

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10062

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

PT

DE

FR

Technical model: SC-65D



Pentola Slow Cooker
FUOCOLENTO

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze per l'utilizzo.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10062.....	p. 6
Nomenclatura.....	p. 6
I vantaggi della cottura lenta.....	p. 6
Prima di utilizzare il prodotto.....	p. 7
Funzionamento.....	p. 7
Consigli per la cottura.....	p. 7
Tabella di conversione.....	p. 8
Pulizia.....	p. 8
Caratteristiche tecniche.....	p. 8
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 30

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
G10062.....	p. 6
Safety instructions.....	p. 8
General information.....	p. 11
Description of parts.....	p. 11
Advantages of slow cooking.....	p. 11
Before first use.....	p. 12
Operating.....	p. 12
Slow cooking tips.....	p. 12
Conversion chart.....	p. 13
Cleaning.....	p. 13
Technical features.....	p. 13
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 30

PORTUGUESE p. 13

DEUTCH p. 19

FRANCAIS p. 24

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES

ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe I**: ciò significa che l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usata esclusivamente su prese provviste di messa a terra.

Class I Appliance symbol. This means the appliance must have the chassis connected to electrical earth/ground by an earth conductor.



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito. Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.

- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

ATTENZIONE: il prodotto ha una funzione riscaldante.

Le superfici possono sviluppare alte temperature. Dato che la percezione della temperatura è diversa per ogni persona, utilizzare l'apparecchio con cautela. Toccare solo le superfici progettate per essere toccate.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.
- Non utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

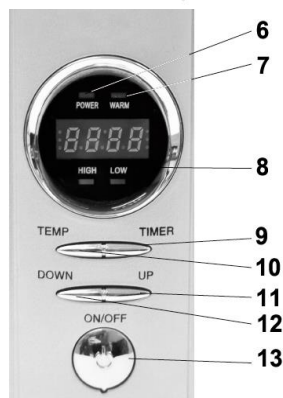
INFORMAZIONI D'USO

- Collegare correttamente l'apparecchio ad una presa di corrente compatibile.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Tenere l'apparecchio ad una distanza di almeno 30 centimetri da altri oggetti per garantire l'ottimale rilascio di calore.
- Usare sempre l'apparecchio chiuso con il coperchio.
- Non lasciare il cavo o la spina all'interno dell'apparecchio. Usare solo il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che l'unità sia correttamente assemblata.
- Non toccare il coperchio durante l'uso.
- Estrema cautela deve essere utilizzata quando si sposta l'apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi. Usare apposite presine quando si sposta il prodotto.

- Per scollegare, premere il pulsante OFF, quindi togliere la spina dalla presa di corrente.
- Evitare sbalzi di temperatura, come ad esempio l'aggiunta di alimenti refrigerati durante la cottura.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, cucinare solo nel contenitore estraibile in dotazione.
- Non utilizzare un contenitore incrinato. Non appoggiare il contenitore caldo su una superficie bagnata o fredda.
- Sollevare e aprire il coperchio con cura e lontano dal viso per evitare scottature.
- Fare estrema attenzione quando si toglie il contenitore con il cibo caldo.
- Non inserire mai il cibo direttamente nel corpo in acciaio inox, ma nel contenitore di cottura in gres.

NOMENCLATURA G10062

1. Corpo in acciaio inox
2. Pannello di controllo
3. Coperchio in vetro temperato
4. Pentola di cottura in ceramica
5. Maniglie
6. Spia di accensione
7. Spia di funzionamento
8. Display funzioni
9. Timer
10. Selettore temperatura/modalità di cottura
 - A) HIGH – Temperatura massima
 - B) LOW – Temperatura minima
 - C) WARM – Solo riscaldamento
11. Aumenta il tempo di cottura (+)
12. Diminuisce il tempo di cottura (-)
13. Pulsante di accensione/spengimento



I VANTAGGI DELLA COTTURA LENTA

- Accendi il tuo slow cooker la mattina prima di uscire e quando tornerai a casa potrai gustarti un pasto completo già pronto.
- Grazie alla cottura lunga delle pietanze scoprirete come i tagli di carne meno costosi risulteranno molto più teneri e gustosi, con la carne che si staccherà praticamente da sola dall'osso. Tutti i sapori dei vostri ingredienti si incorporeranno l'uno nell'altro grazie alla lunghezza della cottura.
- Gli alimenti non bruceranno dopo una giornata in cottura, dal momento che la fonte di calore proviene dai lati e oltre che dal fondo.
- Lo slow cooker lascia liberi i fornelli per altri usi ed è la soluzione ideale per la preparazione di pranzi per grandi eventi in famiglia e con gli amici. È possibile utilizzare lo slow cooker anche per mantenere in caldo il cibo sempre alla temperatura perfetta e servirlo direttamente in tavola grazie al contenitore estraibile.

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

ATTENZIONE! Prima di procedere, accertarsi che il prodotto sia scollegato dalla rete elettrica.

Lavare la pentola di cottura estraibile (4) ed il coperchio in vetro temperato (3) con acqua tiepida e sapone, sciacquare ed asciugare con cura. Per rimuovere la polvere che potrebbe essersi accumulata durante il confezionamento, pulire anche il corpo in acciaio inox (1) con un panno leggermente umido.

IMPORTANTE: Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi su qualsiasi parte del dell'apparecchio.

FUNZIONAMENTO

- Posizionare il prodotto su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica compatibile 220V.
- Il led POWER (6) si accende per indicare che l'unità è stata collegata, ma gli elementi riscaldanti non sono accesi. Sul display delle funzioni (8) appare l'impostazione di tempo pre-impostata 06:00 (6 ore). Allo stesso tempo l'indicatore HIGH (A) lampeggia nell'angolo in basso a sinistra.
- I tasti UP (11) e DOWN (12) si utilizzano per regolare il tempo di cottura con incremento o decremento di 30 minuti ad ogni pressione.
- Il selettore di temperatura (10) viene utilizzato per regolare la temperatura di cottura tra la temperatura massima (HIGH) a quella minima (LOW) o per impostare il solo riscaldamento (WARM): questa funzione si spegne automaticamente dopo 20 ore.
- Selezionare il tempo desiderato in base alla ricetta (vedi paragrafo "Tabella di conversione").
- L'impostazione HIGH (A) ha un intervallo di tempo di 2-20 ore, LOW (B) può essere impostato su un intervallo di tempo di 2-20 ore. L'intervallo di tempo predefinito per la modalità di cottura HIGH è di 6 ore mentre LOW è di 8 ore. Il tempo di riscaldamento WARM (C) durerà un massimo di 20 ore prima che l'apparecchio si spenga da solo.
- Dopo aver selezionato il tempo di cottura e l'impostazione, premere il pulsante di accensione (13). La spia di funzionamento smette di lampeggiare per indicare che il processo di riscaldamento è stato avviato ed il timer comincia il conto alla rovescia.

ATTENZIONE: cuocere sempre con il coperchio in vetro in posizione chiusa.

NOTA: il calore si disperde qualora il coperchio venga rimosso oppure quando si passa dalla temperatura massima alla minima e si richiede di prolungare il tempo di cottura. Per brevi tempi di cottura con impostazione a temperatura massima HIGH (A), il coperchio può essere rimosso per agitare il cibo, ma la pentola deve essere coperta subito dopo questa procedura.

ATTENZIONE: sollevare il coperchio con cura per evitare possibili scottature dovute al vapore caldo che si forma all'interno dell'apparecchio durante l'uso.

- Quando il tempo di cottura è completato, l'apparecchio si sposterà automaticamente sulla modalità di solo riscaldamento WARM (C) e la spia relativa si illumina sul display.
- Per spegnere l'unità, premere il pulsante di accensione/spengimento (13), la spia di accensione (6) POWER rimarrà accesa e sul display funzioni lampeggerà la spia (A), indicando che l'unità è ancora collegata alla rete elettrica. Ora è possibile scollegare l'unità in sicurezza.

CONSIGLI PER LA COTTURA

- I formaggi naturali si romperanno durante il lungo processo di cottura. Se la vostra ricetta richiede l'uso del formaggio, si consiglia di aggiungerlo durante l'ultima ora del processo di cottura. Il latte viene cagliato su lunghi tempi di cottura, ma è possibile sostituire latte evaporato, incorporando della panna da cucina o della panna acida sempre durante l'ultima ora di cottura.
- Pesce e frutti di mare tendono a cuocersi più velocemente della carne e dovrebbero essere aggiunti in seguito mentre si prepara una zuppa o un brodo a base di pesce.
- Rosolare le carni contribuisce a ridurre il contenuto di grassi e migliorare il sapore e la consistenza dei piatti, ma non è sempre necessario. Grazie alla condensa che si forma all'interno della pentola di cottura dello slow cooker è necessario ridurre l'aggiunta di liquidi se si stanno preparando salse o sughi a base di carne come il ragù.
- Gli ortaggi a radice (come patate, carote e rape) dovrebbero essere tagliati in piccoli pezzi di circa 3

- centimetri ed adagiati sul fondo della pentola così inizieranno a cuocere appena i liquidi si riscaldano.
- Scongela sempre la carne prima di metterla a cuocere nell'apparecchio.
- Riempire sempre la pentola non meno della metà e non più di due terzi.
- Si consiglia di utilizzare erbe e spezie a foglia intera quando si cucina tutto il giorno. Le erbe di terra possono essere mosse solo nelle ultime ore di cottura poiché altrimenti il loro odore potrebbe sovrastare il sapore degli altri ingredienti
- Ammorbidire sempre i fagioli secchi prima della cottura, facendoli bollire in acqua finché non si ammorbidiscono. La pasta deve essere lasciata molto al dente prima di aggiungerla nello slow cooker, a meno che la ricetta non indichi diversamente.

TABELLA DI CONVERSIONE

A seguire una tabella di conversione dei tempi di cottura delle ricette originali, con l'indicazione dei tempi di cottura utilizzabili con questa unità sia a temperatura bassa (LOW) che alta (HIGH).

Ricetta originale	Temperatura minima LOW	Temperatura massima HIGH
15 minuti	4 ore	90 minuti
30 minuti	8 ore	150 minuti
Da 30 a 60 minuti	6 – 8 ore	3 – 4 ore
1 ora	8 ore	4 ore
2 ore	12 ore	5 ore
3 ore	16 ore	6 ore

PULIZIA ATTENZIONE: staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere con la pulizia.

- Non immergere l'apparecchio ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Pulire il corpo esterno con un panno umido non abrasivo, evitando di usare detersivi o detergenti abrasivi o aggressivi, per non rovinare le parti estetiche dell'apparecchio. Il panno non deve essere troppo bagnato, poiché se l'acqua penetra nell'apparecchio, può seriamente danneggiarlo.
- Sollevare la pentola in gres ed estrarla dal corpo principale in acciaio inox; è possibile lavare la pentola (4) ed il coperchio (3) in acqua calda con detersivo per i piatti; sciacquare ed asciugare accuratamente gli accessori prima di rimontarli.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità: 6,5 litri
- Alimentazione: AC 230 V ~ 50/60 Hz - Potenza: 320 W

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in

doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.
- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.
- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful

weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

-This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

-Children must not play with appliance. Keep appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

WARNING: This appliance includes heating function. Surfaces, other than functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to be touched.

-This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.

-The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

-Before every use, unroll the power cord.

-Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.

- Use original spare parts and accessories only.
- Do not use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

GENERAL INSTRUCTIONS

- Do not immerse appliance in water or any other liquid.
- Keep the appliance 30 cm from other objects to ensure the good heat releasing.
- Always use the appliance closed with lid.
- Do not let cord or plug inside the appliance during operation. Use only power cord supplied with the unit.
- Do not pull the power cord to unplug the unit.
- Before using the appliance, make sure that the unit is properly assembled.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Use hot pads when moving your heated slow cooker.
- To disconnect, press the OFF button, then remove plug from wall outlet. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
- To reduce risk of electric shock, cook only in original removable container. Don't use cracked container.
- Do not place the hot container on a wet or cold surface.
- Lift lid carefully and away from face to avoid scalding. Use caution when removing hot container with food.

DESCRIPTION OF PARTS G10062

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Stainless steel body | 2. Control panel | 3. Tempered glass lid |
| 4. Stoneware pot | 5. Handle | 6. Power light |
| 7. Function light | 8. Display | 9. Timer |
| 10. Temperature setting | | |
| A) HIGH – Max temperature | | |
| B) LOW – Min. temperature | | |
| C) WARM – Keep warm | | |
| 11. Increase cooking time (+) | 12. Decrease cooking time (-) | 13. ON/OFF button |

ADVANTAGES OF SLOW COOKING

- Turn on your slow cooker in the morning before you go out and when come back home, your hot and tasty meal is ready. Thanks to the slow cooking process you will discover how the less expensive cuts of meat

will be much more tender and tasty, coming away from the bone alone.

- All the flavors of your ingredients will be incorporated into each other thanks to the long process of slow cooking. The food will not burn after an all-day-cooking, since the heating source is coming from the sides and not from the bottom.
- The slow cooker frees your oven and stove top for other uses, and it should always be considered as an option for large gatherings or holiday meals with relatives or friends.
- You can also use the slow cooker to keep hot food always the perfect temperature for serving it on the table, thanks to its removable pot.

BEFORE FIRST USE

WARNING! Before proceeding, make sure that the product is unplugged.

Wash the removable cooking pot (4) and the tempered glass lid (3) with warm soapy water, rinse and dry thoroughly. To remove any dust that may have accumulated during packaging, clean the stainless steel body (1) with a slightly damp cloth.

IMPORTANT: Do not use harsh or abrasive cleaners on any part of the unit.

OPERATING

- Place the unit on a flat, stable and heat-resistant surface. Connect the appliance to a 220V outlet.
- The power led (6) lights on to indicate that the unit has been plugged in, but the heating elements are not switched on. Display (8) shows the preset cooking time “06:00” (6 hours). At the same time the indicator HIGH (A) flashes in the lower left of the unit.
- Use UP (11) and DOWN (12) button to adjust the cooking time, increasing or decreasing 30 minutes with each press. The temperature selector (10) can be used to adjust the cooking temperature to the maximum (HIGH) and minimum (LOW) temperature or to set the keep warm function (WARM): this process will automatically turn off after 20 hours.
- Select the time referring to your recipe (see “Conversion Chart” paragraph for reference).
- HIGH mode (A) has a time range of 2-20 hours, LOW (B) can be set to a time range of 2-20 hours. The default time for HIGH cooking mode is 6 hours while LOW is 8h. Keep warm (C) will last up to 20 hours before the unit turns off automatically.
- After selecting cooking time and setting, press the power button (13). The operation led stops flashing to indicate that the heating process has been started and the timer begins the countdown.

CAUTION: always cook with tempered glass lid closed.

NOTE: heat dissipates when removing the lid or switching from minimum to max temperature so it is recommended to extend cooking time. For short cooking operations with setting at the maximum temperature (A), the lid can be removed to stir the food, but the pot should be covered immediately after this procedure.

CAUTION: lift the lid carefully to avoid injury that could be caused from hot steam formed inside the unit during use.

- When the cooking time is completed, the unit will automatically shift to the keep warm function and the corresponding WARM led (C) lights up on the display.
- To turn off the unit, simply press ON/OFF switch (13), POWER led (6) lights on the display and HIGH led (A) will flash, indicating that unit is still connected to the main outlet. Now you can unplug the unit safely.

SLOW COOKING TIPS

- Natural cheeses will break during slow cooking process. If your recipe calls for cheese, it is recommended to add it during the last hour of the cooking process. Milk will curdle over long cooking times, but you can substitute evaporated milk or stir in heavy cream or sour cream during the last hour as well.
- Fish and seafood tend to cook faster than meat and should be added later while preparing a soup or a broth.
- Brown the meat helps to reduce the fat and improve the flavor and texture but it is not always necessary. Thanks to the condensation inside the cooking pot of your slow cooker, you can reduce the addition of liquid if you are preparing sauces or meat sauces (such as ragout).
- Root vegetables (such as potatoes, carrots and turnips) should be cut into small pieces of about 1-inch,

- resting them on the bottom of the pot so they start cooking as soon as the liquid will heat up.
- Always defrost meat before putting it in the unit.
- Fill cooker no less than half full and no more than two-thirds full.
- It is recommended to use herbs and spices in whole leaf when cooking all day. The herbs can be moved only in the last hour of cooking process because otherwise their aroma might overwhelm the flavor of the other ingredients. Dried beans must be boiled in water until they are softer.
- Pasta must be left “al dente” prior to adding to the slow cooker, unless the recipe states otherwise.

CONVERSION CHART

Original recipe	Cook on LOW for:	Cook on HIGH for:
15 mins	4 hrs	90 mins
30 mins	8 hrs	150 mins
From 30 to 60 mins	6 – 8 hrs	3 – 4 hrs
1 hour	8 hrs	4 hrs
2 hrs	12 hrs	5 hrs
3 hrs	16 hrs	6 hrs

CLEANING WARNING: Always unplug the appliance from the electrical outlet before cleaning.

- Do not immerse the appliance and power cord into the water.
- Clean external body with a non-abrasive damp, avoid using detergents or abrasive or aggressive cleaning agents. The cloth should not be too wet, as if the water flows inside it can seriously damage the unit.
- Lift the stoneware pot out of the main body; it is possible to wash the pot (4) and the glass lid (3) in hot water with detergent; rinse and dry thoroughly before assembling the accessories.

TECHNICAL FEATURES

- Capacity 6,5 lt
- Power supply: AC 230 V ~ 50/60Hz - Power: 320 W

PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agrafos, etc.) ao alcance

das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

-El aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso em segurança; as operações de limpeza e de manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.
- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo, etc. Conserve-o em lugares secos. Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia.

ATENÇÃO: este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com CUIDADO. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito.

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.

- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.
 - Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.
 - Utilizar somente acessórios e componentes originais.
- Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

INSTRUÇÕES DE USO

- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos e evitar salpicos de líquidos.
- Manter o aparelho no mínimo a uma distancia de 30 cm de outros objetos de modo a garantir uma circulação ideal do ar para arrefecimento.
- Utilizar o aparelho sempre com a tampa fechada.
- Nunca deixar o cabo ou a ficha no interior do aparelho.
- Usar somente o cabo de alimentação original fornecido com o aparelho. Nunca puxar o cabo de alimentação para desligar da tomada.
- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se que o aparelho está corretamente montado.
- Nunca tocar na tampa durante a utilização.
- Deve evitar que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes.
- Deve ser usada uma cautela extrema, quando se mexe no aparelho tendo óleo ou outros líquidos quentes no interior. Usar sempre luvas ou panos de cozinha para mexer no aparelho.
- Para desligar o aparelho, pressionar o botão OFF, e depois desligar a ficha da tomada elétrica. Evitar alterações súbitas da temperatura, como por exemplo adicionar comida congelada na panela já aquecida.

- Para reduzir o risco de eletrocussão, utilizar somente a panela extraível fornecida com o aparelho.
- Nunca utilizar uma panela rachada. Nunca colocar a panela quente sobre superfícies molhadas ou frias.
- Abrir a tampa com cuidado e longe dos olhos para evitar queimaduras. Sempre que remover a panela com os alimentos aquecidos, tomar muito cuidado para evitar queimaduras. Nunca colocar os alimentos diretamente no corpo em aço inoxidável, mas sempre na panela fornecida com o aparelho.

DESCRITIVO G10062

- | | | |
|------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Corpo em aço inoxidável | 2. Pannel de controlo | 3. Tampa em vidro temperado |
| 4. Panela de cerâmica | 5. Pega | 6. Indicador de ON |
| 7. Indicador de função | 8. Display de funções | 9. Temporizador |
| 10. Seleção temperatura/modo de confeção | | |
| A) HIGH – Temperatura máxima | | |
| B) LOW – Temperatura mínima | | |
| C) WARM – Só aquecimento | | |
| 11. Aumenta o tempo de confeção (+) | 11. Diminui o tempo de confeção (-) | 12. Botão ON/OFF |

AS VANTAGENS DA CONFEÇÃO LENTA

- Basta ligar o seu slow cooker de manhã antes de sair e quando retornar a sua casa poderá disfrutar de uma refeição já pronta. Graças a confeção lenta pode confecionar cortes de carne mais baratos pois irão ficar mais tenros, suculentos e que se soltam do osso.
- Todos os sabores dos ingredientes se irão misturar graças a longa duração da confeção.
- Os alimentos não irão queimar caso fiquem a cozinhar todo o dia, pois as fontes de calor encontram-se nos lados e não no fundo do aparelho.
- O slow cooker permite libertar o forno para outros uso e é a solução ideal para pratos para grandes eventos de família ou com os amigos. É possível utilizar o slow cooker para manter quente a comida na temperatura perfeita e servir diretamente na mesa graças a sua panela removível.

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO

ATENÇÃO! Antes de começar a usar o aparelho, certificar-se que está desligado da ficha elétrica.

Lavar a panela extraível (4) e a tampa em vidro temperado (83) com água tépida e sabão, enxaguar e secar cuidadosamente. Para remover o pó que se possa ter acumulado durante a confeção, limpar o corpo em aço inoxidável (1) com um pano ligeiramente húmido.

IMPORTANTE: Nunca utilizar detergentes abrasivos para limpar qualquer parte do aparelho.

FUNCIONAMENTO

- Posicionar o aparelho numa superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Ligar o aparelho a uma tomada compatível de 220V. C
- O led POWER (6) irá acender para indicar que o aparelho se encontra ligado, mas as resistências não. No display de funções (8) irá aparecer o tempo predefinido 06:00 (6 horas). Ao mesmo tempo o indicador HIGH (A) irá piscar em baixo a esquerda no display. Os botões UP (11) e DOWN (12) podem ser usados para regular o tempo de confeção por incrementos de 30 minutos de cada vez que pressionar o botão.

- O botão de temperatura (10) pode ser utilizado para regular a temperatura de confeção desde a máxima (HIGH) até a mínima (LOW) ou pode selecionar a função de aquecimento (WARM) que se desliga automaticamente após 20 horas.
- Selecionar o tempo desejado com base na receita (ver paragrafo “TABELA DE CONVERSÃO”).
- No modo HIGH (A) tal como o LOW (B) pode ser selecionado um intervalo de tempo entre 2-20 horas. O tempo predefinido para o modo HIGH é de 6 horas e para o LOW é de 8 horas. O tempo da função de aquecimento WARM (C) é no máximo de 20 horas antes do aparelho se desligar sozinho. Depois de ter selecionado o tempo e o modo de confeção, pressionar o botão de ON/OFF (13). O indicador de função irá deixar de piscar para indicar que o processo de aquecimento começou e o tempo irá começar a contar.

ATENÇÃO: Cozinhar sempre com a tampa em vidro na posição fechada.

NOTA: O calor dissipa-se de cada vez que remove a tampa, ou ao mudar da temperatura mínima para a máxima, pelo que se recomenda que aumente o tempo de confeção. Para confeções de curta duração com a temperatura máxima selecionada (A) pode abrir a tampa para mexer a comida, mas deve voltar a ser colocada o mais brevemente possível.

ATENÇÃO: Levantar a tampa com cuidado para evitar a possibilidade de queimaduras devido ao vapor quente que se forma no interior do aparelho durante a confeção.

- Quando o tempo de confeção estiver completo, o aparelho irá passar automaticamente para o modo de aquecimento WARM (C) e o indicador correspondente irá iluminar-se no display.
- Para desligar o aparelho, pressionar o botão ON/OFF (13), o indicador de POWER (6) ira permanecer aceso e no display irá piscar o indicador (A), indicando que o aparelho ainda se encontra ligado a tomada elétrica. Agora é possível desligar o aparelho em segurança da ficha.

DICAS PARA CONFEÇÃO LENTA

- Os queijos naturais irão separar-se durante o processo de confeção lenta. Se a receita necessita de queijo adicionar somente na ultima hora de confeção. O leite irá coalhar durante uma confeção muito longa, mas pode ser substituído por leite em pó ou pode acrescentar natas durante a ultima hora.
- O peixe e marisco tendem a cozinhar mais rapidamente que as carnes e devem ser acrescentados mais tarde quando estiver a fazer sopas ou caldo.
- Grelhar a carne ajuda a reduzir a gordura e melhora o sabor e a textura, mas não é sempre necessário. Graças a condensação no interior do recipiente é possível reduzir nos líquidos a adicionar na preparação de molhos.
- Certos vegetais (tais como batatas, cenouras e nabos) devem ser cortados em pequenos pedaços de 2,5 cm e colocados no fundo do recipiente de modo a que comecem a cozinhar mal o liquido aqueça.
- Descongelar sempre a carne antes de acrescentar ao aparelho.
- Encher o recipiente no mínimo pela metade e no máximo até estar 2/3 cheio.
- É recomendado que se use ervas e especiarias ainda na folha quando for a cozinhar o dia inteiro. Só devendo ser acrescentadas na ultima hora de confeção pois senão o seu aroma pode sobrepor-se ao sabor dos outros ingredientes.
- As leguminosas devem ser fervidas em água previamente até ficarem moles.
- As massas devem ser cozinhadas até estarem “al dente” antes de se acrescentar ao slow cooker, a menos que a receita indique o contrário.

TABELA DE CONVERSÃO

Receita original	Cozinhar no LOW durante:	Cozinhar no HIGH durante:
15 minutos	4 horas	90 minutos
30 minutos	8 horas	150 minutos
Desde 30 até 60 minutos	6 – 8 horas	3 – 4 horas
1 hora	8 horas	4 horas
2 horas	12 horas	5 horas
3 horas	16 horas	6 horas

LIMPEZA - AVISO: Retirar a ficha da tomada antes de realizar qualquer operação de limpeza.

- Nunca mergulhar o aparelho e a ficha em água. Limpar o exterior do aparelho somente com um pano húmido não abrasivo e evitar usar detergentes ou quaisquer produtos de limpeza abrasivos. O pano não deve estar demasiado molhado, pois caso entre água no aparelho pode resultar em danos no mesmo.
- Remover a panela do aparelho, pode limpar a panela (4) e a tampa em vidro (3) com água quente e detergente, enxaguar e secar cuidadosamente antes de voltar a montar no aparelho.

CARATERISTICAS TÉCNICAS

- Capacidade 6,5 litros
- Alimentação: AC 230V ~ 50/60Hz - Potência: 320 W

DEUTSCH: HINWEISE:

Verwenden Sie das Gerät nur nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Jede anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich, und der Hersteller kann für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung verursacht werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Klammern) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Wir möchten Sie in diesem Zusammenhang auch daran erinnern, dass Verpackungsabfall der Mülltrennung zugeführt werden muss. Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegebenen Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

Wenn Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur

solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an de Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist.

- Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte. Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren.

- Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder instruiert wurden, um das Gerät sicher zu verwenden und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn ein Fehler vorliegt, darf das Gerät nicht manipuliert werden. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit

ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Die Nichtbeachtung der vorstehenden Bestimmungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und die Garantiebedingungen ungültig machen.

WARNUNG: Dieses Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, außer die funktionellen Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da die Temperaturen von verschiedene Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Halten Sie das Gerät ausschließlich auf Griffflächen die abhalten und verwenden Sie solche Hitzeschutzmaßen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn –Tourismus.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden. Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus.

Setzen Sie das Produkt keinen Stößen aus, es könnte beschädigt werden. Verwenden Sie nur originale und kompatible Teile und Zubehör.

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Das Gerät 30 bis 15 cm von anderen Objekten weghalten, um guten Wärmeabzug sicherzustellen.
- Wenn Sie mit heißem Öl oder anderer Flüssigkeit gefülltes Gerät tragen, seien Sie äußerst vorsichtig.. Beim Bewegen von heißem Gerät immer Backhandschuhe tragen.

- Verwenden Sie das Gerät immer geschlossen.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Kabel.
- Um das Gerät abzuschalten, ziehen Sie nicht am Kabel.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Taste "AUS", dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, wie z. B. das Hinzufügen von gekühlten Lebensmitteln in erhitzten Topf.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu reduzieren, kochen Sie nur im originalen herausnehmbaren Behälter. Beschädigten Behälter nicht benutzen.
- Heißen Behälter nicht auf nasse oder kalte Oberfläche stellen. Öffnen und anheben Sie den Deckel vorsichtig und vom Gesicht fern, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Beim Entfernen vom Behälter mit heißem Inhalt seien Sie äußerst Vorsichtig.

BESCHREIBUNG DER TEILE G10062

- | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| 1. Gerätekörper aus Edelstahl | 2. Bedienfeld | 3. Deckel aus gehärtetem Glas |
| 4. Steintopf | 5. Griff | 6. Betriebsanzeige |
| 7. Funktionsanzeige | 8. Display | 9. Timer |
| 10. Temperatureinstellung | | 11. Zubereitungszeit erhöhen (+) |
| A) HIGH – max. Temperatur | | |
| B) LOW – min. Temperatur | | |
| C) WARM – warm halten | | |
| 12. Zubereitungszeit verringern (+) | | 13. EIN/AUS Taste |

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

WARNUNG! Bevor Sie fortfahren, stellen Sie sicher, dass das Kabel ausgesteckt ist.

Waschen Sie den abnehmbaren Kochtopf (4) und den Deckel aus gehärtetem Glas (3) mit warmem Seifenwasser, spülen und trocknen Sie sie gründlich. Um den Staub, der sich während Verpacken aufgesammelt hat, zu entfernen, reinigen Sie das Gehäuse aus rostfreiem Stahl (1) mit einem leicht feuchten Tuch. **WICHTIG:** Zum Reinigen aller Teile des Geräts keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel benutzen.

BETRIEB

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine 220V-Steckdose.
- Die Betriebsanzeige-LED (6) leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät angeschlossen wurde, aber die Heizelemente werden noch nicht eingeschaltet. Display (8) zeigt die voreingestellte Zubereitungszeit "06:00" (6 Stunden). Gleichzeitig fängt die Anzeige HIGH (A) oben links am Gerät zu blinken.
- Mit tasten AUF (11) und AB (12) stellen Sie die Zubereitungszeit ein; mit jeder Betätigung der Tasten erhöht bzw. verringert sich die Zeit um 30 Minuten.

- Mit dem Wahlschalter für die Temperatur (10) können Sie die gewünschte Temperatur auf Maximum (HIGH) oder Minimum (LOW) einstellen oder die Warmhaltefunktion (WARM) einschalten. Die Heizung wird nach 20 Stunden automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie die Zeit aus, die sich auf dem Rezept befindet (für weiterführende Informationen siehe Absatz "Umrechnungstabelle").
- Modus HIGH (A) hat einen Zeitraum von 2-20 Stunden, Modus LOW (B) hat einen Zeitraum von 2-20 Stunden. Die voreingestellte Zeit für den Modus HOCH ist 6 Stunden, für den Modus LOW aber 8 Stunden. Warmhaltefunktion (C) kann auf Dauer bis zu 20 Stunden eingestellt werden, danach schaltet sich das Gerät automatisch aus. Nach dem Auswahl der Kochzeit und Temperatureinstellung drücken Sie die POWER-Taste (13). Die Betriebsanzeige-LED hört auf zu blinken, um anzuzeigen, dass die Heizung eingeschaltet wurde und der Timer beginnt mit dem Countdown.

VORSICHT: Kochen Sie immer mit geschlossenem Deckel aus gehärtetem Glas.

HINWEIS: Die Wärme wird beim Öffnen des Deckels abgeführt. Ebenfalls wird die maximale Temperatur nach dem Umschalten von Minimum auf Maximum erst nach gewisse Zeit erreicht. Die Zubereitungszeit entsprechend verlängern. Beim kurzzeitigem Kochen mit Einstellung auf die maximale Temperatur (A) kann der Deckel entfernt werden, damit das Rühren ermöglicht wird. Sofort nach dem Rühren ist der Deckel wieder zu schließen.

VORSICHT: Den Deckel vorsichtig abnehmen, es besteht die Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf im inneren des Kochtopfs.

- Wenn die Kochzeit abläuft, schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um und auf dem Display leuchtet die entsprechende LED-Anzeige WARM (C).
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie einfach die EIN/AUS Taste (13), die LED-Anzeigen POWER (6) und HIGH (A) auf dem Display blinken und anzeigen, dass das Gerät noch in die Steckdose angeschlossen ist. Jetzt können Sie den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.

Kochtipps für langsames Garen

- Beim langsamen Garen wird sich natürlicher Käse auf den Topf kleben. Wenn ihr Rezept Käse enthält, wird es empfohlen, ihn erst während der letzten Stunde der Zubereitung hinzuzufügen. Die Milch wird über lange Garzeiten gerinnen, aber Sie können als Ersatz Kondensmilch oder Sahne oder Sauerrahm während der letzten Stunde einrühren.
- Fische und Meeresfrüchte werden in der Regel schneller vorbereitet als Fleischgerichte und sollten später hinzugefügt werden, während der Vorbereitung der Suppe oder Brühe.
- Bräunung des Fleisches hilft bei der Verminderung des Fettanteils und verbessert den Geschmack und die Textur, ist aber nicht immer notwendig. Dank der Kondensation im Topf des Langsamkochers können Sie die Zugabe von Flüssigkeit verringern, wenn Sie Saucen oder Fleischsaucen zubereiten (z. B. Ragout).
- Schneiden Sie Wurzelgemüse (wie Kartoffeln, Karotten und Rüben) in ca. 2,5 cm große Stücke und legen Sie es auf den Topfboden, damit es gekocht wird, sobald die Flüssigkeit warm wird.
- Das Fleisch auftauen, bevor Sie es in den Topf geben.
- Füllen Sie den Topf mit Flüssigkeit nicht weniger als halb voll und nicht mehr als zwei Drittel voll.
- Es wird empfohlen, die Kräuter und Gewürze in ganzem Blatt zu kochen. Die Kräuter sollten nur in der letzten Stunde hinzugefügt werden, weil sonst ihr Aroma den Geschmack anderer Zutaten überwältigen kann. Getrocknete Bohnen müssen in Wasser gekocht werden, bis sie weicher sind.

UMRECHNUNGSTABELLE

Original Rezept	Kochen auf LOW für:	Kochen auf HIGH für:
15 Min.	4 Std.	90 Min.
30 Min.	8 Std.	150 Min.
30 bis 60 Min.	6 – 8 Std.	3 – 4 Std.
1 Stunde	8 Std.	4 Std.
2 Std.	12 Std.	5 Std.
3 Std.	16 Std.	6 Std.

REINIGUNG - WARNUNG: Ziehen sie den Stecker aus, bevor Sie das Gerät reinigen.

- Das Gerät und das Netzkabel nie ins Wasser eintauchen.
- Reinigen Sie das äußere Gehäuse mit einem nicht scheuernden feuchten Tuch. Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln und Scheuermitteln. Das Tuch darf nicht zu nass sein, da das Wasser ins Gerät eindringen und das Gerät beschädigen könnte. Heben Sie den Steintopf aus dem Körper. Jetzt können Sie den Topf (4) und den Deckel (3) in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel waschen. Vor dem Zusammenbau des Geräts alle Teile trocken wischen.

TECHNISCHE DATEN

- Volumen 6,5 l
- Stromversorgung: AC 230 V ~ 50/60Hz - Leistungsaufnahme: 320 W

FRANCAIS: ADVERTISSEMENT

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différencié de résidus.

Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets,

par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil à un centre d'assistance autorisé.

- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité physique, sensorial ou mental, ou encore avec peu

d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être efectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont agés de plus de 8 ans et sont supervisionés.

- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé ou en cas de panne et / ou de dysfonctionnement, ne modifiez pas l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne possédant une qualification similaire, afin d'éviter tout risque. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil et invalider les conditions de la garantie.

ATTENTION: Cet appareil comporte une fonction de chauffage. Quelques surfaces, même si non la plaque elle même, pourront atteindre des températures élevées. Étant donné que la sensibilité à la température diffère de personne à personne, cet appareil devra être usé avec **PRUDENCE**. Placez l'appareil sur des surfaces adéhrentes et préparées pour cet effet, et utilisez les mésures de protection contre la chaleur conseillées.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.

- N'utiliser que des accéssoires e pièces d'origine.

Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.

- Tenir l'appareil à l'écart des environnements où il peut y avoir des gaz, vapeurs, des substances inflammables ou explosives.

MODE D'EMPLOI

- Ne pas plonger le bloc du moteur en eau ou n'importe quel autre liquide.

- Maintenir l'appareil à 30 cm d'autres objets, de façon que la chaleur peut se dissiper efficacement.

- N'utilisez pas l'appareil que quand il est fermé.

- Ne laissez pas le câble ou la fiche électrique à l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise.

- Faites beaucoup d'attention quand vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou n'importe quel autre liquide chaud. Utilisez toujours des sous-plats quand vous déplacez cet appareil.

- Après usage appuyez sur le bouton OFF et déconnectez la fiche du secteur électrique.

- Évitez des changements soudains de température, comme ceux provoqués par l'ajoutement d'aliments surgelés dans le pot chauffé.

- De façon à réduire le risque de choc électrique, ne cuisinez que dans le récipient rémovable original.

- Ne pas utiliser un récipient brisé. Ne pas placer le récipient chaud sur une surface humide ou froide.

- Levez et ouvrez le couvercle soigneusement et dégagez-le du visage pour éviter de se brûler.

- Beaucoup d'attention dans la rémotion du récipient chaude avec des aliments.

DÉSCRIPTION DES COMPOSANTS G10062

- | | | |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Corps d'acier inox | 2. Panneau de contrôle | 3. Couvercle de verre trempé |
| 4. Pot de grès | 5. Poignée | 6. Lumière de secteur électrique |
| 7. Lumière de fonctionnement | 8. Écran | 9. Temporisateur |
| 10. Réglage de température | A) HIGH – Température Max. B) LOW – Température Min. C) WARM – Maintenir chaud | |
| 11. Augmenter temps de cuisson (+) | 12. Réduire temps de cuisson (-) | 13. Bouton de ON/OFF |

AVANTAGES DE LA CUISSON LENTE

- Allumez votre appareil le matin lorsque vous sortez et trouvez votre repas chaud et savoureux, prêt à manger quand vous rentrez.
- Grâce à ce processus de cuisson lente vous découvrirez comment la viande de qualité moins chère pourra quand même être beaucoup plus tendre et savoureux, en se détachant de l'os par soi-même.
- Tous les saveurs de vos ingrédients seront absorbés les uns par les autres à cause de la cuisson lente.
- Les aliments ne brûleront pas après une journée toute entière de cuisson, car la source de chaleur est placée latéralement et non en bas.
- Cet appareil libère votre four et votre poêle pour d'autres usages, et il sera toujours considéré comme une bonne option pour des repas avec un grand nombre d'invités ou temps de vacances avec la famille ou des amis. Vous pouvez aussi utiliser cet appareil pour conserver la nourriture toujours à la température désirée au moment de la desservir à la table, grâce à son pot rémovable.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION - ATTENTION! Avant de poursuivre, assurez-vous que l'appareil est déconnecté de la fiche du secteur électrique.

Lavez le pot rémovable (4) et le couvercle de verre trempé (3) avec un peu de détergent en eau tiède, rincez et essuyez soigneusement. Pour enlever la poussière qui peut être restée après l'emballage, lavez le corps d'acier inox (1) avec un chiffon humide.

IMPORTANT: Ne pas utiliser des matériaux de nettoyage agressifs ou abrasifs sur n'importe quelle partie de l'appareil.

FONCTIONNEMENT

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Connectez la fiche au secteur électrique.
- La lumière LED de secteur (6) s'allume pour indiquer que l'appareil a été connecté au réseau électrique, mais les composants de chauffage ne sont pas allumés. L'écran (8) montre le temps de cuisson pré-imposé "06:00" (6 heures). En même temps l'indicateur HIGH (A) éclaire sur la partie gauche en bas de l'appareil.
- Utilisez les boutons UP (11) et DOWN (12) pour ajuster le temps de cuisson, l'augmentant ou le réduisant de 30 minutes à chaque appui. Le sélecteur de température (10) peut être utilisé pour ajuster la température de cuisson jusqu'au maximum (HIGH) et au minimum (LOW) ou pour choisir la fonction conserver chaud (WARM): cette procédure se déconnectera automatiquement après 20 heures.
- Choisissez le temps correspondant à votre recette (voir le Tableau de Conversion pour orientation).
- Le mode HIGH (A) a un décalage de temps de 2-20 heures, bien aussi que le mode LOW (B). Le temps pré-défini pour le mode de cuisson HIGH c'est de 6 heures, tandis que pour le mode LOW c'est de 8h. Conserver chaud (C) durera jusqu'à 20 heures avant que l'appareil se déconnecte automatiquement.
- Après avoir choisi le temps de cuisson, pressez le bouton ON (13). La lumière LED de fonctionnement arrête le flash pour indiquer que le processus de chauffage a commencé et le temporisateur a été activé et commence son comptage régressif.

ATTENTION: cuisinez toujours avec le couvercle de verre trempé fermé.

NOTTEZ: la chaleur se dissipe à chaque fois vous enlevez le couvercle ou changez de température minimale à maximale, et pour ça c'est recommandé de prolonger le temps de cuisson. Quand il s'agit de cuissons plus rapides à la température maximale (A), le couvercle peut être enlevé pour remuer les aliments, mais le pot doit être recouvert immédiatement après cette procédure.

ATTENTION: levez le couvercle soigneusement pour éviter des blessures qui pourraient être provoquées par la vapeur bouillante qui se forme à l'intérieur de l'appareil pendant son utilisation.

Quand le temps de cuisson s'est complété, l'appareil change automatiquement pour la fonction Conserver la chaleur et la correspondant lumière led WARM (C) s'allume sur l'écran. Pour éteindre l'appareil pressez simplement OFF (13), après ce que la lumière de réseau électrique (6) sur l'écran continuera allumée, bien aussi que le led HIGH (A) continuera en éclair, indiquant que l'appareil est encore connecté à la prise électrique. Maintenant vous pouvez déconnecter la fiche de la prise électrique en toute sécurité.

CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE

- Les fromages naturels se briseront pendant le processus de cuisson lente. Si votre recette a besoin de fromage, ce sera mieux de l'ajouter pendant la dernière heure du processus de cuisson. Le lait montera après des périodes de cuisson plus longues, mais vous pourrez remplacer le lait évaporé ou incorporer de la crème épaisse ou de la crème aigre pendant la dernière heure aussi.
- Poisson et fruits de mer ont tendance à cuire plus vite que la viande et pour ça doivent être ajoutés plus tard quand on prépare une soupe ou un bouillon.
- Dorer la viande aide à réduire la graisse et améliore le saveur et la texture mais ce n'est pas toujours nécessaire. Grâce à la condensation à l'intérieur du pot de cet appareil, vous pouvez réduire l'addition de liquides dans la préparation de sauces ou de viandes à la sauce (comme le ragout).
- Des racines végétales (comme les pommes de terre, les carottes et le navet) doivent être taillées en petites pièces de 2 ou 3 cm, qui sont laissés au fond du pot de façon qu'elles commencent à cuire aussitôt que le liquide chauffe. Il faut toujours décongeler la viande avant de la mettre dans l'appareil.
- Ne pas remplir le récipient moins que la moitié de sa capacité ni plus que deux tiers de sa capacité.
- C'est préférable d'utiliser des feuilles entières lorsque qu'on cuisine avec des herbes ou des épices pendant toute la journée. Les herbes ne peuvent être manipulées qu'à la dernière demi-heure de la préparation parce que autrement son odeur pourrait submerger la saveur des autres ingrédients.
- Les haricots secs doivent être bouillis en eau jusqu'à qu'ils deviennent plus souples. Les pâtes doivent être laissées "al dente" avant qu'elles sont ajoutées à l'appareil, sauf si la recette dit autrement.

TABLEAU DE CONVERSION

Recette Original	Cuisinier en LOW par:	Cuisinier en HIGH par:
15 mins	4 hrs	90 mins
30 mins	8 hrs	150 mins
De 30 à 60 mins	6 – 8 hrs	3 – 4 hrs
1 heure	8 hrs	4 hrs
2 hrs	12 hrs	5 hrs
3 hrs	16 hrs	6 hrs

NETTOYAGE - ATTENTION: Déconnectez la fiche du secteur électrique avant de nettoyer.

Ne pas plonger l'appareil et le câble d'alimentation dans l'eau.

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non abrasif, évitant les détergents ou agents chimiques abrasives et agressives. Le chiffon ne doit pas être trop humide, parce que l'eau qui pourrait couler vers l'intérieur de l'appareil pourrait l'endommager sérieusement.
- Détachez le pot de grès de la structure principal; lavez le pot (4) et le couvercle de verre (3) avec de l'eau chaude et détergent; rincez et essuyez parfaitement avant de monter les composants à nouveau.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Capacité 6,5 lt
- Alimentation: AC 230V ~ 50/60Hz - Puissance: 320 W

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÓNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

Das Symbol auf der rechten Seite zeigt, dass das Gerät den Anforderungen der neuen Richtlinien entspricht, die eingeführt wurden, um die Umwelt zu schützen (2002/96/EG, 2003/108/EG, 2002/95/EG, 2012/19/EG), und ordnungsgemäß am Ende seiner Lebensdauer entsorgt werden muss. Erkundigen Sie sich an Ihrem Wohnort, wo sich entsprechende Deponien für die Entsorgung von Elektroschrott befinden. Wenn Sie das Gerät nicht gemäß den in diesem Absatz genannten Vorschriften entsorgen, haften Sie nach den gesetzlichen Bestimmungen.

RÉSIDUS D'APPAREILS ELÉTRIQUES ET ELÉTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer a la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement a la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistenzonecnica@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistenzonecnica@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.
TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

*Appliance is conform to the pertinent European regulation
and is therefore marked with the CE mark.*



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 –
RIMINI (RN) - ITALY**

MADE IN CHINA