةلازا بجي .تاميلعتل هعم قفرا رخا صخشل زاهجل ءاده ءلاح يف .نم اناكم يف اهظفح او تاميلعتل ارقا
لبق ءفلغل عيجم
لامعتسالا

ةمهملا ءمالسل تاطايتحا

ةيلاتل ءيساسالا نامالا تاءارجا ذاختا بجي
قوف امف تاونس 8 نم مھرامعأ حوارئت نيلذا لافطالا ءطساوب زاهجل اذه مادختسا نكمي
ءفرعمل او ءربخل ايميدع وأ ءضفخنملا ءيلقعل وأ ءيسحل وأ ءينامسجل تاردقل يوذ صاخشل او
ءينعمل رطاخمل نومھفي ومھيلعت/مھيلع فارشل امت اذ
زاهجل لافطالا ثبوعي ال بجي
مھيلع فارشل عم تاونس 8 نم ربكأ اوناك اذ ال ءنايصل او فيظنتلاب لافطالا مايق مدع بجي
تاونس 8 نس نود لافطالا لوانتم نع اديعب تالبكل او زاهجل لعج
ئيھم قيرطنع وأ عيربلل اھبتكم يف ءعنصملا ءكرشل يف هلادبتسا بلطاف اررضتم كلسل اناك اذ
نكھم ثداح يا عنمل ،فترتم
لئاس يف زاهجل رمغت ال
- ءنخاس زاهجل حطسأ حبصت فوس
b ضاوحأ يا وأ تاماحل وأ مامحتسالا ضاوحأ نم برقلاب زاهجل اذه مدختست ال
ءام ىلع يوتحت ىرخأ
زاهجل لوح مل 50 نع لقت ال ءفاسم كرت
ھقوف ءيش يا عضت الو زاهجل ءيطعتب مقت ال
ھفيظنت لبقو هل قن لبقو مادختسالا ديق نوكمي ال امدنع زاهجل لصف
تاميلعتل يف ءررقم ريغ ضارغل زاهجل مدختست ال
ءحيحص ءروصب لمعي ال وأ افلات ناك اذ زاهجل مدختست ال
مادختسالا دعب ءيقيبتملا ءارحلل نيخستل رصنع حطس ضرعتي
اھرفوني ثلث كلت فالخب تاقفرملا وأ تاقحل مل اومدختست ال

طقف يلزنملا لامعتسالا

ءيسيئرلا ايزملا

ءاطغ
ضباقم
يھطررق
عضول رايئا

ىلوالا ءرممل مادختسالا لبق

لكلذ ىل او عيىنصتلا رابغ نم صلختلل ءيىطبلا يھطل زاهج فيظنتو فيلغتلا داوم عيجم ءلازا ىجري

ءيىطبلا يھطل دئاف

تاهكل الو ءيىاذغل رصانعلا نم ديىملا ىلع ظفاحي و تانيمايىفلا فلت نم ءيىطبلا يھطل للقي :ءحصلا
عبر يل او كلھتسيو ،ءبالص رثكلال او صخرال محلل عطق نيلي نا ليوطل او ءيىطبلا يھطل نكمي :ءاصتقلا
طسوتملا يف ريغصل دقو ملا اھكلھتسي يىلل ءقاطلا
يف ءنىذل ءبجو دعتسو ،حابصل يف ءيىطبلا خابطل يف اءعضو ،ءقباسلا ءليلا يف تانوكملا دادعب مق :ءحارل
لزنملا ىل اكل دوع دنع كراظتنا

ي هطلا عاضو

فيال ع قراح ةجرد ىلع عي طبلال ي هطلا زاهج يف ي هطلا عاعو نيخست بجي. يديلقنتل عي طبلال ي هطلا LOW عضو
LOW ةضفخنم قراح ةجرد ىلع ي هطلا لبق لقال ىلع عقي قد 20 دمل HIGH
نأ نم دكأنتلل عي طبلال خابطلا بقار. يئابرهك ردقك عي طبلال خابطلا مادتستاب، عيرسلال ي هطلا "ل (يال ع) HIGH
نخسلال املأ فضا، فجي هنأ ادب اذ. فجي ال ماعطلا
عي طبلال خابطلا يف اديج ي هطلا دعب طقف نكلو، ائفاد ماعطلا ىلع ظافحلل (ئفاد) WARM
عيمج ىلع يضيقي نل اذهف - ماعطلا نيخستل LOW ةضفخنم مادتستاب قراح ةجرد مادتستاب يغبني ال: ريذحت
ايريكتكبال

ماع

فيال ع قراح ةجرد ىلع عي طبلال ي هطلا زاهج يف اقابس ماعطلا عاعو نيخست نوذ LOW ةضفخنم قراح ةجرد ىلع خبطلا يغبني ال
لقال ىلع عقي قد 20 دمل HIGH
ي هطلا لبق اهن يلقنتل تاواس 8 دمل ةففجمل ايلوصافلاو ءالزابل عقنب حصري
نأ نم دكأنتلل ي هطلا لبق لقال ىلع عقي قد 10 دمل (مارمحل ايلوصافلا لثم) ةففجمل ايلوصافلا يلاغ: ريذحت
قئين تلاكأ وا اديج مھنل م اذ قماس نوكت
ليلال لاو س دعل عقن يغبني ال
عجال لبال يف ي هطلا عاعو وا زاهجل عضو يغبني ال. عجال لبال يف تايواح يف ةرضخلل تانوكمل نيذخت يجرئ
موحل لبال ةنراقم ي هطلا ريكتكبال لوطا ائقو (لصبلالو سطا طبلالو رزجلال) تالصلبالو تانردلو ةريذجلال تاورضخلل قرغتست
دقو مالا ىلع ءالقم يف قئاق 2-3 دمل الل يلق احمي وشتو، اب يرق ت م 5 كم سب داوعا وا حىراش وا تابعمك مالا اوعى طقت يجرئ
ي هطلا لئاس يف (ةففجمل تاورضخلل لذل يف امب) تاورضخلل عيمج رمغ بجي
لھس» ائيجز قولس مالا زلالا نا اندجو. زلالا نم مارغ 100 لكلك ي هطلا لئاس نم لم 150 نع لقي ال ام علم يجرئ، زلالا عم ي هطلا دن ع
جئائتلل لضافا يطعي «ي هطلا
، ءنورك عملال بل طنتت لكب ءصاخلا ءفصولو تناك اذ. مزالال نم رثكأ ءرط حبصتست اهنال عي طبلال ي هطلا ءبس انم ريغ ءنورك عملال
ققي قد 30-40 يلا وحب ي هطلا تقو ءي انم لبق ابيلقنت يغبني

ريضحتلا

1. ي هطلا ءدب نوذيرت يتمو ماعطلا لوانت نوذيرت يتم اوررق
2. اءابس 8 ءساسل يف ي هطلا ءدب ىلا نوجا تحت ءاسم 6 ءساسل يف ماعطلا لوانت نوذيرت متنك اذ
نم ءي فاضل ءساس ناف، ءضفخنم قفاط ىلع عي طبلال وھطلا لاح يفو. تاواس 8-10 قرغتست قفصو نع اوئحباف
ماعطلا فافج ع نمل فاك ي هطلا لئاس كانه نا املأ، اريبك اقرف ثدحت ال ي هطلا تقو
ءفصولل اقفو ماعطلا ريضحت يجرئ
3. ءارجلل مواقم ووتسمو تباث حطس ىلع زاهجل عضو يجرئ
4. ءاطغلل مالح عم عي طبلال ي هطلا زاهج يف ي هطلا عاعو عضوي
5. LOW ءضفخنم مالا قراح ةجرد عضو ىلا مكحتلا ءركب ءرادا يجرئ، زاهجلال ليغشت فاقا نم دكأنتل عم
6. ءاطلا رءصم نم مل يغشت مٹ طئاحل سبب قما زاهجلال ليصوت يجرئ
7. ققي قد 20 دمل نخسي زاهجلال كرتو HIGH فيال عالا قراح ةجرد عضو ىلا مكحتلا حاتقم ءرادا يجرئ
8. لبق ردقلا ىلا اءتفاضل يجرئ، ءبل عم ي هطلا ءصلص مادتستاب لاح يفو. ردق يف ي هطلا لئاس يلاغ
9. نايلاغ

ي هطلا

ءارجلل مواقم حطس ىلع ءعضوو (نرفلال تازافق مادتستاب) اءطغلل عفر يجرئ، ققي قد 20 دعب
يلا مالا ي هطلا لئاس فضاو ي هطلا ردق يف تاورضخلل مالحا عض
ءاجلال بسج HIGH وا LOW ىلع مكحتلا ءركب طبض يجرئ
رءصم نم زاهجلال ليغشت فاقا ي، OFF ىلع ءركب لبال طبض يجرئ، روفلال ىلع ماعطلا مي دقت يف كئتبغر لاح يف
سبب قما لصلفو قفاطلا
ءارجلل مواقم حطس ىلع ءعضوو اءطغلل ءلازال نرفلال تازافق مادتستاب
مي دقتل قابطلا ىلا زاهجلال ماعطلا بكس لضافال نم
يرخا ءيشا عم لبال كئباشت ي دق - زاهجلال ماحت ال
انخاس نوكني نا نم كمي لقيت زاهجلال نا تئشي. اءطغلل ي هطلا عاعو عفرل نرفلال تازافق مادتستاب دن ع رذلالي خوت

ءحيصن

ردقلا تالامو روفلال ىلع ي هطلا ردق نم ءخوبطملا عم عطال عيمج ءلازاب تملق اذ لھسا فيظنتلا حبص ي
ئفادال املأب

ىل اذه يدؤيو .يداعل ايهطلاب نراقم تراصلعلا نم ربكأ ةي مكب ظافت حلال ىل ع ةي طبل ايهطل ا دعاسي
تاصل لصلال نوكت نأ بجي ،رمال اذه عم لامعتلا لو .قردملا وأ فصل لصلال في فختو ،يهطلال لئاس م جج ةدايز
اقبسرم لبتم قيقق دبد احيوش متي س تانوكم يا ةي طغت نكم يو .دات عملال نم اكمس رثكأ ةي ادبلل يف
قردملا وأ فصل لصلال في ثكتل

فناي صلاو ةي ناعلا

سب قملال لصفو ةقلاطلا ردصم نم زاهجل لاي غشت فاقيا ىل جزي
قرا رخلل مواقم حطس ىل ع امه عضوو ،يهطلال اعغو اعطغلل جزي ،رنفل تازافق امدختساب
ىل ا ةي قبتمل قرا رخلل يدؤت دقف ،ال او .ئفادلا املاب يهطلال اعغو علم ىل جزي ،روفلال ىل ع امه لسغ يونت ال تنك اذا
ةبوعص رثكأ اهتلازلا لىل عجي امه ،يهطلال اعغو يف املاب اياقب صي م ح
امه فطش م ،مجنفسا واشماق ةعطق امدختساب نوباصلال ونخاسلا املاب يهطلال اعغو اعطغلل لسغ ىل جزي
ةطشاك تاجنفسا امدختساب بجي ال .امه في فحتو
نم تري غص ةي مك امدختساب كنكم يو .لللبم شماق ةعطق (ةي قرا رخلل او ةيل خالال) ىل رخلال حطس ال عي م جج حسم بجي
قابطالال لسغ لئاس
هن زخت وأ زاهجل امدختساب ةداغل لبق ادي حطس ال عي م جج في فحت في غبني و
دق ونحو صلا ةلاسغ لخاد ةي ساقلا ةئيبلال نكلو ،ونحو صلا ةلاسغ يف اعطغلل او يهطلال اعغو لسغ كنكم يو
ةي حطسلا تابي طشنتلا ىل ع رثوت
زاهجل فئاظو ىل ع رثوت ال احي حطس ررض يا نوكم نأ ضرتمفلال نم
رخا لئاس يا وأ املال يف زاهجل مسج رمغ زوجي ال
ونحو صلا ةلاسغ يف زاهجل مسج عضو زوجي ال
ةطشاك وأ ةي ساق تابي ذم وأ تافظنم امدختساب زوجي ال

يهطلال تاداشرا

تاورضخل

رئاصعلا عي م جج ظافت حلال متي يلا تلابو ،رخبتلا للقي هن! ثيح .تاورضخلل يلا تلام ةي طبل ايهطلال
بتاهكنال او
موجلل نم أطبأ يهط ىل ،يديوسلا تفلالو ضيبالال تفلالو زرجل او اطاطبلال لثم ةي رذجل تاورضخلل جاتحت
بسح يهطلال تاقوا فلتخت ذا .يهطلال لئاس يف اهرمغو مم 5 م جج تبابعكم وأ داوعا وأ حئارش ىل ا عي طقت ىل جزي
بجي .مقاوا ذا بسانت يثلا تاقوالال لضافا تبرجتلا لال خ نم ابيري نو فشتكتس .اهرمغو تاورضخلل عاون
ةي اهن نم ةلاس فصن لبق اهتفاضلا م ،ةولجلل ةزلال و ةدمجلال ال زابلال لثم ،يهطلال عي ريس تاورضخلل بي و
اهرشقب يهو .عطيب ةزوبخلال س طاطبلال يهط ي غبني ال .يهطلال

(س دعلال والال زابلال ايل و صافلا) تاي لوقبلا

ىل اهتفاضلا لبق لقوالال ىل ع قئاق 10 ةملا (ءارمجل ايل و صافلا لثم) ةفججل ايل و صافلا ىل غ بجي :ري زحت
ا.ديج ةوهم ريغ وأ ةئين اهلوانت م اذا ةماس نوكت دقف .ءي طبل ايهطلال زاهج
اهل غ م ،اهفطشو اهتي فصنت ىل جزي .ليلال لواط ةفججل ايل و صافلا والال زابلال عقتو .س دعلال عقتل عي عاد ال
ةبسنلاب .يهطلال ةي اهن يف لباولال فاضتو .يهطلال اعغو ىل اهتفاضلا لبق يهطلال لئاس يف قئاق 10 ةملا
يهطلال تقو ةي اهن نم قئاق 30 لبق اهتفاضلا اهتي فصنت ىل جزي ،ةقبل عملال والال زابلال وال ايل و صافلا

كمسلا

كلل ذكو ،ةئي ذغلل ةمقي وال و ةهكنال ىل ع ظفاحي اذهو ،عطيب ةذيذل تاهكن نوكت ىل ايهطلال اعغو يف كمسلا يهط يدؤي
ةليوط تارتفل كمسلا يهط ي غبني ال ،كمسلا كسامت
ةدبزلال يهطلال اعغو ةداغق نهذت
بي وبت بجي .(بسنالل امه حئارشلاو فوفلملال هيل يلال) هلسغو هعيطقتو كمسلا في ظنت ىل جزي
يهطلال اعغو يف عضويو ففجي .عطيب هيهط لبق امدت دمجلال كمسلا
ذي بئلا وأ املال ونخاسلا قردملا ففاضلا م ،ونم يلال ريص ب هشر و ،ا.ديج لهي ببت ىل جزي
ىل ني تحاس ةملا (LOW) 1 و تسملا ىل ع هيهطو كمسلا ىل ا دبزلال نم تري غص ةي مك ففاضلا ىل جزي
بتاعاس ثالث

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

محلول ۱

[illegible]

تقوّل	دادعإل	نزول	محلل ةعطق
تاعاس 7 ىل 5	(HIGH) يلإع	مارغ 800 ىل 500	أضل او رقبلا محل ريزنل محل و

نجاو دلا

[illegible]

ن ج اودل	ن زول	دادع ال	تقو ل
جورفل/ج ا ج دل	مارغ 750	يلع (HIGH)	تاع اس 4 يل ½ 3
جُرُنتل ر ئاط	ري غص	يلع (HIGH)	تاع اس 4 يل 3

(ةي بيرقت تاقوا) يهطلا تاقوا - ءي طبلا يهطلا زاهج

مداخل	نزلو/محل	توضیح نم قرار جرد علی تقو	توضیح نم قرار جرد علی تقو
		LOW (تاعاس)	HIGH (تاعاس)
کمس	لم	2 لی 1	قبطنی
رقب	مغ 800 لی 500	10 لی 7	7 لی 5
ناض	مغ 800 لی 500	9 لی 6	6 لی 4
نجاود	مغ 800 لی 500	10 لی 8	4 لی 3½
ئیداه ران علی وه	مغ 800 لی 500	14 لی 9	8 لی 6
تاورضخ	لم 1000 لی 800	10 لی 6	4 لی 3
یرقب	لم 1000 لی 800	14 لی 10	9 لی 7

(ةيبي رقتا تاقوأل) يدي لقتا نرفا نم تافصولا لي وحت

نرفسلا يف يهظلا تقو	قءارء ءءءء ءلء تقولا (ءاعاس) LOW ءضفءمن	قءلء ءارء ءءءء ءلء تقولا (ءاعاس) HIGH
قءلء 30 ءل 15	6 ءل 4	2 ءل 1
قءلء 60 ءل 30	8 ءل 6	4 ءل 2
ءاعاس 3 ءل 1	12 ءل 8	7 ءل 4

ريودتلا ةداعإ



تاي راطبل او ، قزهجال ن م صلختلا مدع بجي ، قورطخلا داوملا ن ع قهجال ن ا ق حصل الو قئى ببل لكاش الما بن جتل
ع زوملا مده ن قذوا ق موالع لمحت يتلا نحشلا قداعال قلابال ريغ تاي راطبل او نحشلا قداعال قلابال
نكم اذ لكلكو ، قئوربتلكل الاو قئى ابرههكلا تاجتنت الما ن م صلختلا ائوا بجي . قفن صملا ريغ قئى لبلل تاي افن
يجمجت تاي روتلا قداعال قئس انم قئمسر قطقن قئف ، نحشلا قداعال قلابال ريغ و نحشلا قداعال قلابال تاي راطبل
تا فلفل خملا

٤٠٠

مقرر نودب معدل مديقت نم Spectrum Brands نكمتت نلف .ليدومل مقر زي هجت يجزي ءءالمعل قءءب تلصتا اذا
(جتنمل نم يلفسل عجل ا يف ءوءووم نوكت ام ءءاع) ثانايبلى قءول لىل دىومل مقر دجو وى .ليدومل
ءاملى لتلا ءءاروق Spectrum Brands كئشر يصوت ،جتنمل لمعى مل اءو .جتنمل ءنايص مدختسملل نكمى ال
ال لازى ال جتنمل نا ك اءو .ءىءاربءكل ءرى اءلل عطاوو سىءزى زوى فل نم ققءءال ،سباقا زوى نم ققءءالو
ءنءءل ءىءاء قراشتس ا ججزى لملى
ءالمعل قءءب مدقت دقف .ءالمعل قءءب لاصتالا ججزى ،مدعى مديقت نم ءنءءل ءىءاب نكمتى مل ل اء يفو
ءىنفلا ءروشمل

تامول عمل قافراو ٲان عرب جتنمل ٲئبعت ىجزيي Spectrum Brands ىلى جتنمل ٲٲاعاب ءالم عمل ٲمءء ءتءصصن اءى
نالم رءء ىجزيي ،نامضل اب الومشم جتنمل ناء اءى .ٲل ءءشل لى صافءو ءءاءل مءرو ناونءل وءسالا :ٲئلى اءءلا
(ىقرولا لاصىلا لشم) ءارشلا ءابءل قافراو ،جتنمل ءارش نامزو
ىلى جتنمل لىسزى

Customer Service

Spectrum Brands (UK) Ltd

Fir Street, Failsworth, Manchester

M35 0HS

support@russellhobbs.com ينورتكل إال ديربلا

فتاها 0345 658 9700 (ةيلحما ءملاكملا رعسب مقر)

روم أأ أنشأ رجتم لاب أأوا لأصل قال أأ جأف ، أأضام لأ رهشأ أأسل لألأ جأتم لأ أأرأشأ أأ أأ أأ : أأأأ أأ
أأام لأ أأ أأ أأ أأ

نامضلا

نامضلا

حال الصلإ وألاد بدست الاب نامضل اقدم لال رهظت يتل جتنم ل فئ اظو لعل رثوت يتل بوي علل حي حصت متيس
 فينون اقلق وقل رثأت ال تامل علل اقلقو لعل عظم ل فئ اظو لعل رثوت يتل جتنم ل فئ اظو لعل رثوت يتل بوي علل حي حصت متيس

رجتم لا نم ءارش لوأ خيرات نم (2) ني تنس = نامضلا ةدم

خيرات نم اڊوي 28 موضغ يف ثنرتننل اربع كچتثنم ليليجسٽيكل عف، دحاو داع دٲدمل يف اضا| اضا نل عل لوصحل ل
 عل ليليجسٽل اچرل ءارشال: uk.russellhobbs.com/product-registration

*تلذیب ال عطق ال/رای غل عطق . اہب یصوم ال یضاربت ال اہرم ع قرتف ل اوط طقف ؤنومضم ؤیکال ہتس ال اءاج ال
طقف دحاو داع ؤدمل نامضب طاغمو ؤانثتسم

كذلك إمامو تاتفل إين اوصو ري طقتل إين اوصو قل ازالل قل باقل ءاوشل حاول أو رتال فلا كل ذلك ثم أمم *

تنرتن إلی

www.russellhobbs.com تاجت نم ل ا ن م دی زم ل ل

نامضل او قم دخل

للمزيد من المعلومات حول استهلاك الطاقة حسب توجيه المنتجات المرتبطة بالطاقة (ErP)، يُرجى الرجوع إلى الموقع الإلكتروني

en.russellhobbs.com/erp

