onyx cookware



slow cooker

User Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	**4**
Display diagram	**5**
Security warning	**6**
Basic operations	**8**
Care and maintenance	**12**
Troubleshooting	**13**
Technical specifications	**14**

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	**15**
Displaydiagram	**16**
Sikkerhedsadvarsel	**17**
Grundlæggende operationer	**19**
Pleje og vedligeholdelse	**23**
Fejlfinding	**24**
Tekniske specifikationer	**25**

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	**26**
Anzeigeschema	**27**
Sicherheitswarnung	**28**
Grundlegende Operationen	**30**
Pflege und Wartung	**34**
Fehlerbehebung	**35**
Technische Spezifikationen	**36**

FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	**37**
Diagramme d'affichage	**38**
Avertissement de sécurité	**39**
Opérations de base	**41**
Entretien et maintenance	**45**
Dépannage	**46**
Spécifications techniques	**47**

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	**48**
Diagramma di visualizzazione	**49**
Avviso di sicurezza	**50**
Operazioni di base	**52**
Cura e manutenzione	**56**
Risoluzione dei problemi	**57**
Specifiche tecniche	**58**

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdiagram	**59**
Displaydiagram	**60**
Beveiligingswaarschuwing	**61**
Basisoperaties	**63**
Verzorging en onderhoud	**67**
Probleemoplossing	**68**
Technische specificaties	**69**

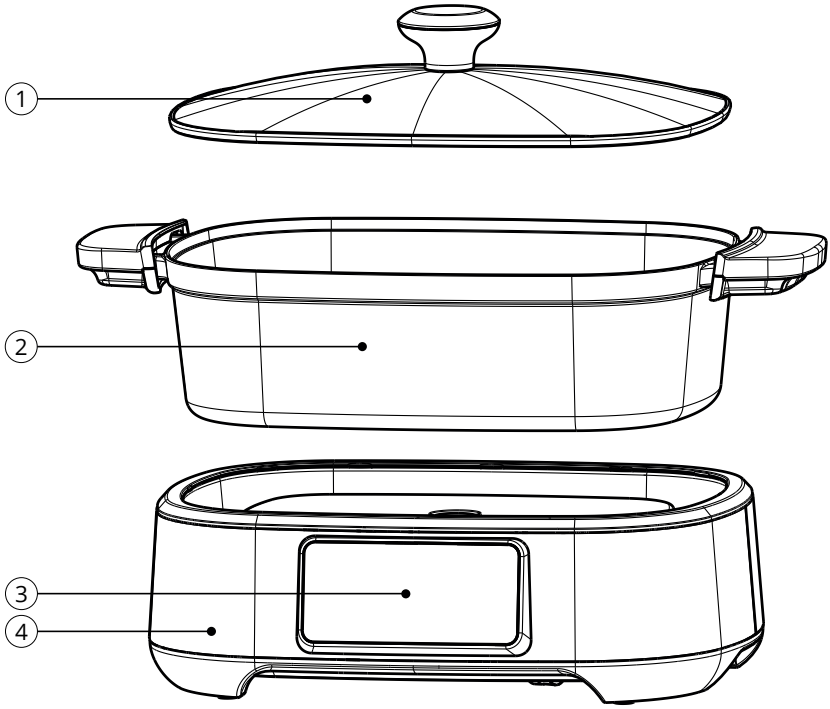
SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Produktstrukturschema	**70**
Displaydiagram	**71**
Säkerhetsvarning	**72**
Grundläggande operationer	**74**
Skötsel och underhåll	**78**
Felsökning	**79**
Tekniska specifikationer	**80**

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturskjema	**81**
Displaydiagram	**82**
Sikkerhetsadvarsel	**83**
Grunnleggende operasjoner	**85**
Vedlikehold og pleie	**89**
Feilsøking	**90**
Tekniske spesifikasjoner	**91**

EN PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM



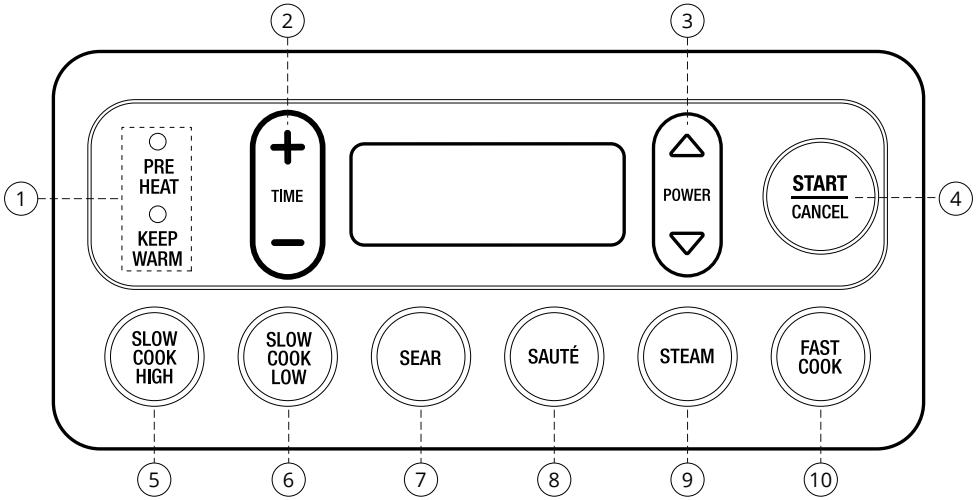
1 Top lid

2 Iron cast pot with Enamel coating

3 Display

4 Machine body

EN DISPLAY DIAGRAM



1. **Indicator lights**
   Indicator lights for Preheat and Keep warm function.
2. **Time button**
   Adjusts the cooking time for the selected function.
3. **Power level button**
   Adjusts the heat intensity for functions where power level selection is available.
4. **Start / Cancel button**
   Starts the selected function or cancels the current operation.
5. **Slow cook high**
   Cooks food slowly at a higher temperature, reducing the cooking time compared to Slow Cook Low.
6. **Slow cook low**
   Gently cooks food at a low temperature over a longer period of time for tender results.
7. **Sear**
   Uses high heat to brown or seal meat before cooking, helping to lock in flavour and juices.
8. **Sauté**
   Used for gently frying or softening ingredients such as vegetables, onions or spices before cooking.
9. **Steam**
   Uses steam to cook food placed in the steaming basket above water or stock.
10. **Fast cook**
    Cooks food faster using a higher temperature, ideal when a shorter cooking time is needed.

EN SECURITY WARNING



1. Read all instructions carefully before using the appliance and keep this manual for future reference.
2. Remove all packaging materials, labels, stickers and protective films before first use.
3. Check that all parts and accessories are included before discarding the packaging.
4. Ensure that the supply voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
5. Connect the appliance only to a suitable wall socket. If the appliance requires grounding, it must be connected to an earthed/grounded wall socket.
6. Ensure that the plug is properly inserted into the wall socket.
7. Fully unwind the power cord before use.
8. Do not use the appliance if the plug, power cord or appliance is damaged.
9. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. Do not use the appliance if it has been dropped, does not operate correctly, makes unusual sounds, gives off unusual smells or shows signs of damage.
11. This appliance is intended for household use only.
12. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
13. Do not use the appliance outdoors, in moving vehicles or boats, or in damp environments.
14. This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved.
15. Children shall not play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
17. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years.
18. Always switch off and unplug the appliance when not in use, before assembling or removing parts, and before cleaning.
19. To disconnect the appliance, switch it off and pull the plug from the wall socket. Do not pull the power cord.
20. Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop, touch hot surfaces or become knotted.
21. To protect against electric shock, do not immerse the appliance base, power cord or plug in water or any other liquid.
22. Prevent liquids from entering the appliance base to avoid electric shock, fire or short circuit.
23. Do not connect the appliance to an external timer, remote-control system or any other device that switches the appliance on automatically.
24. Place the appliance on a stable, dry, level and heat-resistant surface.
25. Do not place the appliance near the edge of a table or worktop during use.
26. Do not operate the appliance on an inclined surface.
27. Do not place the appliance on or near hot surfaces, such as gas or electric burners, hotplates, ovens or heaters.
28. Keep the appliance away from flammable materials such as curtains, tablecloths, kitchen towels and packaging materials.
29. Position the appliance at least 20 cm away from walls, curtains and other heat- or steam-sensitive materials.
30. Maintain sufficient free space above and around the appliance during use to allow heat and steam to escape safely.
31. Do not place the appliance against a wall, under shelves or inside a cabinet during operation.
32. Do not cover the appliance or its ventilation openings during operation.
33. Do not place anything on top of the appliance during operation or storage.
34. Use only the supplied cast iron pot with the appliance base.
35. Do not use the cast iron pot if it is damaged.
36. Never plug in or switch on the appliance unless the cast iron pot is correctly positioned on the appliance base.
37. Do not place food or liquid directly into the appliance base. Food and liquid must only be placed in the cast iron pot.
38. Do not operate the appliance empty.
39. When heating, make sure liquid, oil, fat or butter covers the base of the cast iron pot.
40. Do not allow the cast iron pot to boil dry, as this may damage the enamel coating.

EN SECURITY WARNING

41. Do not overfill the cast iron pot. Follow the recommended recipe quantities and do not exceed ¾ full.
42. Do not move the appliance while it is operating or while it contains hot food, hot liquid or a hot cast iron pot.
43. Accessible surfaces may become hot during use and remain hot for some time after use.
44. The cast iron pot, lid and handles become hot during use.
45. Always use dry oven gloves when removing the lid, handling the cast iron pot or touching hot parts.
46. Lift and remove the lid carefully, angling it away from you to avoid burns from escaping steam.
47. Hot steam may be released during operation and when the lid is opened. Keep hands and face away from steam and ventilation openings.
48. Use extreme caution when the appliance contains hot food or liquid.
49. Always place the hot cast iron pot or lid on a heat-resistant surface or suitable chopping board.
50. Do not place the hot appliance, cast iron pot or lid directly on a heat-sensitive worktop.
51. Do not place the hot cast iron pot or lid into or under cold water. Sudden temperature changes may cause thermal shock, cracking or damage to the enamel.
52. Always cook with the lid correctly positioned, unless the recipe or function instructions state otherwise.
53. Do not allow water from the lid to drip directly onto the appliance base.
54. Do not use the cast iron pot in a microwave oven.
55. Do not place the cast iron pot on a gas burner, electric hotplate or other direct heat source.
56. When steaming, make sure the liquid level stays below the base of the steaming basket.
57. When steaming, ensure there is enough water or stock in the cast iron pot for the selected cooking time.
58. Use heat-resistant gloves or suitable utensils when removing the steaming basket after use.
59. Do not touch hot surfaces or the inside of the appliance before it has cooled down.
60. Do not insert metal objects, foil or other conductive materials into the appliance, as this may cause fire, electric shock or short circuit.
61. To protect the enamel coating, use only wooden, silicone or plastic utensils in the cast iron pot.
62. Do not leave plastic utensils inside the cast iron pot while it is hot.
63. Do not use chemicals, abrasive cleaners, steel wool or scouring pads on the appliance base, cast iron pot or lid.
64. Do not hit the cast iron pot against hard surfaces, as this may damage the pot or enamel coating.
65. Do not place the cast iron pot or lid in the dishwasher.
66. Allow the appliance, cast iron pot and lid to cool completely before cleaning, handling or removing parts.
67. Follow the instructions in the “Cleaning and Maintenance” section.
68. If the power goes out during slow cooking while you are not at home, discard the food even if it appears cooked.
69. If the power goes out during slow cooking while you are at home, finish cooking the food immediately using another suitable cooking method.
70. If the power goes out after cooking has completed, the food should not be left in the appliance for more than 2 hours.
71. Make sure the appliance is completely cool, clean and dry before storage.
72. Store the appliance with the cast iron pot placed on the base, the steaming basket inside the pot and the lid placed on top.
73. Save these instructions for future reference.

EN BASIC OPERATIONS

Before first use

- Remove all the packaging.
- Clean the appliance and all the components.
- Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

General functions

Insert the power plug into a suitable 230–240V wall socket and switch on the appliance. The appliance will beep and the display will illuminate, indicating that it is in standby mode.
Press the desired function button to select a browning or cooking function.
The display will show the default cooking time and, where applicable, the default power level. Power levels are only available for the Sear and Sauté functions. P1 is the lowest power level and P5 is the highest power level.
Use the time button to adjust the cooking time, if required.
Use the power level button to adjust the heat intensity for applicable functions.
Press the Start / Cancel button to confirm the selection and start cooking. Press the Start / Cancel button at any time to stop and cancel the current function. When cancelled, the appliance will return to standby mode.
After use, switch off the appliance and unplug it from the wall socket.

Pre-programmed functions

Preset	Default power level	Power level range	Default time (HH:MM)	Time range (HH:MM)	Keep warm	Preheat
Slow cook high	N/A	N/A	04:00	02:00 - 08:00	✓	N/A
Slow cook low	N/A	N/A	08:00	02:00 - 12:00	✓	N/A
Sear	P5	P3-P5	00:10	00:01 - 00:30	N/A	✓
Sauté	P4	P1-P5	00:10	00:01 - 01:00	N/A	✓
Steam	N/A	N/A	00:15	00:01 - 01:00	N/A	✓
Fast cook	N/A	N/A	01:30	00:01 - 03:00	✓	N/A

Time range

- Time is adjustable by 1 minute increments for each preset if below 30 minutes.
- Time is adjustable by 5 minute increments for each preset if above 30 minutes.
- Time is adjustable by 30 minute increments for each preset if above 2 hours.

Functions

Browning functions

The appliance includes two browning functions: Sear and Sauté.

These functions are suitable for browning, searing and sautéing ingredients before slow cooking. Browning meat before slow cooking helps seal in flavour and juices. Sautéing vegetables before slow cooking can improve the flavour of the finished dish.

Sear can be adjusted from power level P3 to P5.

Sauté can be adjusted from power level P1 to P5.

Press the Sear or Sauté button to select the desired browning function. The default cooking time for both functions is 10 minutes. Use the time button to adjust the cooking time, if required. Use the power level button to increase or decrease the heat intensity. Press the Start / Cancel button to confirm the selection and start preheating. The indicator light for the selected function will illuminate. The preheat indicator light will illuminate while the appliance is preheating. When preheating is complete, the appliance will beep and the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the appliance will beep and return to standby mode. Press the Start / Cancel button at any time to stop the function. To continue with another cooking function, select the desired function and press the Start / Cancel button to start cooking.

Cooking functions

Slow Cook Low and Slow Cook High

Make sure the cast iron pot is securely placed on the appliance base. Place the ingredients in the cast iron pot and spread them evenly across the base. Place the lid on the cast iron pot.

Select Slow Cook Low or Slow Cook High, then use the time button to adjust the cooking time if required. Press the Start / Cancel button to confirm the selection and start cooking. The indicator light for the selected function will illuminate, and the display will show the remaining cooking time.

When cooking is complete, the appliance will beep and the Keep Warm indicator light will illuminate. The automatic Keep Warm mode will run for 2 hours before the appliance returns to standby mode.

Slow Cook Low gently cooks food at a low temperature over a longer period of time. This setting is suitable for tender slow-cooked dishes, stews, casseroles and similar recipes. Slow Cook High cooks food at a higher temperature and reduces the cooking time compared to Slow Cook Low. Some foods may boil when using Slow Cook High, so extra liquid may be needed depending on the recipe and cooking time. Stir stews and casseroles occasionally to improve flavour distribution.

The cast iron pot and lid are oven safe up to 200°C. When used in the oven, always place the cast iron pot and lid on the lowest oven rack.

Do not touch hot surfaces. Use dry oven gloves when lifting or carrying the cast iron pot or lid. Lift and remove the lid carefully, angling it away from you to avoid burns from escaping steam. Place the hot lid on a heat-resistant surface or suitable chopping board.

Use extreme caution when the appliance contains hot food or liquid. Accessible surfaces become hot during use and may remain hot for some time after use. Allow the appliance, cast iron pot and lid to cool completely before moving, cleaning or storing.

BASIC OPERATIONS

Steam function

Before steaming, make sure the cast iron pot is clean. Place a steaming basket into the cast iron pot, then add 0.5–1.5 L of water or stock. Make sure the liquid level stays below the base of the steaming basket. Depending on the food and the desired cooking result, the food can be placed in the steaming basket before selecting the Steam function or after the liquid has reached boiling temperature. Place the food in the steaming basket and place the lid on the cast iron pot.

Select the Steam function and press the Start / Cancel button to begin. The Steam indicator light and preheat indicator light will illuminate. The appliance will preheat for approximately 7–15 minutes, depending on the amount and temperature of the liquid. The timer will begin counting down after preheating is complete.

Use the time button to adjust the steaming time, if required. The power level for the Steam function is fixed and cannot be adjusted.

For best results, keep the lid closed during steaming. Opening the lid allows steam to escape and may increase the cooking time. During longer steaming times, check the liquid level and add hot water or stock if needed.

When steaming is complete, use heat-resistant oven gloves to remove the steaming basket from the cast iron pot. Alternatively, use tongs to remove the food and allow the steaming basket to cool completely before removing it.

Fast cook function

The Fast Cook function uses a higher cooking temperature to cook food more quickly. This function is suitable when a shorter cooking time is needed, while still helping to keep the food flavourful and tender.

Prepare all ingredients in the cast iron pot before placing it on the appliance base. Place the lid on the cast iron pot, select the Fast Cook function, and use the time button to adjust the cooking time if required. Press the Start / Cancel button to begin cooking.

Keep warm function

The appliance has an automatic Keep Warm function. Keep Warm starts automatically after Slow Cook Low, Slow Cook High and Fast Cook.

When Keep Warm is active, the Keep Warm indicator light will illuminate and the display will begin counting up. The Keep Warm function will run for up to 4 hours before the appliance returns to standby mode. Press the Start / Cancel button at any time to cancel the Keep Warm function.

Tips and guides

Slow cooking guide

Slow cooking is ideal for preparing tender and flavourful dishes such as stews, casseroles, soups and braised meats. The long, slow cooking process helps soften meat and develop deeper flavour. Depending on the ingredients, quantity and selected setting, slow cooking can take between 3 and 12 hours.
For best results, brown or sear meat before slow cooking. This step is recommended but not required. Browning helps seal the surface of the meat, improves flavour and gives a richer result. Use the Sear function and brown meat in small batches to avoid overcrowding the pot.

Preparing meat

When preparing meat for slow cooking, choose suitable cuts and trim away visible fat and sinew. For casseroles and stews, cut the meat into even pieces of approximately 2–4 cm. Less tender cuts of meat are suitable for slow cooking, as the long cooking time helps soften the connective tissue. Bones may be left in meat or poultry if desired, as they can help keep the meat tender, but they may increase the required cooking time.
Suitable cuts for slow cooking include beef chuck, skirt, round steak, shin, blade and topside. Lamb shanks, shoulder, ribs, neck and forequarter chops are also suitable. For veal, use shoulder, cheek, shank, neck chops or diced leg. For pork, use shoulder, belly, loin, leg or spare ribs. Chicken drumsticks, thighs and similar pieces are also suitable for slow cooking.

Preparing vegetables

Cut vegetables into even-sized pieces of approximately 2–3 cm to help ensure even cooking. Frozen vegetables should be thawed before being added to other ingredients in the cast iron pot.

Steaming guide

Steaming is a gentle cooking method that helps food retain much of its natural flavour, texture and nutritional value. Food is cooked in the steaming basket above water or stock in the cast iron pot.
Place a steaming basket inside the cast iron pot and add water or stock. Make sure the food sits above the liquid level and that the water or stock does not touch the bottom of a steaming basket.
For best results, keep the lid closed during steaming. Opening the lid allows steam to escape, which may increase the cooking time and result in uneven cooking.

Steaming vegetables

Cut vegetables into similar-sized pieces to help ensure even cooking. Smaller pieces will steam faster than larger pieces.
Fresh and frozen vegetables can be steamed. Frozen vegetables may require a longer cooking time and should not be thawed before steaming.
Cooking times may vary depending on the size, shape and type of vegetable, as well as personal preference. For softer vegetables, allow extra cooking time.

Steaming fish

Season fish with fresh herbs, onion, lemon or similar ingredients before cooking.
Place fish fillets in a single layer in a steaming basket and do not overlap them. Fish can also be wrapped in baking paper before steaming.
Fish is cooked when it turns opaque and flakes easily with a fork.

Steaming poultry

Use similar-sized pieces of poultry to help ensure even cooking.
Arrange poultry in a single layer in a steaming basket.
Remove visible fat, sinew and skin before cooking.
For a browned appearance, sear the poultry before steaming.
Check that poultry is fully cooked by piercing the thickest part. The juices should run clear.

Steaming Dumplings

Fresh or frozen dumplings and savoury buns can be steamed.
Place small pieces of baking paper, cabbage leaves or lettuce leaves under the dumplings to help prevent sticking during cooking.

EN CARE AND MAINTENANCE

Keeping the machine clean is essential for: Hygiene, consistent results and long product life.

Safety before cleaning

- Unplug the machine before cleaning removable parts.
- Let the machine cool down completely.
- Do not use abrasive pads/steel wool. Do not use alcohol or solvent cleaners.
- Never immerse the appliance, power cord, or plug in water.

Cleaning the appliance base

Wipe the exterior with a soft, damp cloth.
Do not place the appliance under running water.
Do not use a dishwasher.

Cleaning the cast iron pot and lid

Wash the cast iron pot and lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly after cleaning.
The cast iron pot and lid are not dishwasher safe. Do not place them in the dishwasher, as this may damage the enamel coating and may cause rust to form on exposed cast iron areas.

Removing stuck food

If food is stuck to the cast iron pot, fill the pot with warm, soapy water and let it soak for 20–30 minutes.
Use a soft sponge or nylon brush to gently remove the food residue.
Do not use sharp tools or metal utensils to remove stuck food, as this may damage the enamel coating.

Maintaining and re-seasoning the cast iron pot

Re-season the cast iron pot and lid regularly, or when needed, to help protect exposed cast iron areas and maintain good cooking performance.
Before re-seasoning, make sure the cast iron pot and lid are clean, dry and free from food residue. Preheat the oven to 180°C.
Apply a very thin layer of vegetable oil to the inside and rim of the cast iron pot and lid using a cloth or paper towel. Wipe away any excess oil, leaving only a very light coating on the surface.
Place the pot and lid upside down on a baking tray, aluminium foil or baking sheet to catch any oil drips.
Place them in the preheated oven on the lowest rack and bake for 1 hour.
Turn off the oven and allow the pot and lid to cool inside the oven. This gradual cooling helps the oil bond to the exposed cast iron surface and create a protective layer.
Repeat the process if a more durable seasoning result is needed or if any uneven areas are visible.

Storage

Make sure the appliance, cast iron pot and lid are completely cool, clean and dry before storage.
Store the appliance with the cast iron pot placed on the appliance base and the lid placed on top.
Do not store anything on top of the appliance.

EN TROUBLESHOOTING

What you see / experience	What it means	Solution
The appliance does not turn on.	The appliance is not connected to the power supply.	Check that the plug is correctly inserted into the wall socket.
	The wall socket is not working.	Try another suitable wall socket.
The appliance stops during use.	There may have been a power interruption.	Check the power supply. If the power returns, restart the appliance if needed.
The appliance makes a clicking sound during operation.	This may be the relay switch operating.	This is normal and does not indicate a fault.
The appliance does not start cooking.	The Start / Cancel button has not been pressed.	Select the desired function and press the Start / Cancel button.
	The cast iron pot is not correctly positioned on the appliance base.	Switch off the appliance, allow it to cool if necessary, and reposition the cast iron pot correctly.
The food is not fully cooked.	The cooking time was too short.	Continue cooking and adjust the cooking time as needed.
	The lid was opened too often during cooking.	Keep the lid closed as much as possible during cooking.
	The ingredients were cut too large or placed unevenly in the pot.	Cut ingredients into even-sized pieces and spread them evenly in the cast iron pot.
Food burns or sticks to the pot.	There is not enough liquid, oil, fat or butter in the pot.	Add suitable liquid or fat according to the recipe and avoid letting the pot boil dry.
	The selected power level is too high.	Use a lower power level when using Sauté or Sear.
Liquid runs onto the appliance base.	The pot has been overfilled or liquid from the lid has dripped onto the base.	Switch off and unplug the appliance. Allow it to cool completely before cleaning. Do not exceed the recommended fill level.
The cast iron pot or lid has rust spots.	The pot or lid was not dried properly after cleaning or has been exposed to moisture for too long.	Remove the rust with a soft brush, dry thoroughly and re-season the affected area.
The enamel coating is damaged.	Metal utensils, abrasive cleaners, sudden temperature changes or impact may have damaged the coating.	Stop using sharp or metal utensils. Avoid thermal shock and use only soft cleaning tools. If the damage is severe, discontinue use.
The appliance gives off an unusual smell, sound or smoke.	The appliance may be damaged or there may be food residue on the heating area.	Switch off and unplug the appliance immediately. Allow it to cool and clean it. Do not use the appliance again if the issue continues.

EN TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50-60Hz
- Rated power: 1250W
- Pot capacity: 5.5 L

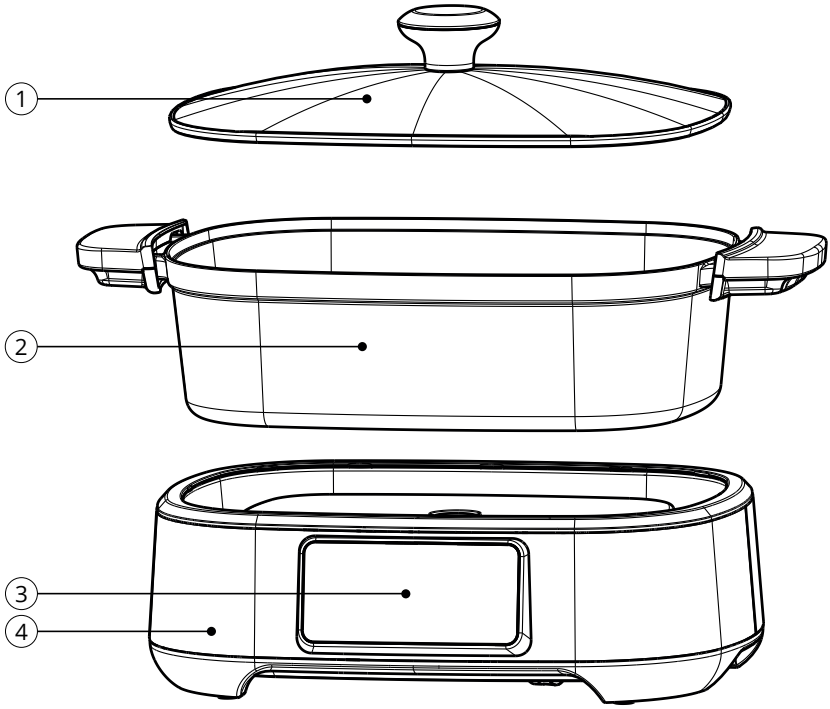
If you have any questions or need help with your Slow cooker, please contact service@onyxcookware.eu



How to get rid of the product again:

This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive provides the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.
Please do not dispose of this product with unsorted household waste; use the municipal collection points provided for the recycling of WEEE.

DK PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM



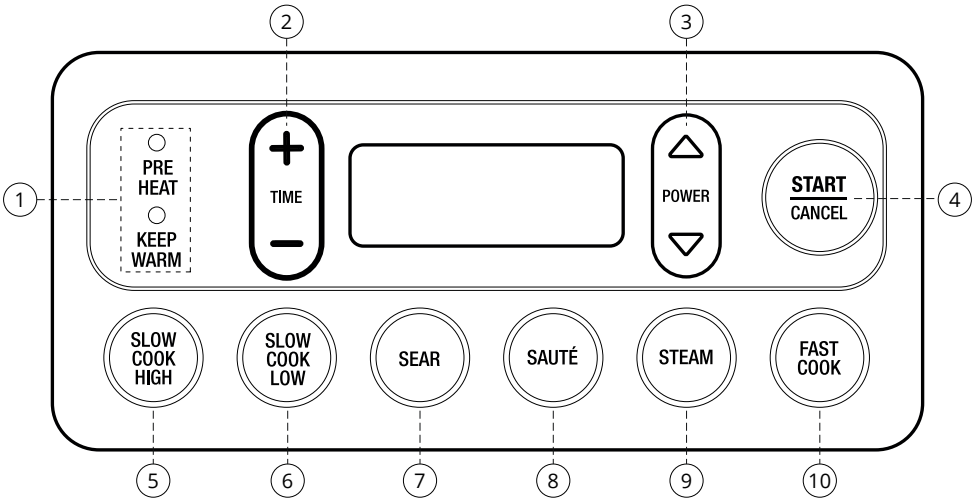
1 Toplåg

2 Støbejernsgryde med emaljebelægning

3 Display

4 Apparatets hoveddel

DK DISPLAYDIAGRAM



1. **Indikatorlamper**
   Indikatorlamper for forvarmnings- og hold varm-funktion.
2. **Tidsknap**
   Justerer tilberedningstiden for den valgte funktion.
3. **Effektknap**
   Justerer varmeintensiteten for funktioner, hvor valg af effekttrin er tilgængeligt.
4. **Start / Annuller-knap**
   Starter den valgte funktion eller annullerer den aktuelle handling.
5. **Slow cook high**
   Tilbereder maden langsomt ved en højere temperatur og reducerer tilberedningstiden sammenlignet med Slow Cook Low.
6. **Slow cook low**
   Tilbereder maden skånsomt ved lav temperatur over længere tid for et mørt resultat.
7. **Sear**
   Bruger høj varme til at brune eller lukke kødet før tilberedning, hvilket hjælper med at bevare smag og saft.
8. **Sauté**
   Bruges til skånsomt at stege eller blødgøre ingredienser som grøntsager, løg eller krydderier før tilberedning.
9. **Steam**
   Bruger damp til at tilberede mad, der er placeret i dampkurven over vand eller bouillon.
10. **Fast cook**
    Tilbereder maden hurtigere ved hjælp af en højere temperatur, ideel når der er behov for kortere tilberedningstid.

DK SIKKERHEDSADVARSEL



1. Læs alle instruktioner grundigt, før apparatet tages i brug, og gem denne manual til fremtidig brug.
2. Fjern alle emballagematerialer, mærkater, klistermærker og beskyttelsesfilm før første brug.
3. Kontrollér, at alle dele og tilbehør er inkluderet, før emballagen bortskaffes.
4. Sørg for, at forsyningsspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
5. Tilslut kun apparatet til en egnet stikkontakt. Hvis apparatet kræver jordforbindelse, skal det tilsluttes en jordet stikkontakt.
6. Sørg for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
7. Rul strømledningen helt ud før brug.
8. Brug ikke apparatet, hvis stikket, strømledningen eller apparatet er beskadiget.
9. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
10. Brug ikke apparatet, hvis det er blevet tabt, ikke fungerer korrekt, afgiver usædvanlige lyde, afgiver usædvanlige lugte eller viser tegn på beskadigelse.
11. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
12. Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål.
13. Brug ikke apparatet udendørs, i køretøjer eller både i bevægelse eller i fugtige omgivelser.
14. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.
15. Børn må ikke lege med apparatet.
16. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
17. Hold apparatet og dets strømledning utilgængeligt for børn under 8 år.
18. Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før dele monteres eller fjernes, og før rengøring.
19. For at afbryde apparatet skal du slukke for det og trække stikket ud af stikkontakten. Træk ikke i strømledningen.
20. Lad ikke strømledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade, røre ved varme overflader eller blive snoet.
21. For at beskytte mod elektrisk stød må apparatets base, strømledning eller stik ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
22. Undgå, at væsker trænger ind i apparatets base, for at undgå elektrisk stød, brand eller kortslutning.
23. Tilslut ikke apparatet til en ekstern timer, et fjernbetjeningssystem eller en anden enhed, der tænder apparatet automatisk.
24. Placer apparatet på en stabil, tør, plan og varmebestandig overflade.
25. Placer ikke apparatet nær kanten af et bord eller en bordplade under brug.
26. Brug ikke apparatet på en skrå overflade.
27. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af varme overflader såsom gas- eller elblus, kogeplader, ovne eller varmeapparater.
28. Hold apparatet væk fra brændbare materialer såsom gardiner, duge, viskestykker og emballagematerialer.
29. Placer apparatet mindst 20 cm væk fra vægge, gardiner og andre materialer, der er følsomme over for varme eller damp.
30. Sørg for tilstrækkelig fri plads over og omkring apparatet under brug, så varme og damp kan slippe sikkert ud.
31. Placer ikke apparatet op ad en væg, under hylder eller inde i et skab under brug.
32. Dæk ikke apparatet eller dets ventilationsåbninger under brug.
33. Placer ikke noget oven på apparatet under brug eller opbevaring.
34. Brug kun den medfølgende støbejernsgryde sammen med apparatets base.
35. Brug ikke støbejernsgryden, hvis den er beskadiget.
36. Sæt aldrig stikket i, og tænd aldrig for apparatet, medmindre støbejernsgryden er korrekt placeret på apparatets base.
37. Placer ikke mad eller væske direkte i apparatets base. Mad og væske må kun placeres i støbejernsgryden.
38. Brug ikke apparatet, når det er tomt.
39. Ved opvarmning skal du sørge for, at væske, olie, fedt eller smør dækker bunden af støbejernsgryden.
40. Lad ikke støbejernsgryden koge tør, da dette kan beskadige emaljebelægningen.
41. Overfyld ikke støbejernsgryden. Følg de anbefalede opskriftsmængder, og fyld den ikke mere end ¾ op.

DK SIKKERHEDSADVARSEL

42. Flyt ikke apparatet, mens det er i brug, eller mens det indeholder varm mad, varm væske eller en varm støbejernsgryde.
43. Tilgængelige overflader kan blive varme under brug og forblive varme i et stykke tid efter brug.
44. Støbejernsgryden, låget og håndtagene bliver varme under brug.
45. Brug altid tørre ovnhandsker, når låget fjernes, støbejernsgryden håndteres, eller varme dele berøres.
46. Løft og fjern låget forsigtigt, og vink det væk fra dig selv for at undgå forbrændinger fra udslippende damp.
47. Varm damp kan frigives under brug, og når låget åbnes. Hold hænder og ansigt væk fra damp og ventilationsåbninger.
48. Vær yderst forsigtig, når apparatet indeholder varm mad eller væske.
49. Placer altid den varme støbejernsgryde eller det varme låg på en varmebestandig overflade eller et egnet skærebræt.
50. Placer ikke det varme apparat, støbejernsgryden eller låget direkte på en varmefølsom bordplade.
51. Placer ikke den varme støbejernsgryde eller det varme låg i eller under koldt vand. Pludselige temperaturændringer kan forårsage termisk chok, revner eller beskadigelse af emaljen.
52. Tilbered altid mad med låget korrekt placeret, medmindre opskriften eller funktionsinstruktionerne angiver andet.
53. Lad ikke vand fra låget dryppe direkte ned på apparatets base.
54. Brug ikke støbejernsgryden i en mikrobølgeovn.
55. Placer ikke støbejernsgryden på et gasblus, en elektrisk kogeplade eller en anden direkte varmekilde.
56. Ved dampning skal du sørge for, at væskeniveauet forbliver under bunden af dampkurven.
57. Ved dampning skal du sikre, at der er nok vand eller bouillon i støbejernsgryden til den valgte tilberedningstid.
58. Brug varmebestandige handsker eller egnede redskaber, når dampkurven fjernes efter brug.
59. Rør ikke ved varme overflader eller indersiden af apparatet, før det er kølet af.
60. Indsæt ikke metalgenstande, folie eller andre ledende materialer i apparatet, da dette kan forårsage brand, elektrisk stød eller kortslutning.
61. For at beskytte emaljebelægningen må der kun bruges redskaber af træ, silikone eller plast i støbejernsgryden.
62. Efterlad ikke plastredskaber i støbejernsgryden, mens den er varm.
63. Brug ikke kemikalier, slibende rengøringsmidler, ståluld eller skuresvampe på apparatets base, støbejernsgryden eller låget.
64. Slå ikke støbejernsgryden mod hårde overflader, da dette kan beskadige gryden eller emaljebelægningen.
65. Placer ikke støbejernsgryden eller låget i opvaskemaskinen.
66. Lad apparatet, støbejernsgryden og låget køle helt af før rengøring, håndtering eller fjernelse af dele.
67. Følg instruktionerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
68. Hvis strømmen går under langtids-tilberedning, mens du ikke er hjemme, skal maden kasseres, selvom den ser tilberedt ud.
69. Hvis strømmen går under langtids-tilberedning, mens du er hjemme, skal maden tilberedes færdig med det samme ved hjælp af en anden egnet tilberedningsmetode.
70. Hvis strømmen går, efter tilberedningen er afsluttet, må maden ikke efterlades i apparatet i mere end 2 timer.
71. Sørg for, at apparatet er helt afkølet, rent og tørt før opbevaring.
72. Opbevar apparatet med støbejernsgryden placeret på basen, dampkurven inde i gryden og låget placeret ovenpå.
73. Gem disse instruktioner til fremtidig brug.

DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Før første brug

- Fjern al emballage.
- Rengør apparatet og alle komponenter.
- Placer apparatet på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- Kontrollér, at alle dele er korrekt monteret, og sørg for, at apparatet ikke er beskadiget.

Generelle funktioner

Sæt stikket i en egnet 230–240 V stikkontakt, og tænd for apparatet. Apparatet bipper, og displayet lyser, hvilket indikerer, at det er i standbytilstand. Tryk på den ønskede funktionsknap for at vælge en brunings- eller tilberedningsfunktion. Displayet viser standardtilberedningstiden og, hvor det er relevant, standardeffekttrinnet. Effekttrin er kun tilgængelige for Sear- og Sauté-funktionerne. P1 er det laveste effekttrin, og P5 er det højeste effekttrin. Brug tidsknappen til at justere tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt. Brug effektknappen til at justere varmeintensiteten for relevante funktioner. Tryk på Start / Annuller-knappen for at bekræfte valget og starte tilberedningen. Tryk på Start / Annuller-knappen når som helst for at stoppe og annullere den aktuelle funktion. Når funktionen annulleres, vender apparatet tilbage til standbytilstand. Sluk for apparatet efter brug, og tag stikket ud af stikkontakten.

Forprogrammerede funktioner

Forudindstilling	Standard effekttrin	Område for effekttrin	Standardtid (TT:MM)	Tidsområde (TT:MM)	Hold varm	Forvarmning
Slow cook high	N/A	N/A	04:00	02:00 - 08:00	✓	N/A
Slow cook low	N/A	N/A	08:00	02:00 - 12:00	✓	N/A
Sear	P5	P3-P5	00:10	00:01 - 00:30	N/A	✓
Sauté	P4	P1-P5	00:10	00:01 - 01:00	N/A	✓
Steam	N/A	N/A	00:15	00:01 - 01:00	N/A	✓
Fast cook	N/A	N/A	01:30	00:01 - 03:00	✓	N/A

Tidsområde

Tiden kan justeres i intervaller på 1 minut for hver forudindstilling, hvis tiden er under 30 minutter. Tiden kan justeres i intervaller på 5 minutter for hver forudindstilling, hvis tiden er over 30 minutter. Tiden kan justeres i intervaller på 30 minutter for hver forudindstilling, hvis tiden er over 2 timer.

DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Funktioner

Bruningsfunktioner

Apparatet har to bruningsfunktioner: Sear og Sauté. Disse funktioner er velegnede til at brune, stege og sautere ingredienser før langtids-tilberedning. Bruning af kød før langtids-tilberedning hjælper med at bevare smag og saft. Sautering af grøntsager før langtids-tilberedning kan forbedre smagen af den færdige ret. Sear kan justeres fra effekttrin P3 til P5. Sauté kan justeres fra effekttrin P1 til P5. Tryk på Sear- eller Sauté-knappen for at vælge den ønskede bruningsfunktion. Standardtilberedningstiden for begge funktioner er 10 minutter. Brug tidsknappen til at justere tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt. Brug effektknappen til at øge eller sænke varmeintensiteten. Tryk på Start / Annuller-knappen for at bekræfte valget og starte forvarmningen. Indikatorlampen for den valgte funktion lyser. Forvarmningsindikatorlampen lyser, mens apparatet forvarmer. Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet, og timeren begynder at tælle ned. Når timeren når nul, bipper apparatet og vender tilbage til standbytilstand. Tryk på Start / Annuller-knappen når som helst for at stoppe funktionen. For at fortsætte med en anden tilberedningsfunktion skal du vælge den ønskede funktion og trykke på Start / Annuller-knappen for at starte tilberedningen.

Tilberedningsfunktioner

Slow Cook Low og Slow Cook High. Sørg for, at støbejernsgryden er sikkert placeret på apparatets base. Placer ingredienserne i støbejernsgryden, og fordel dem jævnt over bunden. Læg låget på støbejernsgryden. Vælg Slow Cook Low eller Slow Cook High, og brug derefter tidsknappen til at justere tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt. Tryk på Start / Annuller-knappen for at bekræfte valget og starte tilberedningen. Indikatorlampen for den valgte funktion lyser, og displayet viser den resterende tilberedningstid. Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og Hold varm-indikatorlampen lyser. Den automatiske Hold varm-funktion kører i 2 timer, før apparatet vender tilbage til standbytilstand. Slow Cook Low tilbereder maden skånsomt ved lav temperatur over længere tid. Denne indstilling er velegnet til møre langtids-tilberedte retter, gryderetter, sammenkogte retter og lignende opskrifter. Slow Cook High tilbereder maden ved en højere temperatur og reducerer tilberedningstiden sammenlignet med Slow Cook Low. Nogle fødevarer kan koge ved brug af Slow Cook High, så der kan være behov for ekstra væske afhængigt af opskriften og tilberedningstiden. Rør lejlighedsvis i gryderetter og sammenkogte retter for at forbedre fordelingen af smag. Støbejernsgryden og låget tåler ovn op til 200 °C. Ved brug i ovnen skal støbejernsgryden og låget altid placeres på den nederste ovnrille. Rør ikke ved varme overflader. Brug tørre ovnhandsker, når du løfter eller bærer støbejernsgryden eller låget. Løft og fjern låget forsigtigt, og vink det væk fra dig selv for at undgå forbrændinger fra udslippende damp. Placer det varme låg på en varmebestandig overflade eller et egnet skærebræt. Vær yderst forsigtig, når apparatet indeholder varm mad eller væske. Tilgængelige overflader bliver varme under brug og kan forblive varme i et stykke tid efter brug. Lad apparatet, støbejernsgryden og låget køle helt af før flytning, rengøring eller opbevaring.

GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Dampfunktion

Før dampning skal du sikre, at støbejernsgryden er ren. Placer en dampindsats i støbejernsgryden, og tilsæt derefter 0,5–1,5 l vand eller bouillon. Sørg for, at væskeniveauet forbliver under bunden af dampindsatsen.

Afhængigt af fødevaren og det ønskede tilberedningsresultat kan fødevaren placeres i dampindsatsen, før Steam-funktionen vælges, eller efter væsken har nået kogepunktet. Placer fødevaren i dampindsatsen, og læg låget på støbejernsgryden.

Vælg Steam-funktionen, og tryk på Start / Cancel-knappen for at begynde. Steam-indikatoren og forvarmningsindikatoren lyser. Apparatet forvarmer i ca. 7–15 minutter afhængigt af væskens mængde og temperatur. Timeren begynder at tælle ned, når forvarmningen er afsluttet.

Brug Time-knappen til at justere dampningstiden efter behov. Effektniveauet for Steam-funktionen er fast og kan ikke justeres.

For at opnå det bedste resultat skal låget holdes lukket under dampningen. Når låget åbnes, slipper dampen ud, hvilket kan forlænge tilberedningstiden. Ved længere dampningstider skal væskeniveauet kontrolleres, og der skal tilsættes varmt vand eller bouillon efter behov.

Når dampningen er afsluttet, skal du bruge varmebestandige ovnhandsker til at tage dampindsatsen op af støbejernsgryden. Alternativt kan du bruge en tang til at tage fødevaren op og lade dampindsatsen køle helt af, før den fjernes.

Fast cook-funktion

Fast Cook-funktionen bruger en højere tilberedningstemperatur til at tilberede maden hurtigere. Denne funktion er velegnet, når der er behov for kortere tilberedningstid, samtidig med at den hjælper med at bevare madens smag og mørhed. Forbered alle ingredienser i støbejernsgryden, før den placeres på apparatets base. Læg låget på støbejernsgryden, vælg Fast Cook-funktionen, og brug tidsknappen til at justere tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt. Tryk på Start / Annuller-knappen for at starte tilberedningen.

Hold varm-funktion

Apparatet har en automatisk Hold varm-funktion. Hold varm starter automatisk efter Slow Cook Low, Slow Cook High og Fast Cook. Når Hold varm er aktiv, lyser Hold varm-indikatorlampen, og displayet begynder at tælle op. Hold varm-funktionen kører i op til 4 timer, før apparatet vender tilbage til standbytilstand. Tryk på Start / Annuller-knappen når som helst for at annullere Hold varm-funktionen.

Tips og vejledning

Guide til langtids-tilberedning

Langtids-tilberedning er ideel til at tilberede møre og smagfulde retter som gryderetter, sammenkogte retter, supper og braiseret kød. Den lange, langsomme tilberedningsproces hjælper med at mørne kød og udvikle en dybere smag. Afhængigt af ingredienserne, mængden og den valgte indstilling kan langtids-tilberedning tage mellem 3 og 12 timer. For bedste resultat bør kød brunes eller steges før langtids-tilberedning. Dette trin anbefales, men er ikke påkrævet. Bruning hjælper med at lukke kødets overflade, forbedrer smagen og giver et mere fyldigt resultat. Brug Sear-funktionen, og brun kødet i små portioner for at undgå at overfylde gryden.

Forberedelse af kød

Ved forberedelse af kød til langtids-tilberedning skal du vælge egnede udskæringer og fjerne synligt fedt og sener. Til sammenkogte retter og gryderetter skal kødet skæres i ensartede stykker på ca. 2–4 cm. Mindre møre kødudskæringer er velegnede til langtids-tilberedning, da den lange tilberedningstid hjælper med at blødgøre bindevævet. Ben kan efterlades i kød eller fjerkræ, hvis det ønskes, da de kan hjælpe med at holde kødet mørt, men de kan øge den nødvendige tilberedningstid. Egnede udskæringer til langtids-tilberedning omfatter oksetykkam, slag, klump, skank, bov og inderlår/yderlår. Lammeskanke, lammebov, ribben, hals og forkoteletter er også velegnede. Til kalv kan du bruge bov, kæbe, skank, nakkekoteletter eller tern af kalvekød. Til svinekød kan du bruge bov, bryst, kam, skinke eller spareribs. Kyllingeunderlår, lår og lignende stykker er også velegnede til langtids-tilberedning.

Forberedelse af grøntsager

Skær grøntsager i ensartede stykker på ca. 2–3 cm for at sikre jævn tilberedning. Frosne grøntsager skal optøs, før de tilsættes de øvrige ingredienser i støbejernsgryden.

Guide til dampning

Dampning er en skånsom tilberedningsmetode, der hjælper maden med at bevare meget af sin naturlige smag, tekstur og næringsværdi. Maden tilberedes i dampkurven over vand eller bouillon i støbejernsgryden. Placer en dampkurv i støbejernsgryden, og tilsæt vand eller bouillon. Sørg for, at maden er placeret over væskeniveauet, og at vandet eller bouillonen ikke rører bunden af dampkurven. For bedste resultat skal låget holdes lukket under dampning. Hvis låget åbnes, slipper damp ud, hvilket kan forlænge tilberedningstiden og give ujævn tilberedning.

Dampning af grøntsager

Skær grøntsager i stykker af ensartet størrelse for at sikre jævn tilberedning. Mindre stykker dampes hurtigere end større stykker. Friske og frosne grøntsager kan dampes. Frosne grøntsager kan kræve længere tilberedningstid og bør ikke optøs før dampning. Tilberedningstider kan variere afhængigt af grøntsagens størrelse, form og type samt personlige præferencer. For blødere grøntsager skal der beregnes ekstra tilberedningstid.

Dampning af fisk

Krydr fisk med friske krydderurter, løg, citron eller lignende ingredienser før tilberedning. Placer fiskefileter i et enkelt lag i en dampkurv, og undgå at overlappe dem. Fisk kan også pakkes ind i bagepapir før dampning. Fisk er færdigtilberedt, når den bliver uigennemsigtig og let deler sig med en gaffel.

Dampning af fjerkræ

Brug fjerkræstykker af ensartet størrelse for at sikre jævn tilberedning. Placer fjerkræ i et enkelt lag i en dampkurv. Fjern synligt fedt, sener og skind før tilberedning. For et brunet udseende kan fjerkræet steges først. Kontrollér, at fjerkræet er gennemtilberedt ved at stikke i den tykkeste del. Kødsaften skal være klar.

Dampning af dumplings

Friske eller frosne dumplings og salte boller kan dampes. Placer små stykker bagepapir, kålblade eller salatblade under dumplings for at hjælpe med at forhindre, at de klæber fast under tilberedning.

DK PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Det er vigtigt at holde apparatet rent af hensyn til hygiejne, ensartede resultater og lang produktlevetid.

Sikkerhed før rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten, før aftagelige dele rengøres.
- Lad apparatet køle helt af.
- Brug ikke slibende svampe/ståluld. Brug ikke alkohol eller opløsningsmiddelbaserede rengøringsmidler.
- Nedsænk aldrig apparatet, strømledningen eller stikket i vand.

Rengøring af apparatets base

Tør ydersiden af med en blød, fugtig klud. Placer ikke apparatet under rindende vand. Brug ikke opvaskemaskine.

Rengøring af støbejernsgryde og låg

Vask støbejernsgryden og låget i varmt sæbevand. Skyl og tør grundigt efter rengøring. Støbejernsgryden og låget tåler ikke opvaskemaskine. Placer dem ikke i opvaskemaskinen, da dette kan beskadige emaljebelægningen og kan medføre rust på blotlagte støbejernsområder.

Fjernelse af fastbrændt mad

Hvis mad sidder fast i støbejernsgryden, skal gryden fyldes med varmt sæbevand og stå i blød i 20–30 minutter. Brug en blød svamp eller nylonbørste til forsigtigt at fjerne madrester. Brug ikke skarpe redskaber eller metalredskaber til at fjerne fastsiddende mad, da dette kan beskadige emaljebelægningen.

Vedligeholdelse og genindsmøring af støbejernsgryden

Genindsmør støbejernsgryden og låget regelmæssigt eller efter behov for at beskytte blotlagte støbejernsområder og bevare god tilberedningsydelse. Før genindsmøring skal du sikre, at støbejernsgryden og låget er rene, tørre og fri for madrester. Forvarm ovnen til 180 °C. Påfør et meget tyndt lag vegetabilsk olie på indersiden og kanten af støbejernsgryden og låget med en klud eller køkkenrulle. Tør overskydende olie væk, så der kun er en meget let belægning tilbage på overfladen. Placer gryden og låget med bunden opad på en bageplade, aluminiumsfolie eller et stykke bagepapir for at opfange eventuelle oliedråber. Placer dem i den forvarmede ovn på nederste rille, og bag dem i 1 time. Sluk for ovnen, og lad gryden og låget køle af inde i ovnen. Denne gradvise afkøling hjælper olien med at binde sig til den blotlagte støbejernsoverflade og danne et beskyttende lag. Gentag processen, hvis der ønskes et mere holdbart indsmøringsresultat, eller hvis der er synlige ujævne områder.

Opbevaring

Sørg for, at apparatet, støbejernsgryden og låget er helt afkølede, rene og tørre før opbevaring. Opbevar apparatet med støbejernsgryden placeret på apparatets base og låget placeret ovenpå. Opbevar ikke noget oven på apparatet.

DK FEJLFINDING

Hvad du ser / oplever	Hvad det betyder	Løsning
Apparatet tænder ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet strømforsyningen.	Kontrollér, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
	Stikkontakten virker ikke.	Prøv en anden egnet stikkontakt.
Apparatet stopper under brug.	Der kan have været en strømafbrydelse.	Kontrollér strømforsyningen. Hvis strømmen vender tilbage, skal apparatet genstartes, hvis det er nødvendigt.
Apparatet laver en klikkende lyd under brug.	Dette kan være relækontakten, der arbejder.	Dette er normalt og indikerer ikke en fejl.
Apparatet starter ikke tilberedningen.	Start / Annuller-knappen er ikke blevet trykket.	Vælg den ønskede funktion, og tryk på Start / Annuller-knappen.
	Støbejernsgryden er ikke korrekt placeret på apparatets base.	Sluk for apparatet, lad det køle af, hvis det er nødvendigt, og placer støbejernsgryden korrekt igen.
Maden er ikke helt tilberedt.	Tilberedningstiden var for kort.	Fortsæt tilberedningen, og juster tilberedningstiden efter behov.
	Låget blev åbnet for ofte under tilberedningen.	Hold låget lukket så meget som muligt under tilberedning.
	Ingredienserne blev skåret for store eller placeret ujævnt i gryden.	Skær ingredienserne i ensartede stykker, og fordel dem jævnt i støbejernsgryden.
Maden brænder på eller sætter sig fast i gryden.	Der er ikke nok væske, olie, fedt eller smør i gryden.	Tilsæt passende væske eller fedtstof i henhold til opskriften, og undgå at lade gryden koge tør.
	Det valgte effekttrin er for højt.	Brug et lavere effekttrin ved brug af Sauté eller Sear.
Væske løber ned på apparatets base.	Gryden er blevet overfyldt, eller væske fra låget er dryppet ned på basen.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. Lad det køle helt af før rengøring. Overskrid ikke det anbefalede påfyldningsniveau.
Støbejernsgryden eller låget har rustpletter.	Gryden eller låget blev ikke tørret ordentligt efter rengøring eller har været udsat for fugt i for lang tid.	Fjern rusten med en blød børste, tør grundigt, og genindsmør det berørte område.
Emaljebelægningen er beskadiget.	Metalredskaber, slibende rengøringsmidler, pludselige temperaturændringer eller slag kan have beskadiget belægningen.	Stop med at bruge skarpe redskaber eller metalredskaber. Undgå termisk chok, og brug kun bløde rengøringsredskaber. Hvis skaden er alvorlig, skal brugen ophøre.
Apparatet afgiver usædvanlig lugt, lyd eller røg.	Apparatet kan være beskadiget, eller der kan være madrester på varmeområdet.	Sluk for apparatet, og tag straks stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af, og rengør det. Brug ikke apparatet igen, hvis problemet fortsætter.

DK TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Nominel spænding: 220–240 V~
- Nominel frekvens: 50-60Hz
- Nominel effekt: 1250 W
- Grydekapacitet: 5,5 L

Hvis du har spørgsmål eller har brug for hjælp med din slow cooker, bedes du kontakte service@onyxcookware.dk

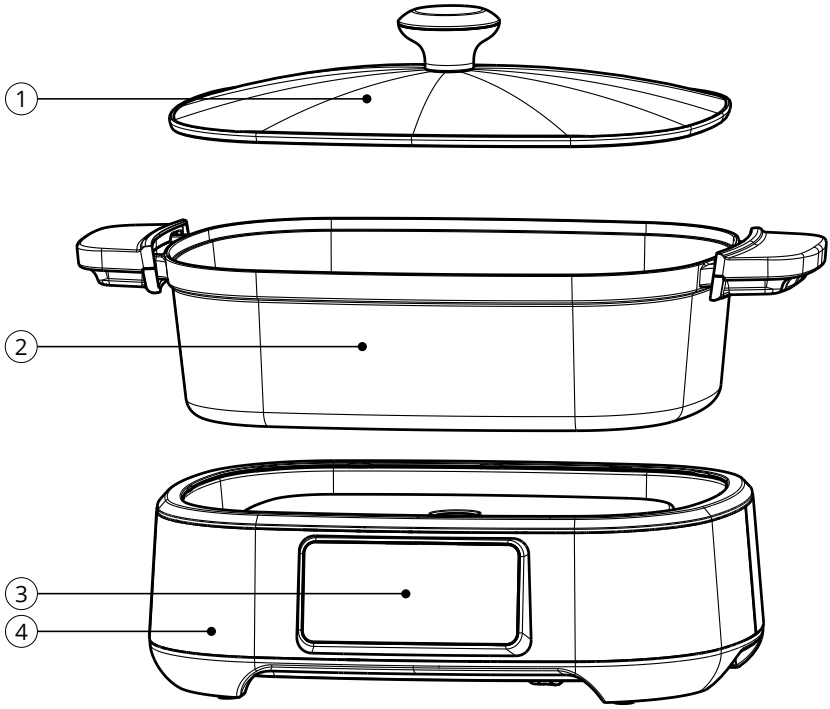


Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Direktivet fastlægger rammerne for returnering og genanvendelse af brugte apparater, der gælder i hele EU.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald; benyt venligst de kommunale indsamlingssteder til genanvendelse af WEEE.

DE PRODUKTSTRUKTURSCHEMA



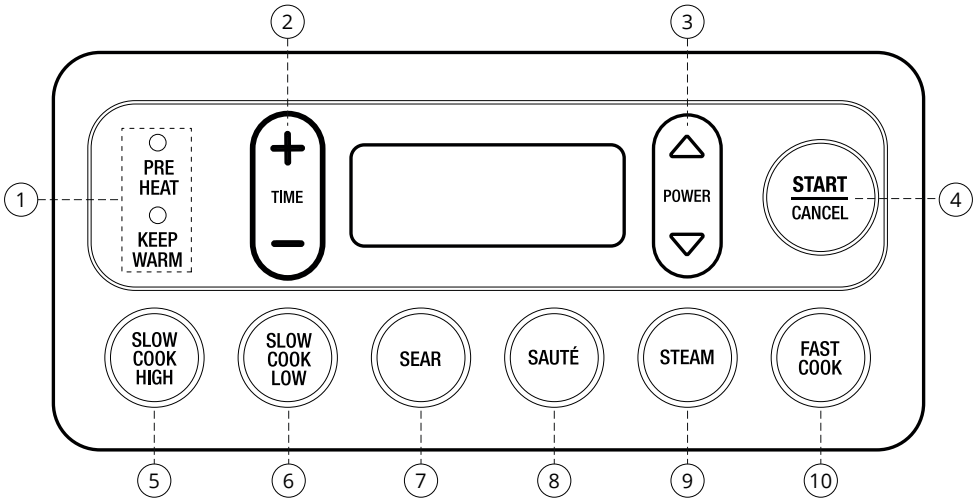
1 Oberer Deckel

2 Gusseiserner Topf mit Emaillebeschichtung

3 Display

4 Gerätekörper

DE ANZEIGESCHEMA



1 **Kontrollleuchten**
Kontrollleuchten für die Vorheiz- und Warmhaltefunktion.

2 **Zeit-Taste**
Stellt die Garzeit für die ausgewählte Funktion ein.

3 **Leistungsstufen-Taste**
Stellt die Hitzeintensität für Funktionen ein, bei denen eine Leistungsstufenauswahl verfügbar ist.

4 **Start / Abbrechen-Taste**
Startet die ausgewählte Funktion oder bricht den aktuellen Vorgang ab.

5 **Slow cook high**
Gart Speisen langsam bei einer höheren Temperatur und verkürzt die Garzeit im Vergleich zu Slow Cook Low.

6 **Slow cook low**
Gart Speisen schonend bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum für zarte Ergebnisse.

7 **Sear**
Verwendet hohe Hitze, um Fleisch vor dem Garen zu bräunen oder anzubraten, wodurch Geschmack und Saft erhalten bleiben.

8 **Sauté**
Wird verwendet, um Zutaten wie Gemüse, Zwiebeln oder Gewürze vor dem Garen schonend anzubraten oder weich zu garen.

9 **Steam**
Verwendet Dampf, um Speisen zu garen, die im Dampfgareinsatz über Wasser oder Brühe platziert werden.

10 **Fast cook**
Gart Speisen schneller bei höherer Temperatur, ideal, wenn eine kürzere Garzeit benötigt wird.

DE SICHERHEITSHINWEISE



1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
2. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Etiketten, Aufkleber und Schutzfolien.
3. Überprüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile enthalten sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen.
4. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
5. Schließen Sie das Gerät nur an eine geeignete Steckdose an. Wenn das Gerät eine Erdung erfordert, muss es an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
6. Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
7. Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
9. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es fallen gelassen wurde, nicht ordnungsgemäß funktioniert, ungewöhnliche Geräusche macht, ungewöhnliche Gerüche abgibt oder Anzeichen von Beschädigungen aufweist.
11. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, in fahrenden Fahrzeugen oder Booten oder in feuchten Umgebungen.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
15. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
16. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
17. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
18. Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht verwendet wird, bevor Teile montiert oder entfernt werden und vor der Reinigung.
19. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
20. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen, heiße Oberflächen berühren oder sich verknoten.
21. Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen Gerätesockel, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
22. Verhindern Sie, dass Flüssigkeiten in den Gerätesockel eindringen, um elektrischen Schlag, Feuer oder Kurzschluss zu vermeiden.
23. Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr, ein Fernbedienungssystem oder ein anderes Gerät an, das das Gerät automatisch einschaltet.
24. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
25. Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht in die Nähe der Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer geneigten Oberfläche.
27. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen wie Gas- oder Elektrokochfelder, Herdplatten, Öfen oder Heizgeräte.
28. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Tischdecken, Küchentüchern und Verpackungsmaterialien fern.
29. Positionieren Sie das Gerät mindestens 20 cm von Wänden, Vorhängen und anderen hitze- oder dampfempfindlichen Materialien entfernt.
30. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichend freien Raum über und um das Gerät herum, damit Hitze und Dampf sicher entweichen können.
31. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht direkt an eine Wand, unter Regale oder in einen Schrank.
32. Decken Sie das Gerät oder seine Lüftungsöffnungen während des Betriebs nicht ab.
33. Stellen Sie während des Betriebs oder der Aufbewahrung nichts auf das Gerät.
34. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten gusseisernen Topf mit dem Gerätesockel.
35. Verwenden Sie den gusseisernen Topf nicht, wenn er beschädigt ist.
36. Stecken Sie den Netzstecker niemals ein und schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der gusseiserne Topf nicht korrekt auf dem Gerätesockel positioniert ist.
37. Geben Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten direkt in den Gerätesockel. Lebensmittel und Flüssigkeiten dürfen

nur in den gusseisernen Topf gegeben werden.
38. Betreiben Sie das Gerät nicht leer.
39. Achten Sie beim Erhitzen darauf, dass Flüssigkeit, Öl, Fett oder Butter den Boden des gusseisernen Topfes bedeckt.
40. Lassen Sie den gusseisernen Topf nicht trockenkochen, da dies die Emaillebeschichtung beschädigen kann.
41. Überfüllen Sie den gusseisernen Topf nicht. Befolgen Sie die empfohlenen Rezeptmengen und füllen Sie ihn nicht mehr als zu ¾.
42. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist oder während es heiße Speisen, heiße Flüssigkeit oder einen heißen gusseisernen Topf enthält.
43. Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden und auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiß bleiben.
44. Der gusseiserne Topf, der Deckel und die Griffe werden während des Gebrauchs heiß.
45. Verwenden Sie immer trockene Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel abnehmen, den gusseisernen Topf handhaben oder heiße Teile berühren.
46. Heben und entfernen Sie den Deckel vorsichtig und halten Sie ihn von sich weg geneigt, um Verbrennungen durch austretenden Dampf zu vermeiden.
47. Während des Betriebs und beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf austreten. Halten Sie Hände und Gesicht von Dampf und Lüftungsöffnungen fern.
48. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn das Gerät heiße Speisen oder Flüssigkeiten enthält.
49. Stellen Sie den heißen gusseisernen Topf oder Deckel immer auf eine hitzebeständige Oberfläche oder ein geeignetes Schneidebrett.
50. Stellen Sie das heiße Gerät, den gusseisernen Topf oder den Deckel nicht direkt auf eine hitzeempfindliche Arbeitsplatte.
51. Stellen Sie den heißen gusseisernen Topf oder Deckel nicht in oder unter kaltes Wasser. Plötzliche Temperaturänderungen können einen Temperaturschock, Risse oder Schäden an der Emaille verursachen.
52. Kochen Sie immer mit korrekt aufgesetztem Deckel, es sei denn, das Rezept oder die Funktionsanweisungen geben etwas anderes an.
53. Lassen Sie kein Wasser vom Deckel direkt auf den Gerätesockel tropfen.
54. Verwenden Sie den gusseisernen Topf nicht in einer Mikrowelle.
55. Stellen Sie den gusseisernen Topf nicht auf einen Gasbrenner, eine elektrische Kochplatte oder eine andere direkte Wärmequelle.
56. Achten Sie beim Dampfgaren darauf, dass der Flüssigkeitsstand unter dem Boden des Dämpfeinsatzes bleibt.
57. Stellen Sie beim Dampfgaren sicher, dass sich ausreichend Wasser oder Brühe für die gewählte Garzeit im gusseisernen Topf befindet.
58. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder geeignete Utensilien, wenn Sie den Dämpfeinsatz nach dem Gebrauch entfernen.
59. Berühren Sie keine heißen Oberflächen oder das Innere des Geräts, bevor es abgekühlt ist.
60. Führen Sie keine Metallgegenstände, Folie oder andere leitfähige Materialien in das Gerät ein, da dies Feuer, elektrischen Schlag oder Kurzschluss verursachen kann.
61. Zum Schutz der Emaillebeschichtung dürfen im gusseisernen Topf nur Utensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff verwendet werden.
62. Lassen Sie keine Kunststoffutensilien im gusseisernen Topf, während er heiß ist.
63. Verwenden Sie keine Chemikalien, scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme auf dem Gerätesockel, dem gusseisernen Topf oder dem Deckel.
64. Schlagen Sie den gusseisernen Topf nicht gegen harte Oberflächen, da dies den Topf oder die Emaillebeschichtung beschädigen kann.
65. Stellen Sie den gusseisernen Topf oder den Deckel nicht in die Spülmaschine.
66. Lassen Sie das Gerät, den gusseisernen Topf und den Deckel vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen, handhaben oder Teile entfernen.
67. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
68. Wenn während des Slow Cookings der Strom ausfällt, während Sie nicht zu Hause sind, entsorgen Sie die Speisen, auch wenn sie gekocht erscheinen.
69. Wenn während des Slow Cookings der Strom ausfällt, während Sie zu Hause sind, garen Sie die Speisen sofort mit einer anderen geeigneten Garmethode fertig.
70. Wenn der Strom nach Abschluss des Garvorgangs ausfällt, sollten die Speisen nicht länger als 2 Stunden im Gerät verbleiben.
71. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor es aufbewahrt wird.
72. Bewahren Sie das Gerät mit dem gusseisernen Topf auf dem Sockel, dem Dämpfeinsatz im Topf und dem Deckel obenauf auf.
73. Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Komponenten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt eingesetzt sind, und stellen Sie sicher, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.

Allgemeine Funktionen

Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete 230–240-V-Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Das Gerät gibt einen Signalton ab und das Display leuchtet auf, was anzeigt, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Drücken Sie die gewünschte Funktionstaste, um eine Bräunungs- oder Garfunktion auszuwählen. Das Display zeigt die Standardgarzeit und, falls zutreffend, die Standardleistungsstufe an. Leistungsstufen sind nur für die Funktionen Sear und Sauté verfügbar. P1 ist die niedrigste Leistungsstufe und P5 die höchste Leistungsstufe. Verwenden Sie die Zeit-Taste, um die Garzeit bei Bedarf anzupassen. Verwenden Sie die Leistungsstufen-Taste, um die Hitzeintensität für die entsprechenden Funktionen anzupassen. Drücken Sie die Start / Abbrechen-Taste, um die Auswahl zu bestätigen und den Garvorgang zu starten. Drücken Sie die Start / Abbrechen-Taste jederzeit, um die aktuelle Funktion zu stoppen und abzubrechen. Nach dem Abbrechen kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Vorprogrammierte Funktionen

Voreinstellung	Standard-leistungsstufe	Leistungsstufenbereich	Standardzeit (HH:MM)	Zeitbereich (HH:MM)	Warmhalten	Vorheizen
Slow cook high	N/A	N/A	04:00	02:00 - 08:00	✓	N/A
Slow cook low	N/A	N/A	08:00	02:00 - 12:00	✓	N/A
Sear	P5	P3-P5	00:10	00:01 - 00:30	N/A	✓
Sauté	P4	P1-P5	00:10	00:01 - 01:00	N/A	✓
Steam	N/A	N/A	00:15	00:01 - 01:00	N/A	✓
Fast cook	N/A	N/A	01:30	00:01 - 03:00	✓	N/A

Zeitbereich

Die Zeit ist bei jeder Voreinstellung in Schritten von 1 Minute einstellbar, wenn sie unter 30 Minuten liegt. Die Zeit ist bei jeder Voreinstellung in Schritten von 5 Minuten einstellbar, wenn sie über 30 Minuten liegt. Die Zeit ist bei jeder Voreinstellung in Schritten von 30 Minuten einstellbar, wenn sie über 2 Stunden liegt.

Funktionen

Bräunungsfunktionen

Das Gerät verfügt über zwei Bräunungsfunktionen: Sear und Sauté. Diese Funktionen eignen sich zum Bräunen, Anbraten und Sautieren von Zutaten vor dem Slow Cooking. Das Bräunen von Fleisch vor dem Slow Cooking hilft, Geschmack und Saft einzuschließen. Das Sautieren von Gemüse vor dem Slow Cooking kann den Geschmack des fertigen Gerichts verbessern. Sear kann von Leistungsstufe P3 bis P5 eingestellt werden. Sauté kann von Leistungsstufe P1 bis P5 eingestellt werden. Drücken Sie die Sear- oder Sauté-Taste, um die gewünschte Bräunungsfunktion auszuwählen. Die Standardgarzeit für beide Funktionen beträgt 10 Minuten. Verwenden Sie die Zeit-Taste, um die Garzeit bei Bedarf anzupassen. Verwenden Sie die Leistungsstufen-Taste, um die Hitzeintensität zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie die Start / Abbrechen-Taste, um die Auswahl zu bestätigen und das Vorheizen zu starten. Die Kontrollleuchte der ausgewählten Funktion leuchtet auf. Die Vorheiz-Kontrollleuchte leuchtet, während das Gerät vorheizt. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und der Timer beginnt herunterzuzählen. Wenn der Timer null erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab und kehrt in den Standby-Modus zurück. Drücken Sie die Start / Abbrechen-Taste jederzeit, um die Funktion zu stoppen. Um mit einer anderen Garfunktion fortzufahren, wählen Sie die gewünschte Funktion aus und drücken Sie die Start / Abbrechen-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Garfunktionen

Slow Cook Low und Slow Cook High. Stellen Sie sicher, dass der gusseiserne Topf sicher auf der Gerätebasis platziert ist. Geben Sie die Zutaten in den gusseisernen Topf und verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Boden. Setzen Sie den Deckel auf den gusseisernen Topf. Wählen Sie Slow Cook Low oder Slow Cook High und verwenden Sie anschließend die Zeit-Taste, um die Garzeit bei Bedarf anzupassen. Drücken Sie die Start / Abbrechen-Taste, um die Auswahl zu bestätigen und den Garvorgang zu starten. Die Kontrollleuchte der ausgewählten Funktion leuchtet auf, und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und die Warmhalte-Kontrollleuchte leuchtet auf. Der automatische Warmhaltemodus läuft 2 Stunden, bevor das Gerät in den Standby-Modus zurückkehrt. Slow Cook Low gart Speisen schonend bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum. Diese Einstellung eignet sich für zarte Slow-Cooking-Gerichte, Eintöpfe, Schmorgerichte und ähnliche Rezepte. Slow Cook High gart Speisen bei einer höheren Temperatur und verkürzt die Garzeit im Vergleich zu Slow Cook Low. Einige Lebensmittel können bei Verwendung von Slow Cook High kochen, daher kann je nach Rezept und Garzeit zusätzliche Flüssigkeit erforderlich sein. Rühren Sie Eintöpfe und Schmorgerichte gelegentlich um, um die Geschmacksverteilung zu verbessern. Der gusseiserne Topf und der Deckel sind bis 200 °C ofenfest. Bei Verwendung im Ofen müssen der gusseiserne Topf und der Deckel immer auf die unterste Ofenschiene gestellt werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe, wenn Sie den gusseisernen Topf oder den Deckel anheben oder tragen. Heben und entfernen Sie den Deckel vorsichtig und neigen Sie ihn von sich weg, um Verbrennungen durch austretenden Dampf zu vermeiden. Legen Sie den heißen Deckel auf eine hitzebeständige Oberfläche oder ein geeignetes Schneidebrett. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn das Gerät heiße Speisen oder Flüssigkeiten enthält. Zugängliche Oberflächen werden während des Gebrauchs heiß und können auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiß bleiben. Lassen Sie das Gerät, den gusseisernen Topf und den Deckel vollständig abkühlen, bevor Sie sie bewegen, reinigen oder aufbewahren.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Dampffunktion
Vergewissern Sie sich vor dem Dämpfen, dass der Gusseisentopf sauber ist. Setzen Sie einen Dämpfeinsatz in den Gusseisentopf und geben Sie anschließend 0,5–1,5 l Wasser oder Brühe hinzu. Achten Sie darauf, dass der Flüssigkeitsstand unterhalb des Bodens des Dämpfeinsatzes bleibt.
Je nach Lebensmittel und gewünschtem Garergebnis können die Lebensmittel vor der Auswahl der Steam-Funktion oder nachdem die Flüssigkeit den Siedepunkt erreicht hat in den Dämpfeinsatz gelegt werden. Legen Sie die Lebensmittel in den Dämpfeinsatz und setzen Sie den Deckel auf den Gusseisentopf. Wählen Sie die Steam-Funktion und drücken Sie die Taste Start / Cancel, um den Vorgang zu starten.
Die Steam-Anzeige und die Vorheizanzeige leuchten auf. Das Gerät heizt abhängig von der Menge und Temperatur der Flüssigkeit etwa 7–15 Minuten lang vor. Nach Abschluss des Vorheizens beginnt der Timer herunterzuzählen.
Verwenden Sie bei Bedarf die Time-Taste, um die Dämpfzeit anzupassen. Die Leistungsstufe der Steam-Funktion ist fest eingestellt und kann nicht verändert werden.
Halten Sie den Deckel während des Dämpfens geschlossen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Beim Öffnen des Deckels entweicht Dampf, wodurch sich die Garzeit verlängern kann. Prüfen Sie bei längeren Dämpfzeiten den Flüssigkeitsstand und geben Sie bei Bedarf heißes Wasser oder heiße Brühe hinzu.
Verwenden Sie nach Abschluss des Dämpfens hitzebeständige Ofenhandschuhe, um den Dämpfeinsatz aus dem Gusseisentopf zu nehmen. Alternativ können Sie die Lebensmittel mit einer Zange herausnehmen und den Dämpfeinsatz vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn entfernen.

Fast Cook-Funktion
Die Fast Cook-Funktion verwendet eine höhere Gartemperatur, um Speisen schneller zu garen. Diese Funktion eignet sich, wenn eine kürzere Garzeit benötigt wird, und hilft gleichzeitig, den Geschmack und die Zartheit der Speisen zu erhalten. Bereiten Sie alle Zutaten im gusseisernen Topf vor, bevor Sie ihn auf die Gerätebasis stellen. Setzen Sie den Deckel auf den gusseisernen Topf, wählen Sie die Fast Cook-Funktion und verwenden Sie die Zeit-Taste, um die Garzeit bei Bedarf anzupassen. Drücken Sie die Start / Abbrechen-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Warmhaltefunktion
Das Gerät verfügt über eine automatische Warmhaltefunktion. Warmhalten startet automatisch nach Slow Cook Low, Slow Cook High und Fast Cook. Wenn Warmhalten aktiv ist, leuchtet die Warmhalte-Kontrollleuchte auf und das Display beginnt hochzuzählen. Die Warmhaltefunktion läuft bis zu 4 Stunden, bevor das Gerät in den Standby-Modus zurückkehrt. Drücken Sie die Start / Abbrechen-Taste jederzeit, um die Warmhaltefunktion abzubrechen.

Tipps und Anleitungen

Anleitung für Slow Cooking

Slow Cooking ist ideal für die Zubereitung zarter und geschmackvoller Gerichte wie Eintöpfe, Schmorgerichte, Suppen und geschmortes Fleisch. Der lange, langsame Garprozess hilft, Fleisch zart zu machen und einen intensiveren Geschmack zu entwickeln. Je nach Zutaten, Menge und gewählter Einstellung kann Slow Cooking zwischen 3 und 12 Stunden dauern. Für beste Ergebnisse sollte Fleisch vor dem Slow Cooking gebräunt oder angebraten werden. Dieser Schritt wird empfohlen, ist aber nicht zwingend erforderlich. Das Bräunen hilft, die Oberfläche des Fleisches zu versiegeln, verbessert den Geschmack und sorgt für ein reichhaltigeres Ergebnis. Verwenden Sie die Sear-Funktion und bräunen Sie Fleisch in kleinen Portionen, um ein Überfüllen des Topfes zu vermeiden.

Fleisch vorbereiten

Wählen Sie bei der Vorbereitung von Fleisch für Slow Cooking geeignete Fleischstücke und entfernen Sie sichtbares Fett und Sehnen. Für Eintöpfe und Schmorgerichte schneiden Sie das Fleisch in gleichmäßige Stücke von etwa 2–4 cm. Weniger zarte Fleischstücke eignen sich für Slow Cooking, da die lange Garzeit hilft, das Bindegewebe zu erweichen. Knochen können nach Wunsch im Fleisch oder Geflügel belassen werden, da sie helfen können, das Fleisch zart zu halten, sie können jedoch die erforderliche Garzeit verlängern. Geeignete Fleischstücke für Slow Cooking sind Rindernacken, Bauchlappen, Oberschale, Hesse, Schulter und Tafelspitz. Lammhaxen, Schulter, Rippen, Hals und Vorderviertelkoteletts sind ebenfalls geeignet. Für Kalbfleisch verwenden Sie Schulter, Backe, Haxe, Nackenkoteletts oder gewürfelte Keule. Für Schweinefleisch verwenden Sie Schulter, Bauch, Rücken, Keule oder Spareribs. Hähnchenunterkeulen, Schenkel und ähnliche Stücke eignen sich ebenfalls für Slow Cooking.

Gemüse vorbereiten

Schneiden Sie Gemüse in gleichmäßige Stücke von etwa 2–3 cm, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Gefrorenes Gemüse sollte aufgetaut werden, bevor es zu den anderen Zutaten in den gusseisernen Topf gegeben wird.

Anleitung zum Dampfgaren

Dampfgaren ist eine schonende Garmethode, die dazu beiträgt, dass Speisen einen Großteil ihres natürlichen Geschmacks, ihrer Textur und ihres Nährwerts behalten. Die Speisen werden im Dampfgareinsatz über Wasser oder Brühe im gusseisernen Topf gegart. Setzen Sie einen Dampfgareinsatz in den gusseisernen Topf und geben Sie Wasser oder Brühe hinzu. Stellen Sie sicher, dass die Speisen über dem Flüssigkeitsstand liegen und dass Wasser oder Brühe den Boden des Dampfgareinsatzes nicht berühren. Für beste Ergebnisse sollte der Deckel während des Dampfgarens geschlossen bleiben. Durch Öffnen des Deckels entweicht Dampf, was die Garzeit verlängern und zu ungleichmäßigem Garen führen kann.

Gemüse dampfgaren

Schneiden Sie Gemüse in ähnlich große Stücke, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Kleinere Stücke garen schneller als größere Stücke. Frisches und gefrorenes Gemüse kann dampfgegart werden. Gefrorenes Gemüse kann eine längere Garzeit erfordern und sollte vor dem Dampfgaren nicht aufgetaut werden. Die Garzeiten können je nach Größe, Form und Art des Gemüses sowie nach persönlicher Vorliebe variieren. Für weicheres Gemüse sollte zusätzliche Garzeit eingeplant werden.

Fisch dampfgaren

Würzen Sie Fisch vor dem Garen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Zitrone oder ähnlichen Zutaten. Legen Sie Fischfilets in einer einzelnen Schicht in einen Dampfgareinsatz und lassen Sie sie nicht überlappen. Fisch kann vor dem Dampfgaren auch in Backpapier eingewickelt werden. Fisch ist gar, wenn er undurchsichtig wird und sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt.

Geflügel dampfgaren

Verwenden Sie ähnlich große Geflügelstücke, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Legen Sie Geflügel in einer einzelnen Schicht in einen Dampfgareinsatz. Entfernen Sie sichtbares Fett, Sehnen und Haut vor dem Garen. Für eine gebräunte Optik braten Sie das Geflügel vor dem Dampfgaren an. Prüfen Sie, ob das Geflügel vollständig durchgegart ist, indem Sie in die dickste Stelle stechen. Der Fleischsaft sollte klar austreten.

Dumplings dampfgaren

Frische oder gefrorene Dumplings und herzhafte Teigtaschen können dampfgegart werden. Legen Sie kleine Stücke Backpapier, Kohlblätter oder Salatblätter unter die Dumplings, um ein Anhaften während des Garens zu verhindern.

DE PFLEGE UND WARTUNG

Die Reinigung des Geräts ist wichtig für Hygiene, gleichbleibende Ergebnisse und eine lange Produktlebensdauer.

Sicherheit vor der Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, bevor Sie abnehmbare Teile reinigen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Stahlwolle. Verwenden Sie keine Alkohol- oder Lösungsmittelreiniger.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser.

Reinigung der Gerätebasis

Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Halten Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser. Verwenden Sie keine Spülmaschine.

Reinigung des gusseisernen Topfes und Deckels

Waschen Sie den gusseisernen Topf und den Deckel in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie nach der Reinigung gründlich. Der gusseiserne Topf und der Deckel sind nicht spülmaschinengeeignet. Stellen Sie sie nicht in die Spülmaschine, da dies die Emaillebeschichtung beschädigen und Rostbildung an freiliegenden Gusseisenbereichen verursachen kann.

Anhaftende Speisereste entfernen

Wenn Speisen am gusseisernen Topf haften, füllen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und lassen Sie ihn 20–30 Minuten einweichen. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder eine Nylonbürste, um Speisereste vorsichtig zu entfernen. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge oder Metallutensilien, um anhaftende Speisen zu entfernen, da dies die Emaillebeschichtung beschädigen kann.

Pflege und erneutes Einbrennen des gusseisernen Topfes

Brennen Sie den gusseisernen Topf und den Deckel regelmäßig oder bei Bedarf erneut ein, um freiliegende Gusseisenbereiche zu schützen und eine gute Garleistung zu erhalten. Stellen Sie vor dem erneuten Einbrennen sicher, dass der gusseiserne Topf und der Deckel sauber, trocken und frei von Speiseresten sind. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor. Tragen Sie mit einem Tuch oder Küchenpapier eine sehr dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite und den Rand des gusseisernen Topfes und Deckels auf. Wischen Sie überschüssiges Öl ab, sodass nur eine sehr leichte Schicht auf der Oberfläche verbleibt. Legen Sie Topf und Deckel kopfüber auf ein Backblech, Aluminiumfolie oder Backpapier, um eventuelle Öltropfen aufzufangen. Stellen Sie sie auf die unterste Schiene in den vorgeheizten Ofen und backen Sie sie 1 Stunde lang. Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie Topf und Deckel im Ofen abkühlen. Dieses langsame Abkühlen hilft dem Öl, sich mit der freiliegenden Gusseisenoberfläche zu verbinden und eine Schutzschicht zu bilden. Wiederholen Sie den Vorgang, wenn ein haltbareres Einbrennergebnis gewünscht ist oder wenn ungleichmäßige Stellen sichtbar sind.

Aufbewahrung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät, der gusseiserne Topf und der Deckel vor der Aufbewahrung vollständig abgekühlt, sauber und trocken sind. Bewahren Sie das Gerät mit dem gusseisernen Topf auf der Gerätebasis und dem Deckel obenauf auf. Bewahren Sie nichts auf dem Gerät auf.

DE FEHLERBEHEBUNG

Was Sie sehen / erleben	Was es bedeutet	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Steckdose funktioniert nicht.	Versuchen Sie es mit einer anderen geeigneten Steckdose.
Das Gerät stoppt während des Gebrauchs.	Es kann eine Stromunterbrechung gegeben haben.	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, starten Sie das Gerät bei Bedarf neu.
Das Gerät macht während des Betriebs ein Klickgeräusch.	Dies kann das Arbeiten des Relaisschalters sein.	Dies ist normal und weist nicht auf einen Fehler hin.
Das Gerät startet den Garvorgang nicht.	Die Start / Abbrechen-Taste wurde nicht gedrückt.	Wählen Sie die gewünschte Funktion und drücken Sie die Start / Abbrechen-Taste.
	Der gusseiserne Topf ist nicht korrekt auf der Gerätebasis positioniert.	Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es bei Bedarf abkühlen und positionieren Sie den gusseisernen Topf erneut korrekt.
Die Speisen sind nicht vollständig gegart.	Die Garzeit war zu kurz.	Setzen Sie den Garvorgang fort und passen Sie die Garzeit nach Bedarf an.
	Der Deckel wurde während des Garens zu oft geöffnet.	Halten Sie den Deckel während des Garens so weit wie möglich geschlossen.
	Die Zutaten wurden zu groß geschnitten oder ungleichmäßig im Topf verteilt.	Schneiden Sie die Zutaten in gleichmäßige Stücke und verteilen Sie sie gleichmäßig im gusseisernen Topf.
Speisen brennen an oder haften am Topf.	Es befindet sich nicht genügend Flüssigkeit, Öl, Fett oder Butter im Topf.	Fügen Sie gemäß Rezept geeignete Flüssigkeit oder Fett hinzu und vermeiden Sie, dass der Topf trockenkocht.
	Die gewählte Leistungsstufe ist zu hoch.	Verwenden Sie eine niedrigere Leistungsstufe, wenn Sie Sauté oder Sear verwenden.
Flüssigkeit läuft auf die Gerätebasis.	Der Topf wurde überfüllt oder Flüssigkeit vom Deckel ist auf die Basis getropft.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen. Überschreiten Sie nicht den empfohlenen Füllstand.
Der gusseiserne Topf oder Deckel weist Rostflecken auf.	Der Topf oder Deckel wurde nach der Reinigung nicht richtig getrocknet oder war zu lange Feuchtigkeit ausgesetzt.	Entfernen Sie den Rost mit einer weichen Bürste, trocknen Sie die betroffene Stelle gründlich und brennen Sie sie erneut ein.
Die Emaillebeschichtung ist beschädigt.	Metallutensilien, scheuernde Reinigungsmittel, plötzliche Temperaturwechsel oder Stöße können die Beschichtung beschädigt haben.	Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien mehr. Vermeiden Sie Temperaturschock und verwenden Sie nur weiche Reinigungswerkzeuge. Wenn die Beschädigung schwerwiegend ist, stellen Sie die Verwendung ein.
Das Gerät gibt ungewöhnlichen Geruch, Geräusche oder Rauch ab.	Das Gerät kann beschädigt sein oder es befinden sich Speisereste auf dem Heizbereich.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie es. Verwenden Sie das Gerät nicht erneut, wenn das Problem weiterhin besteht.

DE TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- Nennspannung: 220–240 V~
- Nennfrequenz: 50-60Hz
- Nennleistung: 1250 W
- Topfkapazität: 5,5 L

Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe mit Ihrem Slow Cooker benötigen, wenden Sie sich bitte an service@onyxcookware.de

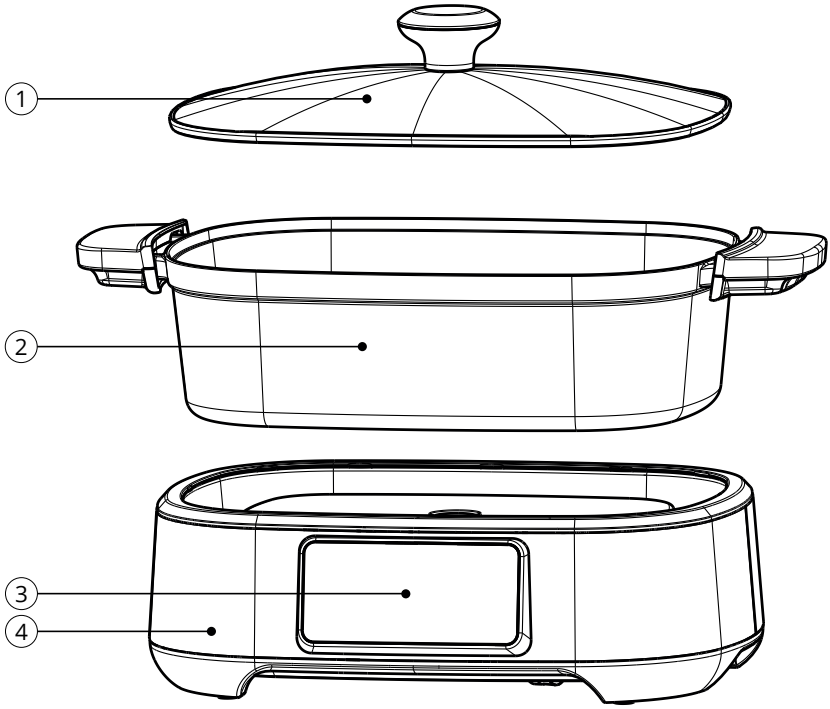


So entsorgen Sie das Gerät:

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung von Altgeräten fest.

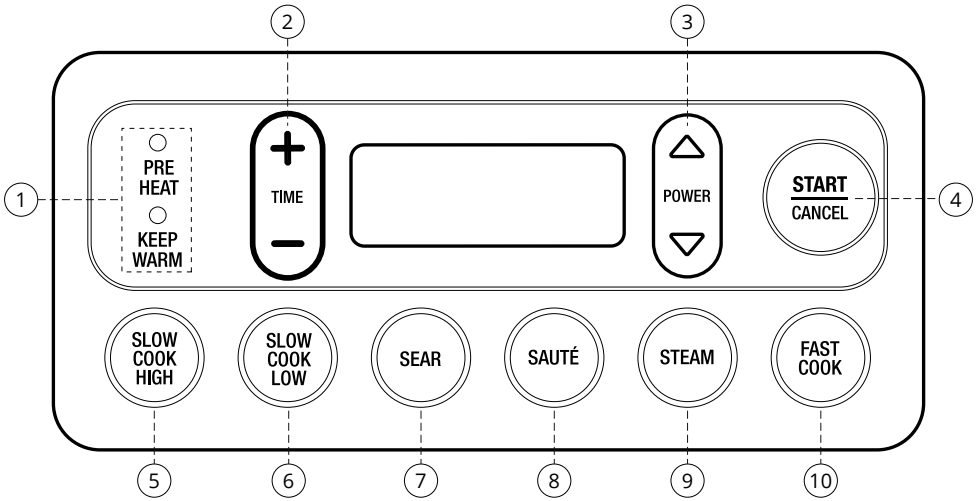
Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Hausmüll, sondern nutzen Sie die kommunalen Sammelstellen für das Recycling von WEEE.

FR DIAGRAMME DE STRUCTURE DU PRODUIT



1. Couvercle supérieur
2. Cocotte en fonte avec revêtement en émail
3. Affichage
4. Corps de l'appareil

FR DIAGRAMME D'AFFICHAGE



1 **Voyants lumineux**
Voyants lumineux pour les fonctions Préchauffage et Maintien au chaud.

2 **Bouton de durée**
Règle le temps de cuisson pour la fonction sélectionnée.

3 **Bouton de niveau de puissance**
Règle l'intensité de chauffe pour les fonctions où la sélection du niveau de puissance est disponible.

4 **Bouton Marche / Annuler**
Démarre la fonction sélectionnée ou annule l'opération en cours.

5 **Slow cook high**
Cuit les aliments lentement à une température plus élevée, réduisant le temps de cuisson par rapport à Slow Cook Low.

6 **Slow cook low**
Cuit les aliments doucement à basse température sur une période plus longue pour des résultats tendres.

7 **Sear**
Utilise une chaleur élevée pour brunir ou saisir la viande avant la cuisson, aidant à conserver la saveur et le jus.

8 **Sauté**
Utilisé pour faire revenir doucement ou attendrir des ingrédients tels que les légumes, les oignons ou les épices avant la cuisson.

9 **Steam**
Utilise la vapeur pour cuire les aliments placés dans le panier vapeur au-dessus de l'eau ou du bouillon.

10 **Fast cook**
Cuit les aliments plus rapidement à une température plus élevée, idéal lorsqu'un temps de cuisson plus court est nécessaire.

FR AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ



1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel pour toute consultation ultérieure.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, étiquettes, autocollants et films de protection avant la première utilisation.
3. Vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus avant de jeter l'emballage.
4. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
5. Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale adaptée. Si l'appareil nécessite une mise à la terre, il doit être branché sur une prise murale reliée à la terre.
6. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
7. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant utilisation.
8. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
10. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, ne fonctionne pas correctement, émet des bruits inhabituels, dégage des odeurs inhabituelles ou présente des signes de dommage.
11. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, dans des véhicules ou bateaux en mouvement, ni dans des environnements humides.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers impliqués.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
16. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
17. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
18. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
19. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise murale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
20. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler.
21. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
22. Évitez que des liquides ne pénètrent dans la base de l'appareil afin d'éviter tout choc électrique, incendie ou court-circuit.
23. Ne branchez pas l'appareil à une minuterie externe, un système de télécommande ou tout autre dispositif qui met l'appareil en marche automatiquement.
24. Placez l'appareil sur une surface stable, sèche, plane et résistante à la chaleur.
25. Ne placez pas l'appareil près du bord d'une table ou d'un plan de travail pendant son utilisation.
26. N'utilisez pas l'appareil sur une surface inclinée.
27. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, telles que des brûleurs à gaz ou électriques, des plaques chauffantes, des fours ou des appareils de chauffage.
28. Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que rideaux, nappes, torchons et matériaux d'emballage.
29. Placez l'appareil à au moins 20 cm des murs, rideaux et autres matériaux sensibles à la chaleur ou à la vapeur.
30. Maintenez un espace libre suffisant au-dessus et autour de l'appareil pendant l'utilisation afin de permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper en toute sécurité.
31. Ne placez pas l'appareil contre un mur, sous des étagères ou à l'intérieur d'un placard pendant son fonctionnement.
32. Ne couvrez pas l'appareil ni ses ouvertures de ventilation pendant son fonctionnement.
33. Ne placez rien sur l'appareil pendant son fonctionnement ou son rangement.
34. Utilisez uniquement la cocotte en fonte fournie avec la base de l'appareil.
35. N'utilisez pas la cocotte en fonte si elle est endommagée.
36. Ne branchez jamais l'appareil et ne le mettez jamais en marche si la cocotte en fonte n'est pas correctement positionnée sur la base de l'appareil.
37. Ne placez pas d'aliments ou de liquides directement dans la base de l'appareil. Les aliments et les liquides doivent être placés uniquement dans la cocotte en fonte.

FR AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

38. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
39. Lors du chauffage, assurez-vous que du liquide, de l'huile, de la graisse ou du beurre couvre le fond de la cocotte en fonte.
40. Ne laissez pas la cocotte en fonte chauffer à sec, car cela pourrait endommager le revêtement en émail.
41. Ne remplissez pas trop la cocotte en fonte. Respectez les quantités recommandées dans les recettes et ne dépassez pas ¾ de la capacité.
42. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il contient des aliments chauds, du liquide chaud ou une cocotte en fonte chaude.
43. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et rester chaudes pendant un certain temps après utilisation.
44. La cocotte en fonte, le couvercle et les poignées deviennent chauds pendant l'utilisation.
45. Utilisez toujours des gants de cuisine secs lorsque vous retirez le couvercle, manipulez la cocotte en fonte ou touchez des pièces chaudes.
46. Soulevez et retirez le couvercle avec précaution, en l'inclinant loin de vous afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur qui s'échappe.
47. De la vapeur chaude peut être libérée pendant le fonctionnement et lorsque le couvercle est ouvert. Gardez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des ouvertures de ventilation.
48. Soyez extrêmement prudent lorsque l'appareil contient des aliments ou des liquides chauds.
49. Placez toujours la cocotte en fonte chaude ou le couvercle chaud sur une surface résistante à la chaleur ou une planche à découper adaptée.
50. Ne placez pas l'appareil chaud, la cocotte en fonte ou le couvercle directement sur un plan de travail sensible à la chaleur.
51. Ne placez pas la cocotte en fonte chaude ou le couvercle chaud dans ou sous de l'eau froide. Les changements brusques de température peuvent provoquer un choc thermique, des fissures ou endommager l'émail.
52. Cuisinez toujours avec le couvercle correctement positionné, sauf indication contraire dans la recette ou les instructions de fonction.
53. Ne laissez pas l'eau provenant du couvercle goutter directement sur la base de l'appareil.
54. N'utilisez pas la cocotte en fonte dans un four à micro-ondes.
55. Ne placez pas la cocotte en fonte sur un brûleur à gaz, une plaque électrique ou toute autre source de chaleur directe.
56. Lors de la cuisson à la vapeur, assurez-vous que le niveau de liquide reste en dessous du fond du panier vapeur.
57. Lors de la cuisson à la vapeur, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau ou de bouillon dans la cocotte en fonte pour le temps de cuisson sélectionné.
58. Utilisez des gants résistants à la chaleur ou des ustensiles adaptés lorsque vous retirez le panier vapeur après utilisation.
59. Ne touchez pas les surfaces chaudes ni l'intérieur de l'appareil avant qu'il n'ait refroidi.
60. N'insérez pas d'objets métalliques, de papier aluminium ou d'autres matériaux conducteurs dans l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou un court-circuit.
61. Pour protéger le revêtement en émail, utilisez uniquement des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique dans la cocotte en fonte.
62. Ne laissez pas d'ustensiles en plastique dans la cocotte en fonte lorsqu'elle est chaude.
63. N'utilisez pas de produits chimiques, de nettoyants abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer sur la base de l'appareil, la cocotte en fonte ou le couvercle.
64. Ne heurtez pas la cocotte en fonte contre des surfaces dures, car cela pourrait endommager la cocotte ou le revêtement en émail.
65. Ne placez pas la cocotte en fonte ou le couvercle au lave-vaisselle.
66. Laissez l'appareil, la cocotte en fonte et le couvercle refroidir complètement avant de les nettoyer, de les manipuler ou de retirer des pièces.
67. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
68. Si une coupure de courant survient pendant une cuisson lente alors que vous n'êtes pas à la maison, jetez les aliments même s'ils semblent cuits.
69. Si une coupure de courant survient pendant une cuisson lente alors que vous êtes à la maison, terminez immédiatement la cuisson des aliments en utilisant une autre méthode de cuisson appropriée.
70. Si une coupure de courant survient après la fin de la cuisson, les aliments ne doivent pas être laissés dans l'appareil pendant plus de 2 heures.
71. Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi, propre et sec avant de le ranger.
72. Rangez l'appareil avec la cocotte en fonte placée sur la base, le panier vapeur à l'intérieur de la cocotte et le couvercle posé sur le dessus.
73. Conservez ces instructions pour toute consultation ultérieure.

FR OPÉRATIONS DE BASE

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages.
- Nettoyez l'appareil et tous les composants.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées et assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

Fonctions générales

Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale adaptée de 230–240 V et allumez l'appareil. L'appareil émet un signal sonore et l'affichage s'allume, indiquant qu'il est en mode veille. Appuyez sur le bouton de fonction souhaité pour sélectionner une fonction de brunissage ou de cuisson. L'affichage indique le temps de cuisson par défaut et, le cas échéant, le niveau de puissance par défaut. Les niveaux de puissance sont uniquement disponibles pour les fonctions Sear et Sauté. P1 est le niveau de puissance le plus bas et P5 le niveau de puissance le plus élevé. Utilisez le bouton de durée pour ajuster le temps de cuisson, si nécessaire. Utilisez le bouton de niveau de puissance pour régler l'intensité de chauffe pour les fonctions applicables. Appuyez sur le bouton Marche / Annuler pour confirmer la sélection et démarrer la cuisson. Appuyez à tout moment sur le bouton Marche / Annuler pour arrêter et annuler la fonction en cours. Une fois annulée, l'appareil revient en mode veille. Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale.

Fonctions préprogrammées

Programme prédéfini	Niveau de puissance par défaut	Plage de niveaux de puissance	Durée par défaut (HH:MM)	Plage de durée (HH:MM)	Maintien au chaud	Préchauffage
Slow cook high	N/A	N/A	04:00	02:00 - 08:00	✓	N/A
Slow cook low	N/A	N/A	08:00	02:00 - 12:00	✓	N/A
Sear	P5	P3-P5	00:10	00:01 - 00:30	N/A	✓
Sauté	P4	P1-P5	00:10	00:01 - 01:00	N/A	✓
Steam	N/A	N/A	00:15	00:01 - 01:00	N/A	✓
Fast cook	N/A	N/A	01:30	00:01 - 03:00	✓	N/A

Plage de durée La durée est réglable par incréments de 1 minute pour chaque programme prédéfini si elle est inférieure à 30 minutes. La durée est réglable par incréments de 5 minutes pour chaque programme prédéfini si elle est supérieure à 30 minutes. La durée est réglable par incréments de 30 minutes pour chaque programme prédéfini si elle est supérieure à 2 heures.

Fonctions

Fonctions de brunissage
L'appareil comprend deux fonctions de brunissage : Sear et Sauté. Ces fonctions conviennent pour brunir, saisir et faire revenir les ingrédients avant la cuisson lente. Faire brunir la viande avant la cuisson lente aide à conserver la saveur et le jus. Faire revenir les légumes avant la cuisson lente peut améliorer la saveur du plat final. Sear peut être réglé du niveau de puissance P3 à P5. Sauté peut être réglé du niveau de puissance P1 à P5. Appuyez sur le bouton Sear ou Sauté pour sélectionner la fonction de brunissage souhaitée. Le temps de cuisson par défaut pour les deux fonctions est de 10 minutes. Utilisez le bouton de durée pour ajuster le temps de cuisson, si nécessaire. Utilisez le bouton de niveau de puissance pour augmenter ou diminuer l'intensité de chauffe. Appuyez sur le bouton Marche / Annuler pour confirmer la sélection et démarrer le préchauffage. Le voyant lumineux de la fonction sélectionnée s'allume. Le voyant de préchauffage s'allume pendant que l'appareil préchauffe. Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et le minuteur commence le compte à rebours. Lorsque le minuteur atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et revient en mode veille. Appuyez à tout moment sur le bouton Marche / Annuler pour arrêter la fonction. Pour continuer avec une autre fonction de cuisson, sélectionnez la fonction souhaitée et appuyez sur le bouton Marche / Annuler pour démarrer la cuisson.

Fonctions de cuisson
Slow Cook Low et Slow Cook High. Assurez-vous que la cocotte en fonte est correctement placée sur la base de l'appareil. Placez les ingrédients dans la cocotte en fonte et répartissez-les uniformément sur le fond. Placez le couvercle sur la cocotte en fonte. Sélectionnez Slow Cook Low ou Slow Cook High, puis utilisez le bouton de durée pour ajuster le temps de cuisson si nécessaire. Appuyez sur le bouton Marche / Annuler pour confirmer la sélection et démarrer la cuisson. Le voyant lumineux de la fonction sélectionnée s'allume et l'affichage indique le temps de cuisson restant. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le voyant Maintien au chaud s'allume. Le mode automatique Maintien au chaud fonctionne pendant 2 heures avant que l'appareil ne revienne en mode veille. Slow Cook Low cuit les aliments doucement à basse température sur une période plus longue. Ce réglage convient aux plats mijotés tendres, aux ragoûts, aux plats en cocotte et aux recettes similaires. Slow Cook High cuit les aliments à une température plus élevée et réduit le temps de cuisson par rapport à Slow Cook Low. Certains aliments peuvent bouillir lors de l'utilisation de Slow Cook High, il peut donc être nécessaire d'ajouter du liquide selon la recette et le temps de cuisson. Remuez les ragoûts et les plats en cocotte de temps en temps pour améliorer la répartition des saveurs. La cocotte en fonte et le couvercle peuvent aller au four jusqu'à 200 °C. Lorsqu'ils sont utilisés au four, placez toujours la cocotte en fonte et le couvercle sur la grille la plus basse du four. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine secs lorsque vous soulevez ou portez la cocotte en fonte ou le couvercle. Soulevez et retirez le couvercle avec précaution, en l'inclinant loin de vous afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur qui s'échappe. Placez le couvercle chaud sur une surface résistante à la chaleur ou une planche à découper adaptée. Soyez extrêmement prudent lorsque l'appareil contient des aliments ou des liquides chauds. Les surfaces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation et peuvent rester chaudes pendant un certain temps après utilisation. Laissez l'appareil, la cocotte en fonte et le couvercle refroidir complètement avant de les déplacer, de les nettoyer ou de les ranger.

OPÉRATIONS DE BASE

Fonction vapeur

Avant la cuisson à la vapeur, assurez-vous que la cocotte en fonte est propre. Placez un panier vapeur dans la cocotte en fonte, puis ajoutez 0,5 à 1,5 l d'eau ou de bouillon. Veillez à ce que le niveau du liquide reste en dessous de la base du panier vapeur.

Selon les aliments et le résultat de cuisson souhaité, les aliments peuvent être placés dans le panier vapeur avant de sélectionner la fonction Steam ou après que le liquide a atteint le point d'ébullition. Placez les aliments dans le panier vapeur et mettez le couvercle sur la cocotte en fonte.

Sélectionnez la fonction Steam et appuyez sur le bouton Start / Cancel pour commencer. Le voyant Steam et le voyant de préchauffage s'allument. L'appareil préchauffe pendant environ 7 à 15 minutes, selon la quantité et la température du liquide. Le minuteur commence le décompte une fois le préchauffage terminé.

Utilisez le bouton Time pour régler la durée de cuisson à la vapeur si nécessaire. Le niveau de puissance de la fonction Steam est fixe et ne peut pas être réglé.

Pour obtenir les meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé pendant la cuisson à la vapeur. L'ouverture du couvercle laisse la vapeur s'échapper et peut prolonger le temps de cuisson. Pour les cuissons à la vapeur prolongées, vérifiez le niveau du liquide et ajoutez de l'eau chaude ou du bouillon chaud si nécessaire.

Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour retirer le panier vapeur de la cocotte en fonte. Vous pouvez également utiliser une pince pour retirer les aliments et laisser le panier vapeur refroidir complètement avant de le retirer.

Fonction Fast Cook

La fonction Fast Cook utilise une température de cuisson plus élevée pour cuire les aliments plus rapidement. Cette fonction convient lorsqu'un temps de cuisson plus court est nécessaire, tout en aidant à préserver la saveur et la tendreté des aliments. Préparez tous les ingrédients dans la cocotte en fonte avant de la placer sur la base de l'appareil. Placez le couvercle sur la cocotte en fonte, sélectionnez la fonction Fast Cook et utilisez le bouton de durée pour ajuster le temps de cuisson si nécessaire. Appuyez sur le bouton Marche / Annuler pour démarrer la cuisson.

Fonction Maintien au chaud

L'appareil dispose d'une fonction automatique Maintien au chaud. Le Maintien au chaud démarre automatiquement après Slow Cook Low, Slow Cook High et Fast Cook. Lorsque le Maintien au chaud est actif, le voyant Maintien au chaud s'allume et l'affichage commence à compter vers le haut. La fonction Maintien au chaud fonctionne jusqu'à 4 heures avant que l'appareil ne revienne en mode veille. Appuyez à tout moment sur le bouton Marche / Annuler pour annuler la fonction Maintien au chaud.

Conseils et guides

Guide de cuisson lente

La cuisson lente est idéale pour préparer des plats tendres et savoureux tels que les ragoûts, les plats en cocotte, les soupes et les viandes braisées. Le processus de cuisson long et lent aide à attendrir la viande et à développer une saveur plus profonde. Selon les ingrédients, la quantité et le réglage sélectionné, la cuisson lente peut prendre entre 3 et 12 heures. Pour de meilleurs résultats, faites brunir ou saisir la viande avant la cuisson lente. Cette étape est recommandée mais non obligatoire. Le brunissage aide à saisir la surface de la viande, améliore la saveur et donne un résultat plus riche. Utilisez la fonction Sear et faites brunir la viande en petites portions pour éviter de surcharger la cocotte.

Préparation de la viande

Lors de la préparation de viande pour la cuisson lente, choisissez des morceaux adaptés et retirez la graisse visible et les tendons. Pour les plats en cocotte et les ragoûts, coupez la viande en morceaux réguliers d'environ 2 à 4 cm. Les morceaux de viande moins tendres conviennent à la cuisson lente, car le long temps de cuisson aide à attendrir les tissus conjonctifs. Les os peuvent être laissés dans la viande ou la volaille si souhaité, car ils peuvent aider à garder la viande tendre, mais ils peuvent augmenter le temps de cuisson nécessaire. Les morceaux adaptés à la cuisson lente comprennent le paleron de bœuf, la bavette, la tranche, le jarret, l'épaule et la tende de tranche. Les jarrets d'agneau, l'épaule, les côtes, le collier et les côtelettes de l'avant sont également adaptés. Pour le veau, utilisez l'épaule, la joue, le jarret, les côtes de collier ou la cuisse en dés. Pour le porc, utilisez l'épaule, la poitrine, le filet, le jambon ou les travers. Les pilons, cuisses et morceaux similaires de poulet conviennent également à la cuisson lente.

Préparation des légumes

Coupez les légumes en morceaux réguliers d'environ 2 à 3 cm pour assurer une cuisson uniforme. Les légumes surgelés doivent être décongelés avant d'être ajoutés aux autres ingrédients dans la cocotte en fonte.

Guide de cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson douce qui aide les aliments à conserver une grande partie de leur saveur naturelle, de leur texture et de leur valeur nutritionnelle. Les aliments sont cuits dans le panier vapeur au-dessus de l'eau ou du bouillon dans la cocotte en fonte. Placez un panier vapeur dans la cocotte en fonte et ajoutez de l'eau ou du bouillon. Assurez-vous que les aliments se trouvent au-dessus du niveau de liquide et que l'eau ou le bouillon ne touche pas le fond du panier vapeur. Pour de meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé pendant la cuisson à la vapeur. Ouvrir le couvercle laisse la vapeur s'échapper, ce qui peut augmenter le temps de cuisson et entraîner une cuisson inégale.

Cuisson des légumes à la vapeur

Coupez les légumes en morceaux de taille similaire pour assurer une cuisson uniforme. Les petits morceaux cuiront plus rapidement à la vapeur que les gros morceaux. Les légumes frais et surgelés peuvent être cuits à la vapeur. Les légumes surgelés peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long et ne doivent pas être décongelés avant la cuisson à la vapeur. Les temps de cuisson peuvent varier selon la taille, la forme et le type de légume, ainsi que selon les préférences personnelles. Pour des légumes plus tendres, prévoyez un temps de cuisson supplémentaire.

Cuisson du poisson à la vapeur

Assaisonnez le poisson avec des herbes fraîches, de l'oignon, du citron ou des ingrédients similaires avant la cuisson. Placez les filets de poisson en une seule couche dans un panier vapeur et ne les superposez pas. Le poisson peut également être enveloppé dans du papier cuisson avant la cuisson à la vapeur. Le poisson est cuit lorsqu'il devient opaque et se défait facilement à la fourchette.

Cuisson de la volaille à la vapeur

Utilisez des morceaux de volaille de taille similaire pour assurer une cuisson uniforme. Disposez la volaille en une seule couche dans un panier vapeur. Retirez la graisse visible, les tendons et la peau avant la cuisson. Pour obtenir un aspect doré, saisissez la volaille avant la cuisson à la vapeur. Vérifiez que la volaille est bien cuite en piquant la partie la plus épaisse. Le jus doit être clair.

Cuisson des dumplings à la vapeur

Les dumplings frais ou surgelés et les petits pains salés peuvent être cuits à la vapeur. Placez de petits morceaux de papier cuisson, des feuilles de chou ou des feuilles de laitue sous les dumplings pour éviter qu'ils ne collent pendant la cuisson.

FR ENTRETIEN ET MANTENANCE

Garder l'appareil propre est essentiel pour l'hygiène, des résultats constants et une longue durée de vie du produit.

Sécurité avant le nettoyage

- Débranchez l'appareil avant de nettoyer les pièces amovibles.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de laine d'acier. N'utilisez pas de nettoyants à base d'alcool ou de solvants.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

Nettoyage de la base de l'appareil

Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide. Ne placez pas l'appareil sous l'eau courante. N'utilisez pas de lave-vaisselle.

Nettoyage de la cocotte en fonte et du couvercle

Lavez la cocotte en fonte et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage. La cocotte en fonte et le couvercle ne passent pas au lave-vaisselle. Ne les placez pas au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager le revêtement en émail et provoquer la formation de rouille sur les zones de fonte exposées.

Retrait des aliments collés

Si des aliments sont collés à la cocotte en fonte, remplissez la cocotte d'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant 20 à 30 minutes. Utilisez une éponge douce ou une brosse en nylon pour retirer délicatement les résidus alimentaires. N'utilisez pas d'outils tranchants ou d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments collés, car cela pourrait endommager le revêtement en émail.

Entretien et ré-assaisonnement de la cocotte en fonte

Ré-assaisonnez la cocotte en fonte et le couvercle régulièrement, ou lorsque nécessaire, afin de protéger les zones de fonte exposées et de maintenir de bonnes performances de cuisson. Avant le ré-assaisonnement, assurez-vous que la cocotte en fonte et le couvercle sont propres, secs et exempts de résidus alimentaires. Préchauffez le four à 180 °C. Appliquez une très fine couche d'huile végétale sur l'intérieur et le bord de la cocotte en fonte et du couvercle à l'aide d'un chiffon ou d'un papier absorbant. Essuyez tout excès d'huile, en ne laissant qu'une très légère couche sur la surface. Placez la cocotte et le couvercle à l'envers sur une plaque de cuisson, du papier aluminium ou une feuille de cuisson pour recueillir les éventuelles gouttes d'huile. Placez-les dans le four préchauffé sur la grille la plus basse et faites cuire pendant 1 heure. Éteignez le four et laissez la cocotte et le couvercle refroidir à l'intérieur du four. Ce refroidissement progressif aide l'huile à adhérer à la surface de fonte exposée et à créer une couche protectrice. Répétez le processus si un assaisonnement plus durable est nécessaire ou si des zones irrégulières sont visibles.

Rangement

Assurez-vous que l'appareil, la cocotte en fonte et le couvercle sont complètement refroidis, propres et secs avant le rangement. Rangez l'appareil avec la cocotte en fonte placée sur la base de l'appareil et le couvercle placé sur le dessus. Ne rangez rien sur le dessus de l'appareil.

FR DÉPANNAGE

Ce que vous voyez / constatez	Ce que cela signifie	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique.	Vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
	La prise murale ne fonctionne pas.	Essayez une autre prise murale adaptée.
L'appareil s'arrête pendant l'utilisation.	Il peut y avoir eu une coupure de courant.	Vérifiez l'alimentation électrique. Si le courant revient, redémarrez l'appareil si nécessaire.
L'appareil émet un bruit de clic pendant le fonctionnement.	Il peut s'agir du relais qui fonctionne.	Cela est normal et n'indique pas un défaut.
L'appareil ne démarre pas la cuisson.	Le bouton Marche / Annuler n'a pas été pressé.	Sélectionnez la fonction souhaitée et appuyez sur le bouton Marche / Annuler.
	La cocotte en fonte n'est pas correctement positionnée sur la base de l'appareil.	Éteignez l'appareil, laissez-le refroidir si nécessaire, puis repositionnez correctement la cocotte en fonte.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Le temps de cuisson était trop court.	Poursuivez la cuisson et ajustez le temps de cuisson si nécessaire.
	Le couvercle a été ouvert trop souvent pendant la cuisson.	Gardez le couvercle fermé autant que possible pendant la cuisson.
	Les ingrédients ont été coupés trop gros ou placés de manière irrégulière dans la cocotte.	Coupez les ingrédients en morceaux réguliers et répartissez-les uniformément dans la cocotte en fonte.
Les aliments brûlent ou collent à la cocotte.	Il n'y a pas assez de liquide, d'huile, de graisse ou de beurre dans la cocotte.	Ajoutez un liquide ou une matière grasse adaptée selon la recette et évitez de laisser la cocotte chauffer à sec.
	Le niveau de puissance sélectionné est trop élevé.	Utilisez un niveau de puissance plus faible lorsque vous utilisez Sauté ou Sear.
Du liquide coule sur la base de l'appareil.	La cocotte a été trop remplie ou du liquide provenant du couvercle a coulé sur la base.	Éteignez et débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage. Ne dépassez pas le niveau de remplissage recommandé.
La cocotte en fonte ou le couvercle présente des taches de rouille.	La cocotte ou le couvercle n'a pas été correctement séché après le nettoyage ou a été exposé à l'humidité trop longtemps.	Retirez la rouille avec une brosse douce, séchez soigneusement et ré-assaisonnez la zone concernée.
Le revêtement en émail est endommagé.	Des ustensiles métalliques, des nettoyants abrasifs, des changements brusques de température ou des chocs peuvent avoir endommagé le revêtement.	Cessez d'utiliser des ustensiles tranchants ou métalliques. Évitez les chocs thermiques et utilisez uniquement des outils de nettoyage doux. Si les dommages sont importants, cessez d'utiliser l'appareil.
L'appareil dégage une odeur, un son ou de la fumée inhabituels.	L'appareil peut être endommagé ou des résidus alimentaires peuvent se trouver sur la zone chauffante.	Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil. Laissez-le refroidir et nettoyez-le. N'utilisez plus l'appareil si le problème persiste.

FR SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Tension nominale : 220–240 V~
- Fréquence nominale : 50-60Hz
- Puissance nominale : 1250 W
- Capacité de la cocotte : 5,5 L

Si vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre slow cooker, veuillez contacter service@onyxcookware.fr

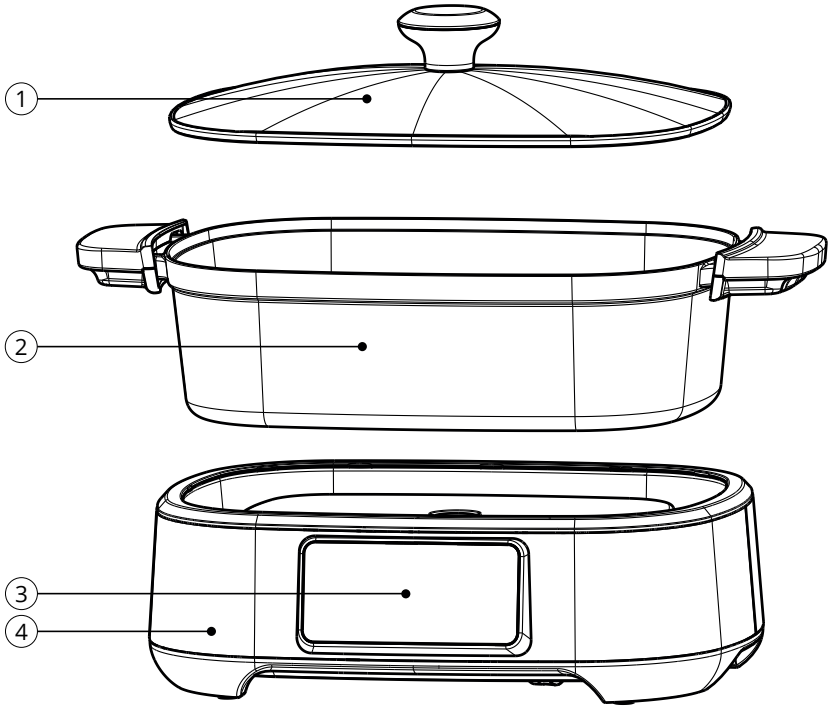


Comment se débarrasser du produit :

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). La directive définit le cadre pour la reprise et le recyclage des appareils usagés applicable dans toute l'UE.

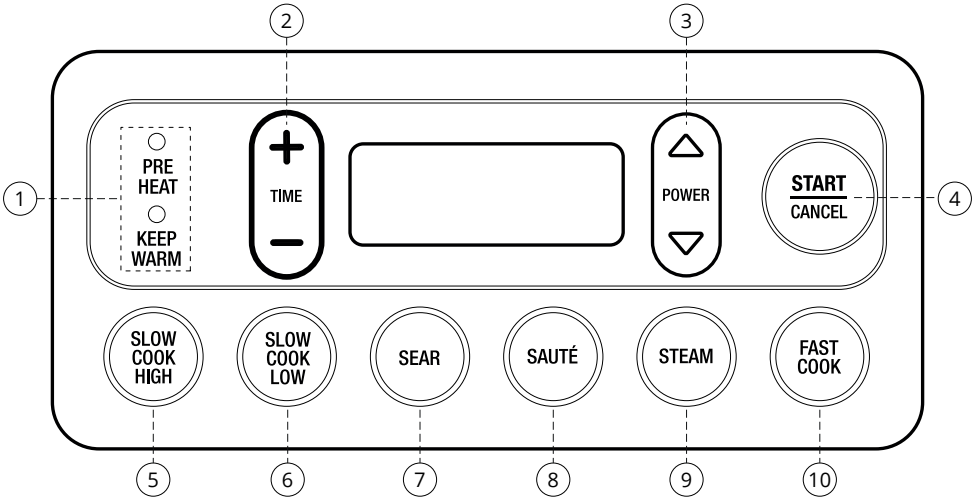
Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères non triées ; utilisez les points de collecte municipaux pour le recyclage des WEEE.

IT DIAGRAMMA DELLA STRUTTURA DEL PRODOTTO



1. Coperchio superiore
2. Pentola in ghisa con rivestimento smaltato
3. Display
4. Corpo macchina

IT DIAGRAMMA DI VISUALIZZAZIONE



1 **Indicatori luminosi**
Indicatori luminosi per le funzioni Preriscaldamento e Mantenimento in caldo.

2 **Pulsante tempo**
Regola il tempo di cottura per la funzione selezionata.

3 **Pulsante livello di potenza**
Regola l'intensità del calore per le funzioni in cui è disponibile la selezione del livello di potenza.

4 **Pulsante Avvio / Annulla**
Avvia la funzione selezionata o annulla l'operazione in corso.

5 **Slow cook high**
Cuoce lentamente gli alimenti a una temperatura più alta, riducendo il tempo di cottura rispetto a Slow Cook Low.

6 **Slow cook low**
Cuoce delicatamente gli alimenti a bassa temperatura per un periodo più lungo, per risultati teneri.

7 **Sear**
Utilizza calore elevato per rosolare o sigillare la carne prima della cottura, aiutando a trattenere sapore e succhi.

8 **Sauté**
Utilizzato per soffriggere delicatamente o ammorbidire ingredienti come verdure, cipolle o spezie prima della cottura.

9 **Steam**
Utilizza il vapore per cuocere gli alimenti posti nel cestello per la cottura a vapore sopra acqua o brodo.

10 **Fast cook**
Cuoce gli alimenti più rapidamente utilizzando una temperatura più alta, ideale quando è necessario un tempo di cottura più breve.

IT AVVISO DI SICUREZZA



1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservare questo manuale per consultazioni future.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette, gli adesivi e le pellicole protettive prima del primo utilizzo.
3. Controllare che tutte le parti e tutti gli accessori siano inclusi prima di smaltire l'imballaggio.
4. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sull'apparecchio.
5. Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro idonea. Se l'apparecchio richiede la messa a terra, deve essere collegato a una presa a muro con messa a terra.
6. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
7. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
8. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono danneggiati.
9. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da persone similmente qualificate, al fine di evitare pericoli.
10. Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, non funziona correttamente, emette rumori insoliti, produce odori insoliti o mostra segni di danneggiamento.
11. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
12. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
13. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, in veicoli o imbarcazioni in movimento o in ambienti umidi.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono supervisionati o hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli coinvolti.
15. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
16. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
17. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
18. Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla presa quando non è in uso, prima di montare o rimuovere parti e prima della pulizia.
19. Per scollegare l'apparecchio, spegnerlo e rimuovere la spina dalla presa a muro. Non tirare il cavo di alimentazione.
20. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro, tocchi superfici calde o si annodi.
21. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere la base dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
22. Evitare che liquidi penetrino nella base dell'apparecchio, per prevenire scosse elettriche, incendi o cortocircuiti.
23. Non collegare l'apparecchio a un timer esterno, a un sistema di controllo remoto o a qualsiasi altro dispositivo che accenda automaticamente l'apparecchio.
24. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta, piana e resistente al calore.
25. Non posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un tavolo o di un piano di lavoro durante l'uso.
26. Non utilizzare l'apparecchio su una superficie inclinata.
27. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde, come fornelli a gas o elettrici, piastre riscaldanti, forni o radiatori.
28. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili come tende, tovaglie, strofinacci da cucina e materiali di imballaggio.
29. Posizionare l'apparecchio ad almeno 20 cm di distanza da pareti, tende e altri materiali sensibili al calore o al vapore.
30. Mantenere spazio libero sufficiente sopra e intorno all'apparecchio durante l'uso, per consentire a calore e vapore di fuoriuscire in sicurezza.
31. Non posizionare l'apparecchio contro una parete, sotto mensole o all'interno di un mobile durante il funzionamento.
32. Non coprire l'apparecchio o le sue aperture di ventilazione durante il funzionamento.
33. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio durante il funzionamento o la conservazione.
34. Utilizzare solo la pentola in ghisa fornita con la base dell'apparecchio.
35. Non utilizzare la pentola in ghisa se è danneggiata.
36. Non collegare mai la spina né accendere l'apparecchio se la pentola in ghisa non è posizionata correttamente sulla base dell'apparecchio.
37. Non inserire alimenti o liquidi direttamente nella base dell'apparecchio. Alimenti e liquidi devono essere inseriti solo nella pentola in ghisa.

IT AVVISO DI SICUREZZA

38. Non utilizzare l'apparecchio a vuoto.
39. Durante il riscaldamento, assicurarsi che liquido, olio, grasso o burro coprano il fondo della pentola in ghisa.
40. Non lasciare che la pentola in ghisa si asciughi completamente durante la cottura, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
41. Non riempire eccessivamente la pentola in ghisa. Seguire le quantità consigliate nelle ricette e non riempirla oltre ¾ della capacità.
42. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione o mentre contiene alimenti caldi, liquidi caldi o una pentola in ghisa calda.
43. Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso e rimanere calde per qualche tempo dopo l'uso.
44. La pentola in ghisa, il coperchio e i manici diventano caldi durante l'uso.
45. Utilizzare sempre guanti da forno asciutti quando si rimuove il coperchio, si maneggia la pentola in ghisa o si toccano parti calde.
46. Sollevare e rimuovere il coperchio con cautela, inclinandolo lontano da sé per evitare ustioni causate dal vapore in uscita.
47. Durante il funzionamento e quando il coperchio viene aperto può fuoriuscire vapore caldo. Tenere mani e viso lontani dal vapore e dalle aperture di ventilazione.
48. Prestare la massima attenzione quando l'apparecchio contiene alimenti o liquidi caldi.
49. Posizionare sempre la pentola in ghisa calda o il coperchio caldo su una superficie resistente al calore o su un tagliere idoneo.
50. Non posizionare l'apparecchio caldo, la pentola in ghisa o il coperchio direttamente su un piano di lavoro sensibile al calore.
51. Non mettere la pentola in ghisa calda o il coperchio caldo dentro o sotto acqua fredda. Improvvisi sbalzi di temperatura possono causare shock termico, crepe o danni allo smalto.
52. Cuocere sempre con il coperchio correttamente posizionato, salvo diversa indicazione nella ricetta o nelle istruzioni della funzione.
53. Non lasciare che l'acqua dal coperchio goccioli direttamente sulla base dell'apparecchio.
54. Non utilizzare la pentola in ghisa in un forno a microonde.
55. Non posizionare la pentola in ghisa su un fornello a gas, una piastra elettrica o un'altra fonte di calore diretta.
56. Durante la cottura a vapore, assicurarsi che il livello del liquido rimanga al di sotto della base del cestello per la cottura a vapore.
57. Durante la cottura a vapore, assicurarsi che vi sia acqua o brodo a sufficienza nella pentola in ghisa per il tempo di cottura selezionato.
58. Utilizzare guanti resistenti al calore o utensili idonei quando si rimuove il cestello per la cottura a vapore dopo l'uso.
59. Non toccare le superfici calde o l'interno dell'apparecchio prima che si sia raffreddato.
60. Non inserire oggetti metallici, pellicola di alluminio o altri materiali conduttivi nell'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare incendio, scossa elettrica o cortocircuito.
61. Per proteggere il rivestimento smaltato, utilizzare solo utensili in legno, silicone o plastica nella pentola in ghisa.
62. Non lasciare utensili in plastica all'interno della pentola in ghisa mentre è calda.
63. Non utilizzare prodotti chimici, detergenti abrasivi, lana d'acciaio o spugne abrasive sulla base dell'apparecchio, sulla pentola in ghisa o sul coperchio.
64. Non urtare la pentola in ghisa contro superfici dure, poiché ciò potrebbe danneggiare la pentola o il rivestimento smaltato.
65. Non mettere la pentola in ghisa o il coperchio in lavastoviglie.
66. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, la pentola in ghisa e il coperchio prima della pulizia, della manipolazione o della rimozione di parti.
67. Seguire le istruzioni nella sezione "Pulizia e manutenzione".
68. Se durante la cottura lenta si verifica un'interruzione di corrente mentre non si è in casa, eliminare il cibo anche se sembra cotto.
69. Se durante la cottura lenta si verifica un'interruzione di corrente mentre si è in casa, completare immediatamente la cottura del cibo utilizzando un altro metodo di cottura idoneo.
70. Se l'interruzione di corrente si verifica dopo il completamento della cottura, il cibo non deve essere lasciato nell'apparecchio per più di 2 ore.
71. Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente freddo, pulito e asciutto prima di riporlo.
72. Riporre l'apparecchio con la pentola in ghisa posizionata sulla base, il cestello per la cottura a vapore all'interno della pentola e il coperchio posizionato sopra.
73. Conservare queste istruzioni per consultazioni future.

IT OPERAZIONI DI BASE

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio e tutti i componenti.
- Posizionare su una superficie resistente al calore, stabile e piana.
- Controllare che tutte le parti siano installate correttamente e assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato.

Funzioni generali

Inserire la spina in una presa a muro adatta da 230–240 V e accendere l'apparecchio. L'apparecchio emette un segnale acustico e il display si illumina, indicando che è in modalità standby. Premere il pulsante della funzione desiderata per selezionare una funzione di rosolatura o cottura. Il display mostra il tempo di cottura predefinito e, dove applicabile, il livello di potenza predefinito. I livelli di potenza sono disponibili solo per le funzioni Sear e Sauté. P1 è il livello di potenza più basso e P5 è il livello di potenza più alto. Utilizzare il pulsante tempo per regolare il tempo di cottura, se necessario. Utilizzare il pulsante livello di potenza per regolare l'intensità del calore per le funzioni applicabili. Premere il pulsante Avvio / Annulla per confermare la selezione e avviare la cottura. Premere il pulsante Avvio / Annulla in qualsiasi momento per interrompere e annullare la funzione in corso. Una volta annullata, l'apparecchio torna in modalità standby. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa a muro.

Funzioni pre-programmate

Programma preimpostato	Livello di potenza predefinito	Intervallo livello di potenza	Tempo predefinito (HH:MM)	Intervallo di tempo (HH:MM)	Mantenimento in caldo	Preriscaldamento
Slow cook high	N/A	N/A	04:00	02:00 - 08:00	✓	N/A
Slow cook low	N/A	N/A	08:00	02:00 - 12:00	✓	N/A
Sear	P5	P3-P5	00:10	00:01 - 00:30	N/A	✓
Sauté	P4	P1-P5	00:10	00:01 - 01:00	N/A	✓
Steam	N/A	N/A	00:15	00:01 - 01:00	N/A	✓
Fast cook	N/A	N/A	01:30	00:01 - 03:00	✓	N/A

Intervallo di tempo

Il tempo è regolabile con incrementi di 1 minuto per ciascun programma preimpostato se inferiore a 30 minuti. Il tempo è regolabile con incrementi di 5 minuti per ciascun programma preimpostato se superiore a 30 minuti. Il tempo è regolabile con incrementi di 30 minuti per ciascun programma preimpostato se superiore a 2 ore.

Funzioni

Funzioni di rosolatura
L'apparecchio include due funzioni di rosolatura: Sear e Sauté. Queste funzioni sono adatte per rosolare, sigillare e soffriggere gli ingredienti prima della cottura lenta. Rosolare la carne prima della cottura lenta aiuta a trattenere sapore e succhi. Soffriggere le verdure prima della cottura lenta può migliorare il sapore del piatto finito. Sear può essere regolato dal livello di potenza P3 a P5. Sauté può essere regolato dal livello di potenza P1 a P5. Premere il pulsante Sear o Sauté per selezionare la funzione di rosolatura desiderata. Il tempo di cottura predefinito per entrambe le funzioni è di 10 minuti. Utilizzare il pulsante tempo per regolare il tempo di cottura, se necessario. Utilizzare il pulsante livello di potenza per aumentare o diminuire l'intensità del calore. Premere il pulsante Avvio / Annulla per confermare la selezione e avviare il preriscaldamento. L'indicatore luminoso della funzione selezionata si illumina. L'indicatore luminoso di preriscaldamento si illumina mentre l'apparecchio si preriscalda. Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico e il timer inizia il conto alla rovescia. Quando il timer raggiunge lo zero, l'apparecchio emette un segnale acustico e torna in modalità standby. Premere il pulsante Avvio / Annulla in qualsiasi momento per interrompere la funzione. Per continuare con un'altra funzione di cottura, selezionare la funzione desiderata e premere il pulsante Avvio / Annulla per avviare la cottura.

Funzioni di cottura
Slow Cook Low e Slow Cook High. Assicurarsi che la pentola in ghisa sia posizionata saldamente sulla base dell'apparecchio. Mettere gli ingredienti nella pentola in ghisa e distribuirli uniformemente sul fondo. Posizionare il coperchio sulla pentola in ghisa. Selezionare Slow Cook Low o Slow Cook High, quindi utilizzare il pulsante tempo per regolare il tempo di cottura, se necessario. Premere il pulsante Avvio / Annulla per confermare la selezione e avviare la cottura. L'indicatore luminoso della funzione selezionata si illumina e il display mostra il tempo di cottura rimanente. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e l'indicatore luminoso Mantenimento in caldo si illumina. La modalità automatica Mantenimento in caldo funziona per 2 ore prima che l'apparecchio torni in modalità standby. Slow Cook Low cuoce delicatamente gli alimenti a bassa temperatura per un periodo più lungo. Questa impostazione è adatta per piatti teneri a cottura lenta, stufati, casseruole e ricette simili. Slow Cook High cuoce gli alimenti a una temperatura più alta e riduce il tempo di cottura rispetto a Slow Cook Low. Alcuni alimenti possono bollire quando si utilizza Slow Cook High, quindi potrebbe essere necessario aggiungere liquido extra a seconda della ricetta e del tempo di cottura. Mescolare occasionalmente stufati e casseruole per migliorare la distribuzione del sapore. La pentola in ghisa e il coperchio sono adatti al forno fino a 200 °C. Quando utilizzati in forno, posizionare sempre la pentola in ghisa e il coperchio sulla griglia più bassa del forno. Non toccare le superfici calde. Utilizzare guanti da forno asciutti quando si solleva o si trasporta la pentola in ghisa o il coperchio. Sollevare e rimuovere il coperchio con cautela, inclinandolo lontano da sé per evitare ustioni causate dal vapore in uscita. Posizionare il coperchio caldo su una superficie resistente al calore o su un tagliere idoneo. Prestare la massima attenzione quando l'apparecchio contiene alimenti o liquidi caldi. Le superfici accessibili diventano calde durante l'uso e possono rimanere calde per qualche tempo dopo l'uso. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, la pentola in ghisa e il coperchio prima di spostarli, pulirli o riporli.

OPERAZIONI DI BASE

Funzione Steam

Prima della cottura a vapore, assicurarsi che la pentola in ghisa sia pulita. Posizionare un cestello per la cottura a vapore nella pentola in ghisa, quindi aggiungere 0,5–1,5 l di acqua o brodo. Assicurarsi che il livello del liquido rimanga al di sotto della base del cestello.

A seconda dell'alimento e del risultato di cottura desiderato, è possibile inserire gli alimenti nel cestello prima di selezionare la funzione Steam oppure dopo che il liquido ha raggiunto il punto di ebollizione. Posizionare gli alimenti nel cestello e mettere il coperchio sulla pentola in ghisa.

Selezionare la funzione Steam e premere il pulsante Start / Cancel per iniziare. La spia Steam e la spia di preriscaldamento si accendono. L'apparecchio si preriscalda per circa 7–15 minuti, a seconda della quantità e della temperatura del liquido. Al termine del preriscaldamento, il timer inizia il conto alla rovescia.

Se necessario, utilizzare il pulsante Time per regolare il tempo di cottura a vapore. Il livello di potenza della funzione Steam è fisso e non può essere regolato.

Per ottenere risultati ottimali, mantenere il coperchio chiuso durante la cottura a vapore. L'apertura del coperchio consente al vapore di fuoriuscire e può aumentare il tempo di cottura. Durante tempi di cottura più lunghi, controllare il livello del liquido e aggiungere acqua calda o brodo caldo se necessario.

Al termine della cottura a vapore, utilizzare guanti da forno resistenti al calore per rimuovere il cestello dalla pentola in ghisa. In alternativa, utilizzare delle pinze per rimuovere gli alimenti e lasciare raffreddare completamente il cestello prima di estrarlo.

Funzione Fast Cook

La funzione Fast Cook utilizza una temperatura di cottura più elevata per cuocere gli alimenti più rapidamente. Questa funzione è adatta quando è necessario un tempo di cottura più breve, aiutando comunque a mantenere il cibo saporito e tenero. Preparare tutti gli ingredienti nella pentola in ghisa prima di posizionarla sulla base dell'apparecchio. Mettere il coperchio sulla pentola in ghisa, selezionare la funzione Fast Cook e utilizzare il pulsante tempo per regolare il tempo di cottura, se necessario. Premere il pulsante Avvio / Annulla per avviare la cottura.

Funzione Mantenimento in caldo

L'apparecchio dispone di una funzione automatica Mantenimento in caldo. Il Mantenimento in caldo si avvia automaticamente dopo Slow Cook Low, Slow Cook High e Fast Cook. Quando il Mantenimento in caldo è attivo, l'indicatore luminoso Mantenimento in caldo si illumina e il display inizia a contare in avanti. La funzione Mantenimento in caldo funziona fino a 4 ore prima che l'apparecchio torni in modalità standby. Premere il pulsante Avvio / Annulla in qualsiasi momento per annullare la funzione Mantenimento in caldo.

Consigli e guide

Guida alla cottura lenta

La cottura lenta è ideale per preparare piatti teneri e saporiti come stufati, casseruole, zuppe e carni brasate. Il lungo e lento processo di cottura aiuta ad ammorbidire la carne e a sviluppare un sapore più intenso. A seconda degli ingredienti, della quantità e dell'impostazione selezionata, la cottura lenta può richiedere da 3 a 12 ore. Per risultati ottimali, rosolare o sigillare la carne prima della cottura lenta. Questo passaggio è consigliato ma non obbligatorio. La rosolatura aiuta a sigillare la superficie della carne, migliora il sapore e dona un risultato più ricco. Utilizzare la funzione Sear e rosolare la carne in piccole porzioni per evitare di sovraccaricare la pentola.

Preparazione della carne

Quando si prepara la carne per la cottura lenta, scegliere tagli adatti e rimuovere grasso visibile e tendini. Per casseruole e stufati, tagliare la carne in pezzi uniformi di circa 2–4 cm. I tagli di carne meno teneri sono adatti alla cottura lenta, poiché il lungo tempo di cottura aiuta ad ammorbidire il tessuto connettivo. Le ossa possono essere lasciate nella carne o nel pollame, se desiderato, poiché possono aiutare a mantenere la carne tenera, ma possono aumentare il tempo di cottura necessario. I tagli adatti alla cottura lenta includono spalla di manzo, pancia, girello, stinco, copertina e fesa. Anche stinchi di agnello, spalla, costine, collo e costolette anteriori sono adatti. Per il vitello, utilizzare spalla, guancia, stinco, costolette di collo o coscia a dadini. Per il maiale, utilizzare spalla, pancetta, lonza, coscia o costine. Anche fusi di pollo, sovracosce e pezzi simili sono adatti alla cottura lenta.

Preparazione delle verdure

Tagliare le verdure in pezzi uniformi di circa 2–3 cm per garantire una cottura uniforme. Le verdure surgelate devono essere scongelate prima di essere aggiunte agli altri ingredienti nella pentola in ghisa.

Guida alla cottura a vapore

La cottura a vapore è un metodo di cottura delicato che aiuta gli alimenti a conservare gran parte del loro sapore naturale, della consistenza e del valore nutrizionale. Il cibo viene cotto nel cestello per la cottura a vapore sopra acqua o brodo nella pentola in ghisa. Posizionare un cestello per la cottura a vapore nella pentola in ghisa e aggiungere acqua o brodo. Assicurarsi che il cibo si trovi sopra il livello del liquido e che l'acqua o il brodo non tocchi il fondo del cestello. Per risultati ottimali, tenere il coperchio chiuso durante la cottura a vapore. L'apertura del coperchio lascia fuoriuscire il vapore, il che può aumentare il tempo di cottura e causare una cottura non uniforme.

Cottura a vapore delle verdure

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili per garantire una cottura uniforme. I pezzi più piccoli cuociono a vapore più rapidamente rispetto ai pezzi più grandi. È possibile cuocere a vapore verdure fresche e surgelate. Le verdure surgelate possono richiedere un tempo di cottura più lungo e non devono essere scongelate prima della cottura a vapore. I tempi di cottura possono variare in base a dimensione, forma e tipo di verdura, nonché alle preferenze personali. Per verdure più morbide, prevedere un tempo di cottura aggiuntivo.

Cottura a vapore del pesce

Condire il pesce con erbe fresche, cipolla, limone o ingredienti simili prima della cottura. Posizionare i filetti di pesce in un unico strato nel cestello per la cottura a vapore e non sovrapporli. Il pesce può anche essere avvolto in carta da forno prima della cottura a vapore. Il pesce è cotto quando diventa opaco e si sfalda facilmente con una forchetta.

Cottura a vapore del pollame

Utilizzare pezzi di pollame di dimensioni simili per garantire una cottura uniforme. Disporre il pollame in un unico strato nel cestello per la cottura a vapore. Rimuovere grasso visibile, tendini e pelle prima della cottura. Per un aspetto dorato, rosolare il pollame prima della cottura a vapore. Controllare che il pollame sia completamente cotto pungendo la parte più spessa. I succhi devono risultare limpidi.

Cottura a vapore dei dumpling

I dumpling freschi o surgelati e i panini salati possono essere cotti a vapore. Posizionare piccoli pezzi di carta da forno, foglie di cavolo o foglie di lattuga sotto i dumpling per evitare che si attacchino durante la cottura.

IT CURA E MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchio pulito è essenziale per igiene, risultati costanti e lunga durata del prodotto.

Sicurezza prima della pulizia

- Scollegare l'apparecchio prima di pulire le parti rimovibili.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Non utilizzare spugne abrasive o lana d'acciaio. Non utilizzare detergenti a base di alcol o solventi.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua.

Pulizia della base dell'apparecchio

Pulire l'esterno con un panno morbido e umido. Non mettere l'apparecchio sotto acqua corrente. Non utilizzare la lavastoviglie.

Pulizia della pentola in ghisa e del coperchio

Lavare la pentola in ghisa e il coperchio in acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente dopo la pulizia. La pentola in ghisa e il coperchio non sono lavabili in lavastoviglie. Non metterli in lavastoviglie, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato e causare la formazione di ruggine sulle aree di ghisa esposte.

Rimozione del cibo attaccato

Se il cibo è attaccato alla pentola in ghisa, riempire la pentola con acqua calda e sapone e lasciarla in ammollo per 20–30 minuti. Utilizzare una spugna morbida o una spazzola in nylon per rimuovere delicatamente i residui di cibo. Non utilizzare utensili affilati o utensili metallici per rimuovere il cibo attaccato, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.

Manutenzione e nuova stagionatura della pentola in ghisa

Stagionare nuovamente la pentola in ghisa e il coperchio regolarmente, o quando necessario, per aiutare a proteggere le aree di ghisa esposte e mantenere buone prestazioni di cottura. Prima della nuova stagionatura, assicurarsi che la pentola in ghisa e il coperchio siano puliti, asciutti e privi di residui di cibo. Preriscaldare il forno a 180 °C. Applicare uno strato molto sottile di olio vegetale all'interno e sul bordo della pentola in ghisa e del coperchio utilizzando un panno o carta da cucina. Rimuovere l'olio in eccesso, lasciando solo un rivestimento molto leggero sulla superficie. Posizionare la pentola e il coperchio capovolti su una teglia, un foglio di alluminio o carta da forno per raccogliere eventuali gocce d'olio. Metterli nel forno preriscaldato sulla griglia più bassa e cuocere per 1 ora. Spegnere il forno e lasciare raffreddare la pentola e il coperchio all'interno del forno. Questo raffreddamento graduale aiuta l'olio a legarsi alla superficie di ghisa esposta e a creare uno strato protettivo. Ripetere il processo se è necessario un risultato di stagionatura più resistente o se sono visibili aree non uniformi.

Conservazione

Assicurarsi che l'apparecchio, la pentola in ghisa e il coperchio siano completamente freddi, puliti e asciutti prima di riporli. Conservare l'apparecchio con la pentola in ghisa posizionata sulla base dell'apparecchio e il coperchio posto sopra. Non conservare nulla sopra l'apparecchio.

IT RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa si vede / si riscontra	Cosa significa	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	L'apparecchio non è collegato all'alimentazione elettrica.	Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
	La presa a muro non funziona.	Provare un'altra presa a muro idonea.
L'apparecchio si arresta durante l'uso.	Potrebbe essersi verificata un'interruzione di corrente.	Controllare l'alimentazione elettrica. Se la corrente ritorna, riavviare l'apparecchio se necessario.
L'apparecchio emette un clic durante il funzionamento.	Potrebbe trattarsi del funzionamento dell'interruttore relè.	Questo è normale e non indica un guasto.
L'apparecchio non avvia la cottura.	Il pulsante Avvio / Annulla non è stato premuto.	Selezionare la funzione desiderata e premere il pulsante Avvio / Annulla.
	La pentola in ghisa non è posizionata correttamente sulla base dell'apparecchio.	Spegnere l'apparecchio, lasciarlo raffreddare se necessario e riposizionare correttamente la pentola in ghisa.
Il cibo non è completamente cotto.	Il tempo di cottura era troppo breve.	Continuare la cottura e regolare il tempo di cottura secondo necessità.
	Il coperchio è stato aperto troppo spesso durante la cottura.	Tenere il coperchio chiuso il più possibile durante la cottura.
	Gli ingredienti sono stati tagliati troppo grandi o disposti in modo non uniforme nella pentola.	Tagliare gli ingredienti in pezzi uniformi e distribuirli uniformemente nella pentola in ghisa.
Il cibo brucia o si attacca alla pentola.	Non c'è abbastanza liquido, olio, grasso o burro nella pentola.	Aggiungere liquido o grasso adatto secondo la ricetta ed evitare che la pentola si asciughi completamente durante la cottura.
	Il livello di potenza selezionato è troppo alto.	Utilizzare un livello di potenza più basso quando si utilizzano Sauté o Sear.
Il liquido cola sulla base dell'apparecchio.	La pentola è stata riempita eccessivamente o il liquido dal coperchio è gocciolato sulla base.	Spegnere e scollegare l'apparecchio. Lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia. Non superare il livello di riempimento consigliato.
La pentola in ghisa o il coperchio presenta macchie di ruggine.	La pentola o il coperchio non sono stati asciugati correttamente dopo la pulizia o sono stati esposti all'umidità troppo a lungo.	Rimuovere la ruggine con una spazzola morbida, asciugare accuratamente e stagionare nuovamente l'area interessata.
Il rivestimento smaltato è danneggiato.	Utensili metallici, detergenti abrasivi, sbalzi improvvisi di temperatura o urti possono aver danneggiato il rivestimento.	Interrompere l'uso di utensili affilati o metallici. Evitare shock termici e utilizzare solo strumenti di pulizia morbidi. Se il danno è grave, interrompere l'uso.
L'apparecchio emette un odore, un suono o fumo insoliti.	L'apparecchio potrebbe essere danneggiato o potrebbero esserci residui di cibo sull'area di riscaldamento.	Spegnere e scollegare immediatamente l'apparecchio. Lasciarlo raffreddare e pulirlo. Non utilizzare nuovamente l'apparecchio se il problema persiste.

IT SPECIFICHE TECNICHE

- Tensione nominale: 220–240 V~
- Frequenza nominale: 50-60Hz
- Potenza nominale: 1250 W
- Capacità pentola: 5,5 L

In caso di domande o se si necessita di assistenza con la propria slow cooker, contattare service@onyxcookware.it

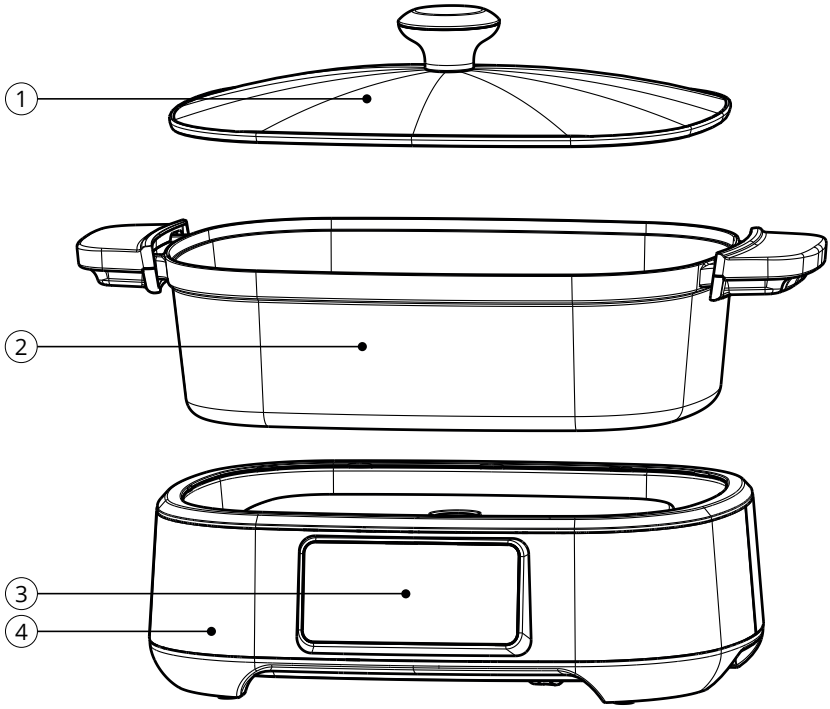


Smaltimento del prodotto:

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). La direttiva definisce il quadro per la restituzione e il riciclaggio di vecchi apparecchi valido in tutta l'UE.

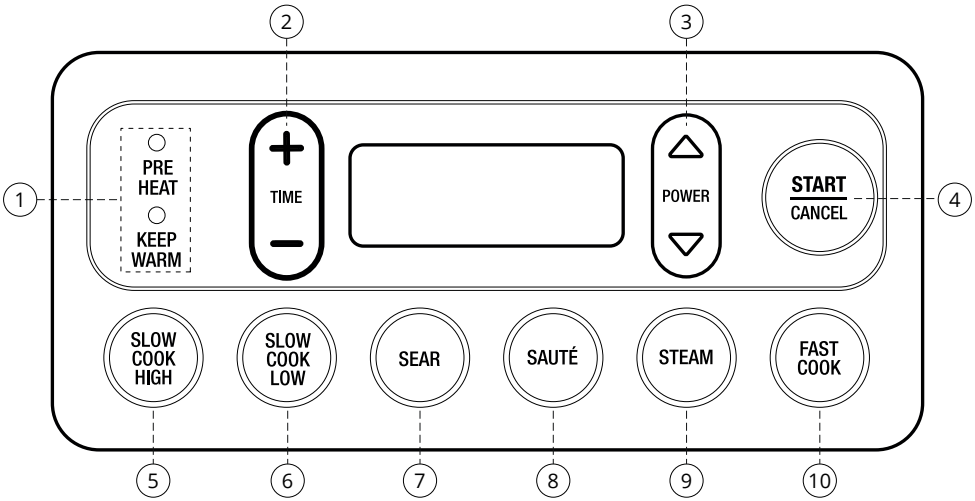
Si prega di non smaltire questo prodotto nei rifiuti domestici indifferenziati; utilizzare i punti di raccolta municipali per il riciclaggio dei WEEE.

NL PRODUCT STRUCTUURDIAGRAM



1. Bovendeksel
2. Gietijzeren pot met emaillaag
3. Display
4. Apparaatbehuizing

NL DISPLAYDIAGRAM



1. **Indicatielampjes**
   Indicatielampjes voor de functies Voorverwarmen en Warmhouden.
2. **Tijdknop**
   Past de bereidingstijd aan voor de geselecteerde functie.
3. **Vermogensniveauknop**
   Past de warmte-intensiteit aan voor functies waarbij selectie van het vermogensniveau beschikbaar is.
4. **Start / Annuleren-knop**
   Start de geselecteerde functie of annuleert de huidige handeling.
5. **Slow cook high**
   Bereidt voedsel langzaam op een hogere temperatuur, waardoor de bereidingstijd wordt verkort in vergelijking met Slow Cook Low.
6. **Slow cook low**
   Bereidt voedsel zachtjes op een lage temperatuur gedurende een langere periode voor malse resultaten.
7. **Sear**
   Gebruikt hoge warmte om vlees vóór de bereiding te bruinen of dicht te schroeien, waardoor smaak en sappen behouden blijven.
8. **Sauté**
   Wordt gebruikt om ingrediënten zoals groenten, uien of kruiden vóór de bereiding voorzichtig te bakken of zacht te maken.
9. **Steam**
   Gebruikt stoom om voedsel te bereiden dat in de stoommand boven water of bouillon is geplaatst.
10. **Fast cook**
    Bereidt voedsel sneller met een hogere temperatuur, ideaal wanneer een kortere bereidingstijd nodig is.

NL BEVEILIGINGSWAARSCHUWING



1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
2. Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, labels, stickers en beschermfolies.
3. Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig zijn voordat u de verpakking weggooit.
4. Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven.
5. Sluit het apparaat alleen aan op een geschikt stopcontact. Als het apparaat geaard moet zijn, moet het worden aangesloten op een geaard stopcontact.
6. Zorg ervoor dat de stekker correct in het stopcontact is gestoken.
7. Wikkel het netsnoer volledig af vóór gebruik.
8. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat beschadigd is.
9. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
10. Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, niet correct werkt, ongebruikelijke geluiden maakt, ongebruikelijke geuren afgeeft of tekenen van beschadiging vertoont.
11. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
12. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
13. Gebruik het apparaat niet buitenshuis, in bewegende voertuigen of boten, of in vochtige omgevingen.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.
15. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
16. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
17. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
18. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of verwijdert en vóór het reinigen.
19. Om het apparaat los te koppelen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Trek niet aan het netsnoer.
20. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen, hete oppervlakken aanraken of in de knoop raken.
21. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag de basis van het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld.
22. Voorkom dat vloeistoffen in de basis van het apparaat terechtkomen om elektrische schokken, brand of kortsluiting te voorkomen.
23. Sluit het apparaat niet aan op een externe timer, een afstandsbedieningssysteem of een ander apparaat dat het apparaat automatisch inschakelt.
24. Plaats het apparaat op een stabiele, droge, vlakke en hittebestendige ondergrond.
25. Plaats het apparaat tijdens gebruik niet dicht bij de rand van een tafel of werkblad.
26. Gebruik het apparaat niet op een hellend oppervlak.
27. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals gas- of elektrische branders, kookplaten, ovens of verwarmingen.
28. Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen, tafelkleden, keukendoeken en verpakkingsmaterialen.
29. Plaats het apparaat op minstens 20 cm afstand van muren, gordijnen en andere materialen die gevoelig zijn voor hitte of stoom.
30. Zorg tijdens gebruik voor voldoende vrije ruimte boven en rondom het apparaat, zodat warmte en stoom veilig kunnen ontsnappen.
31. Plaats het apparaat tijdens gebruik niet tegen een muur, onder planken of in een kast.
32. Dek het apparaat of de ventilatieopeningen niet af tijdens gebruik.
33. Plaats niets boven op het apparaat tijdens gebruik of opslag.
34. Gebruik uitsluitend de meegeleverde gietijzeren pot met de basis van het apparaat.
35. Gebruik de gietijzeren pot niet als deze beschadigd is.
36. Steek de stekker nooit in het stopcontact en schakel het apparaat nooit in, tenzij de gietijzeren pot correct op de basis van het apparaat is geplaatst.

NL BEVEILIGINGSWAARSCHUWING

37. Plaats geen voedsel of vloeistof rechtstreeks in de basis van het apparaat. Voedsel en vloeistof mogen alleen in de gietijzeren pot worden geplaatst.
38. Gebruik het apparaat niet leeg.
39. Zorg er bij het verwarmen voor dat vloeistof, olie, vet of boter de bodem van de gietijzeren pot bedekt.
40. Laat de gietijzeren pot niet droogkoken, omdat dit de emaillaag kan beschadigen.
41. Vul de gietijzeren pot niet te vol. Volg de aanbevolen hoeveelheden in het recept en vul de pot niet verder dan ¾.
42. Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is of wanneer het heet voedsel, hete vloeistof of een hete gietijzeren pot bevat.
43. Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden en na gebruik nog enige tijd heet blijven.
44. De gietijzeren pot, het deksel en de handgrepen worden heet tijdens gebruik.
45. Gebruik altijd droge ovenhandschoenen wanneer u het deksel verwijdert, de gietijzeren pot hanteert of hete onderdelen aanraakt.
46. Til het deksel voorzichtig op en verwijder het voorzichtig, waarbij u het van u af kantelt om brandwonden door ontsnappende stoom te voorkomen.
47. Tijdens gebruik en wanneer het deksel wordt geopend, kan hete stoom vrijkomen. Houd handen en gezicht uit de buurt van stoom en ventilatieopeningen.
48. Wees uiterst voorzichtig wanneer het apparaat heet voedsel of hete vloeistof bevat.
49. Plaats de hete gietijzeren pot of het hete deksel altijd op een hittebestendige ondergrond of een geschikte snijplank.
50. Plaats het hete apparaat, de gietijzeren pot of het deksel niet rechtstreeks op een hittegevoelig werkblad.
51. Plaats de hete gietijzeren pot of het hete deksel niet in of onder koud water. Plotselinge temperatuurveranderingen kunnen thermische schokken, barsten of schade aan het email veroorzaken.
52. Kook altijd met het deksel correct geplaatst, tenzij het recept of de functie-instructies anders aangeven.
53. Laat geen water van het deksel rechtstreeks op de basis van het apparaat druppelen.
54. Gebruik de gietijzeren pot niet in een magnetron.
55. Plaats de gietijzeren pot niet op een gasbrander, elektrische kookplaat of andere directe warmtebron.
56. Zorg er bij stomen voor dat het vloeistofniveau onder de bodem van de stoommand blijft.
57. Zorg er bij stomen voor dat er voldoende water of bouillon in de gietijzeren pot zit voor de gekozen bereidingstijd.
58. Gebruik hittebestendige handschoenen of geschikt keukengerei wanneer u de stoommand na gebruik verwijdert.
59. Raak hete oppervlakken of de binnenkant van het apparaat niet aan voordat het is afgekoeld.
60. Steek geen metalen voorwerpen, folie of andere geleidende materialen in het apparaat, omdat dit brand, elektrische schokken of kortsluiting kan veroorzaken.
61. Gebruik alleen houten, siliconen of kunststof keukengerei in de gietijzeren pot om de emaillaag te beschermen.
62. Laat geen kunststof keukengerei in de gietijzeren pot achter terwijl deze heet is.
63. Gebruik geen chemicaliën, schurende reinigingsmiddelen, staalwol of schuursponsjes op de basis van het apparaat, de gietijzeren pot of het deksel.
64. Sla de gietijzeren pot niet tegen harde oppervlakken, omdat dit de pot of de emaillaag kan beschadigen.
65. Plaats de gietijzeren pot of het deksel niet in de vaatwasser.
66. Laat het apparaat, de gietijzeren pot en het deksel volledig afkoelen voordat u ze reinigt, hanteert of onderdelen verwijdert.
67. Volg de instructies in het gedeelte “Reiniging en onderhoud”.
68. Als de stroom uitvalt tijdens slowcooking terwijl u niet thuis bent, gooi het voedsel dan weg, ook als het gaar lijkt.
69. Als de stroom uitvalt tijdens slowcooking terwijl u thuis bent, maak het voedsel dan onmiddellijk gaar met een andere geschikte bereidingsmethode.
70. Als de stroom uitvalt nadat de bereiding is voltooid, mag het voedsel niet langer dan 2 uur in het apparaat blijven.
71. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld, schoon en droog is voordat u het opbergt.
72. Bewaar het apparaat met de gietijzeren pot op de basis, de stoommand in de pot en het deksel erbovenop geplaatst.
73. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

NL BASISOPERATIES

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakking.
- Reinig het apparaat en alle onderdelen.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, stabiele en vlakke ondergrond.
- Controleer of alle onderdelen correct zijn geplaatst en zorg ervoor dat het apparaat niet beschadigd is.

Algemene functies

Steek de stekker in een geschikt 230–240 V-stopcontact en schakel het apparaat in. Het apparaat piept en het display licht op, wat aangeeft dat het in stand-bymodus staat. Druk op de gewenste functieknop om een bruinings- of bereidingsfunctie te selecteren. Het display toont de standaardbereidingstijd en, indien van toepassing, het standaardvermogensniveau. Vermogensniveaus zijn alleen beschikbaar voor de functies Sear en Sauté. P1 is het laagste vermogensniveau en P5 is het hoogste vermogensniveau. Gebruik de tijdknop om de bereidingstijd indien nodig aan te passen. Gebruik de vermogensniveauknop om de warmte-intensiteit voor de toepasselijke functies aan te passen. Druk op de Start / Annuleren-knop om de selectie te bevestigen en de bereiding te starten. Druk op elk moment op de Start / Annuleren-knop om de huidige functie te stoppen en te annuleren. Wanneer de functie wordt geannuleerd, keert het apparaat terug naar stand-bymodus. Schakel het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Voorgeprogrammeerde functies

Voorinstelling	Standaard-vermogensniveau	Bereik vermogensniveau	Standaardtijd(UU:MM)	Tijdbereik (UU:MM)	Warmhouden	Voorverwarmen
Slow cook high	N/A	N/A	04:00	02:00 - 08:00	✓	N/A
Slow cook low	N/A	N/A	08:00	02:00 - 12:00	✓	N/A
Sear	P5	P3-P5	00:10	00:01 - 00:30	N/A	✓
Sauté	P4	P1-P5	00:10	00:01 - 01:00	N/A	✓
Steam	N/A	N/A	00:15	00:01 - 01:00	N/A	✓
Fast cook	N/A	N/A	01:30	00:01 - 03:00	✓	N/A

Tijdbereik

De tijd is per voorinstelling verstelbaar in stappen van 1 minuut als deze korter is dan 30 minuten. De tijd is per voorinstelling verstelbaar in stappen van 5 minuten als deze langer is dan 30 minuten. De tijd is per voorinstelling verstelbaar in stappen van 30 minuten als deze langer is dan 2 uur.

NL BASISOPERATIES

Functies

Bruiningsfuncties
Het apparaat heeft twee bruiningsfuncties: Sear en Sauté. Deze functies zijn geschikt voor het bruinen, dichtschroeien en sauteren van ingrediënten vóór slowcooking. Vlees bruinen vóór slowcooking helpt om smaak en sappen te behouden. Groenten sauteren vóór slowcooking kan de smaak van het uiteindelijke gerecht verbeteren. Sear kan worden ingesteld van vermogensniveau P3 tot P5. Sauté kan worden ingesteld van vermogensniveau P1 tot P5. Druk op de Sear- of Sauté-knop om de gewenste bruiningsfunctie te selecteren. De standaardbereidingstijd voor beide functies is 10 minuten. Gebruik de tijdknop om de bereidingstijd indien nodig aan te passen. Gebruik de vermogensniveauknop om de warmte-intensiteit te verhogen of te verlagen. Druk op de Start / Annuleren-knop om de selectie te bevestigen en het voorverwarmen te starten. Het indicatielampje voor de geselecteerde functie gaat branden. Het indicatielampje voor voorverwarmen brandt terwijl het apparaat voorverwarmt. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, piept het apparaat en begint de timer af te tellen. Wanneer de timer nul bereikt, piept het apparaat en keert het terug naar stand-bymodus. Druk op elk moment op de Start / Annuleren-knop om de functie te stoppen. Om door te gaan met een andere bereidingsfunctie, selecteert u de gewenste functie en drukt u op de Start / Annuleren-knop om de bereiding te starten.

Bereidingsfuncties
Slow Cook Low en Slow Cook High. Zorg ervoor dat de gietijzeren pot stevig op de basis van het apparaat is geplaatst. Plaats de ingrediënten in de gietijzeren pot en verdeel ze gelijkmatig over de bodem. Plaats het deksel op de gietijzeren pot. Selecteer Slow Cook Low of Slow Cook High en gebruik vervolgens de tijdknop om de bereidingstijd indien nodig aan te passen. Druk op de Start / Annuleren-knop om de selectie te bevestigen en de bereiding te starten. Het indicatielampje voor de geselecteerde functie gaat branden en het display toont de resterende bereidingstijd. Wanneer de bereiding is voltooid, piept het apparaat en gaat het indicatielampje Warmhouden branden. De automatische Warmhouden-modus werkt 2 uur voordat het apparaat terugkeert naar stand-bymodus. Slow Cook Low bereidt voedsel zachtjes op een lage temperatuur gedurende een langere periode. Deze instelling is geschikt voor malse slowcookinggerechten, stoofschotels, ovenschotels en vergelijkbare recepten. Slow Cook High bereidt voedsel op een hogere temperatuur en verkort de bereidingstijd in vergelijking met Slow Cook Low. Sommige voedingsmiddelen kunnen koken bij gebruik van Slow Cook High, dus afhankelijk van het recept en de bereidingstijd kan extra vloeistof nodig zijn. Roer stoofschotels en ovenschotels af en toe door om de smaakverdeling te verbeteren. De gietijzeren pot en het deksel zijn ovenbestendig tot 200 °C. Plaats de gietijzeren pot en het deksel bij gebruik in de oven altijd op het onderste ovenrek. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik droge ovenhandschoenen wanneer u de gietijzeren pot of het deksel optilt of draagt. Til het deksel voorzichtig op en verwijder het door het van u af te kantelen om brandwonden door ontsnappende stoom te voorkomen. Plaats het hete deksel op een hittebestendige ondergrond of een geschikte snijplank. Wees uiterst voorzichtig wanneer het apparaat heet voedsel of hete vloeistof bevat. Toegankelijke oppervlakken worden heet tijdens gebruik en kunnen na gebruik nog enige tijd heet blijven. Laat het apparaat, de gietijzeren pot en het deksel volledig afkoelen voordat u ze verplaatst, reinigt of opbergt.

Stoomfunctie
Controleer vóór het stomen of de gietijzeren pan schoon is. Plaats een stoommandje in de gietijzeren pan en voeg vervolgens 0,5–1,5 l water of bouillon toe. Zorg ervoor dat het vloeistofniveau onder de bodem van het stoommandje blijft.
Afhankelijk van het voedsel en het gewenste bereidingsresultaat kan het voedsel in het stoommandje worden geplaatst voordat de Steam-functie wordt geselecteerd of nadat de vloeistof het kookpunt heeft bereikt. Plaats het voedsel in het stoommandje en plaats het deksel op de gietijzeren pan.
Selecteer de Steam-functie en druk op de knop Start / Cancel om te beginnen. Het Steam-indicatielampje en het voorverwarmingslampje gaan branden. Het apparaat verwarmt ongeveer 7–15 minuten voor, afhankelijk van de hoeveelheid en temperatuur van de vloeistof. De timer begint af te tellen zodra het voorverwarmen is voltooid.
Gebruik indien nodig de knop Time om de stoomtijd aan te passen. Het vermogensniveau van de Steam-functie is vast ingesteld en kan niet worden aangepast.
Houd voor het beste resultaat het deksel tijdens het stomen gesloten. Bij het openen van het deksel ontsnapt stoom, waardoor de bereidingstijd langer kan worden. Controleer bij langere stoomtijden het vloeistofniveau en voeg indien nodig heet water of hete bouillon toe.
Gebruik na afloop van het stomen hittebestendige ovenwanten om het stoommandje uit de gietijzeren pan te verwijderen. U kunt het voedsel ook met een tang verwijderen en het stoommandje volledig laten afkoelen voordat u het uit de pan neemt.

Fast Cook-functie
De Fast Cook-functie gebruikt een hogere bereidingstemperatuur om voedsel sneller te bereiden. Deze functie is geschikt wanneer een kortere bereidingstijd nodig is, terwijl het voedsel toch smaakvol en mals blijft. Bereid alle ingrediënten in de gietijzeren pot voordat u deze op de basis van het apparaat plaatst. Plaats het deksel op de gietijzeren pot, selecteer de Fast Cook-functie en gebruik de tijdknop om de bereidingstijd indien nodig aan te passen. Druk op de Start / Annuleren-knop om de bereiding te starten.

Warmhouden-functie
Het apparaat heeft een automatische Warmhouden-functie. Warmhouden start automatisch na Slow Cook Low, Slow Cook High en Fast Cook. Wanneer Warmhouden actief is, gaat het Warmhouden-indicatielampje branden en begint het display op te tellen. De Warmhouden-functie werkt maximaal 4 uur voordat het apparaat terugkeert naar stand-bymodus. Druk op elk moment op de Start / Annuleren-knop om de Warmhouden-functie te annuleren.

Tips en handleidingen

Gids voor slowcooking

Slowcooking is ideaal voor het bereiden van malse en smaakvolle gerechten zoals stoofschotels, ovenschotels, soepen en gestoofd vlees. Het lange, langzame bereidingsproces helpt vlees zachter te maken en een diepere smaak te ontwikkelen. Afhankelijk van de ingrediënten, hoeveelheid en geselecteerde instelling kan slowcooking tussen 3 en 12 uur duren. Voor het beste resultaat bruint of schroeit u vlees dicht vóór slowcooking. Deze stap wordt aanbevolen, maar is niet verplicht. Bruinen helpt om het oppervlak van het vlees dicht te schroeien, verbetert de smaak en zorgt voor een rijker resultaat. Gebruik de Sear-functie en bruin het vlees in kleine porties om te voorkomen dat de pot te vol raakt.

Vlees voorbereiden

Kies bij het voorbereiden van vlees voor slowcooking geschikte stukken en verwijder zichtbaar vet en pezen. Snijd het vlees voor ovenschotels en stoofschotels in gelijkmatige stukken van ongeveer 2–4 cm. Minder malse stukken vlees zijn geschikt voor slowcooking, omdat de lange bereidingstijd helpt om het bindweefsel zacht te maken. Botten kunnen desgewenst in vlees of gevogelte blijven, omdat ze kunnen helpen om het vlees mals te houden, maar ze kunnen de benodigde bereidingstijd verlengen. Geschikte stukken voor slowcooking zijn onder andere rundernek, bavette, ronde steak, schenkel, schouder en bovenbil. Lamsschenkel, schouder, ribben, nek en voorkwartierkoteletten zijn ook geschikt. Gebruik voor kalfsvlees schouder, wang, schenkel, nekkoteletten of blokjes bout. Gebruik voor varkensvlees schouder, buik, lende, ham of spareribs. Kippendrumsticks, dijen en vergelijkbare stukken zijn ook geschikt voor slowcooking.

Groenten voorbereiden

Snijd groenten in gelijkmatige stukken van ongeveer 2–3 cm om een gelijkmatige bereiding te helpen garanderen. Diepvriesgroenten moeten worden ontdooid voordat ze aan de andere ingrediënten in de gietijzeren pot worden toegevoegd.

Gids voor stomen

Stomen is een milde bereidingsmethode die helpt om veel van de natuurlijke smaak, textuur en voedingswaarde van voedsel te behouden. Het voedsel wordt bereid in de stoommand boven water of bouillon in de gietijzeren pot. Plaats een stoommand in de gietijzeren pot en voeg water of bouillon toe. Zorg ervoor dat het voedsel boven het vloeistofniveau zit en dat het water of de bouillon de bodem van de stoommand niet raakt. Houd voor het beste resultaat het deksel gesloten tijdens het stomen. Door het deksel te openen ontsnapt stoom, wat de bereidingstijd kan verlengen en tot ongelijkmatige bereiding kan leiden.

Groenten stomen

Snijd groenten in stukken van vergelijkbare grootte om een gelijkmatige bereiding te helpen garanderen. Kleinere stukken zullen sneller stomen dan grotere stukken. Verse en diepvriesgroenten kunnen worden gestoomd. Diepvriesgroenten kunnen een langere bereidingstijd nodig hebben en mogen niet worden ontdooid vóór het stomen. Bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van de grootte, vorm en soort groente, evenals persoonlijke voorkeur. Voor zachtere groenten moet extra bereidingstijd worden gerekend.

Vis stomen

Breng vis vóór de bereiding op smaak met verse kruiden, ui, citroen of vergelijkbare ingrediënten. Plaats visfilets in één laag in een stoommand en laat ze niet overlappen. Vis kan ook in bakpapier worden gewikkeld vóór het stomen. Vis is gaar wanneer hij ondoorzichtig wordt en gemakkelijk uit elkaar valt met een vork.

Gevogelte stomen

Gebruik stukken gevogelte van vergelijkbare grootte om een gelijkmatige bereiding te helpen garanderen. Leg gevogelte in één laag in een stoommand. Verwijder zichtbaar vet, pezen en huid vóór de bereiding. Voor een gebruind uiterlijk kunt u het gevogelte vóór het stomen dichtschroeien. Controleer of het gevogelte volledig gaar is door in het dikste deel te prikken. De sappen moeten helder zijn.

Dumplings stomen

Verse of diepvriesdumplings en hartige broodjes kunnen worden gestoomd. Plaats kleine stukjes bakpapier, koolbladeren of slabladeren onder de dumplings om te voorkomen dat ze tijdens de bereiding blijven plakken.

NL VERZORGING EN ONDERHOUD

Het schoonhouden van het apparaat is essentieel voor hygiëne, consistente resultaten en een lange levensduur van het product.

Veiligheid vóór het reinigen

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u verwijderbare onderdelen reinigt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Gebruik geen schurende sponsjes of staalwol. Gebruik geen alcohol- of oplosmiddelhoudende reinigers.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water.

De basis van het apparaat reinigen

Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek. Plaats het apparaat niet onder stromend water. Gebruik geen vaatwasser.

De gietijzeren pot en het deksel reinigen

Was de gietijzeren pot en het deksel in warm zeepsop. Spoel af en droog grondig na het reinigen. De gietijzeren pot en het deksel zijn niet vaatwasserbestendig. Plaats ze niet in de vaatwasser, omdat dit de emaillaag kan beschadigen en roestvorming kan veroorzaken op blootliggende gietijzeren delen.

Vastzittend voedsel verwijderen

Als voedsel aan de gietijzeren pot vastzit, vul de pot dan met warm zeepsop en laat deze 20–30 minuten weken. Gebruik een zachte spons of nylon borstel om voedselresten voorzichtig te verwijderen. Gebruik geen scherpe gereedschappen of metalen keukengerei om vastzittend voedsel te verwijderen, omdat dit de emaillaag kan beschadigen.

De gietijzeren pot onderhouden en opnieuw inbranden

Brand de gietijzeren pot en het deksel regelmatig, of indien nodig, opnieuw in om blootliggende gietijzeren delen te beschermen en goede bereidingsprestaties te behouden. Zorg er vóór het opnieuw inbranden voor dat de gietijzeren pot en het deksel schoon, droog en vrij van voedselresten zijn. Verwarm de oven voor op 180 °C. Breng met een doek of keukenpapier een zeer dunne laag plantaardige olie aan op de binnenkant en rand van de gietijzeren pot en het deksel. Veeg overtollige olie weg, zodat er slechts een zeer lichte laag op het oppervlak achterblijft. Plaats de pot en het deksel ondersteboven op een bakplaat, aluminiumfolie of bakpapier om eventuele oliedruppels op te vangen. Plaats ze in de voorverwarmde oven op het onderste rek en bak ze 1 uur. Schakel de oven uit en laat de pot en het deksel in de oven afkoelen. Dit geleidelijke afkoelen helpt de olie zich te hechten aan het blootliggende gietijzeren oppervlak en een beschermende laag te vormen. Herhaal het proces als een duurzamer inbrandresultaat nodig is of als er ongelijkmatige plekken zichtbaar zijn.

Opslag

Zorg ervoor dat het apparaat, de gietijzeren pot en het deksel volledig zijn afgekoeld, schoon en droog zijn voordat u ze opbergt. Bewaar het apparaat met de gietijzeren pot op de basis van het apparaat en het deksel erbovenop geplaatst. Bewaar niets boven op het apparaat.

NL PROBLEEMOPLOSSING

Wat u ziet / ervaart	Wat het betekent	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan.	Het apparaat is niet aangesloten op de stroomvoorziening.	Controleer of de stekker correct in het stopcontact is gestoken.
	Het stopcontact werkt niet.	Probeer een ander geschikt stopcontact.
Het apparaat stopt tijdens gebruik.	Er kan een stroomonderbreking zijn geweest.	Controleer de stroomvoorziening. Als de stroom terugkeert, start het apparaat indien nodig opnieuw.
Het apparaat maakt een klikkend geluid tijdens gebruik.	Dit kan de relaischakelaar zijn die werkt.	Dit is normaal en duidt niet op een storing.
Het apparaat start de bereiding niet.	De Start / Annuleren-knop is niet ingedrukt.	Selecteer de gewenste functie en druk op de Start / Annuleren-knop.
	De gietijzeren pot is niet correct op de basis van het apparaat geplaatst.	Schakel het apparaat uit, laat het indien nodig afkoelen en plaats de gietijzeren pot opnieuw correct.
Het voedsel is niet volledig gaar.	De bereidingstijd was te kort.	Ga door met de bereiding en pas de bereidingstijd indien nodig aan.
	Het deksel werd tijdens de bereiding te vaak geopend.	Houd het deksel tijdens de bereiding zoveel mogelijk gesloten.
	De ingrediënten waren te groot gesneden of ongelijkmatig in de pot geplaatst.	Snijd ingrediënten in gelijkmatige stukken en verdeel ze gelijkmatig in de gietijzeren pot.
Voedsel brandt aan of blijft aan de pot plakken.	Er zit niet genoeg vloeistof, olie, vet of boter in de pot.	Voeg geschikte vloeistof of vet toe volgens het recept en voorkom dat de pot droogkookt.
	Het geselecteerde vermogensniveau is te hoog.	Gebruik een lager vermogensniveau wanneer u Sauté of Sear gebruikt.
Vloeistof loopt op de basis van het apparaat.	De pot is te vol gevuld of vloeistof van het deksel is op de basis gedruppeld.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het volledig afkoelen voordat u het reinigt. Overschrijd het aanbevolen vulniveau niet.
De gietijzeren pot of het deksel heeft roestvlekken.	De pot of het deksel is na het reinigen niet goed gedroogd of is te lang aan vocht blootgesteld.	Verwijder de roest met een zachte borstel, droog grondig en brand het aangetaste gebied opnieuw in.
De emaillaag is beschadigd.	Metalen keukengerei, schurende reinigingsmiddelen, plotselinge temperatuurveranderingen of stoten kunnen de laag hebben beschadigd.	Stop met het gebruik van scherpe of metalen keukengerei. Vermijd thermische schokken en gebruik alleen zachte reinigingshulpmiddelen. Als de schade ernstig is, stop dan met het gebruik.
Het apparaat geeft een ongebruikelijke geur, geluid of rook af.	Het apparaat kan beschadigd zijn of er kunnen voedselresten op het verwarmingsgebied zitten.	Schakel het apparaat onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het afkoelen en reinig het. Gebruik het apparaat niet opnieuw als het probleem aanhoudt.

NL TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Nominale spanning: 220–240 V~
- Nominale frequentie: 50-60Hz
- Nominaal vermogen: 1250 W
- Potinhoud: 5,5 L

Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw slow cooker, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl

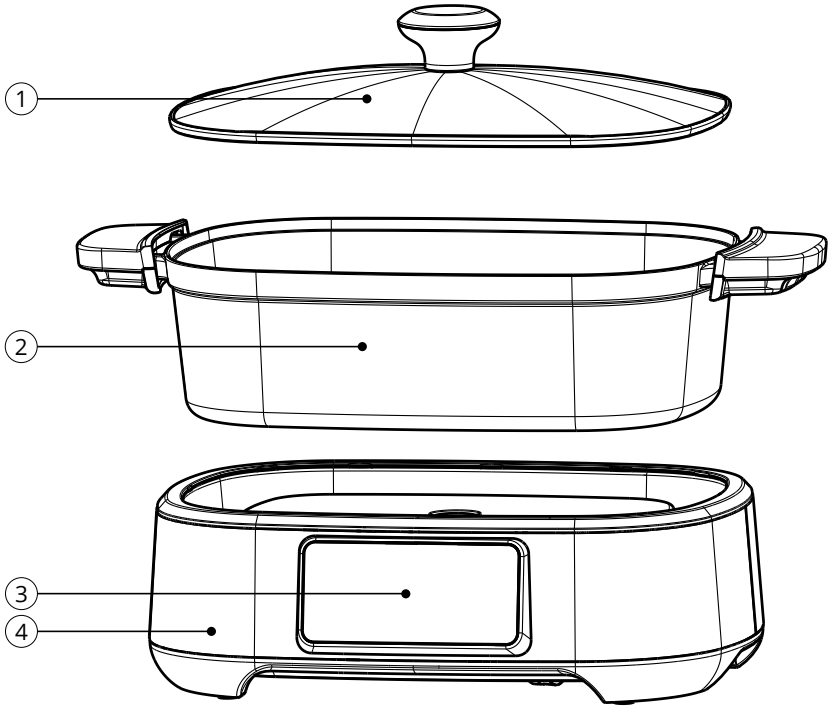


Het product afvoeren:

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). De richtlijn bepaalt het kader voor de terugname en recycling van gebruikte apparaten dat in de hele EU van toepassing is.

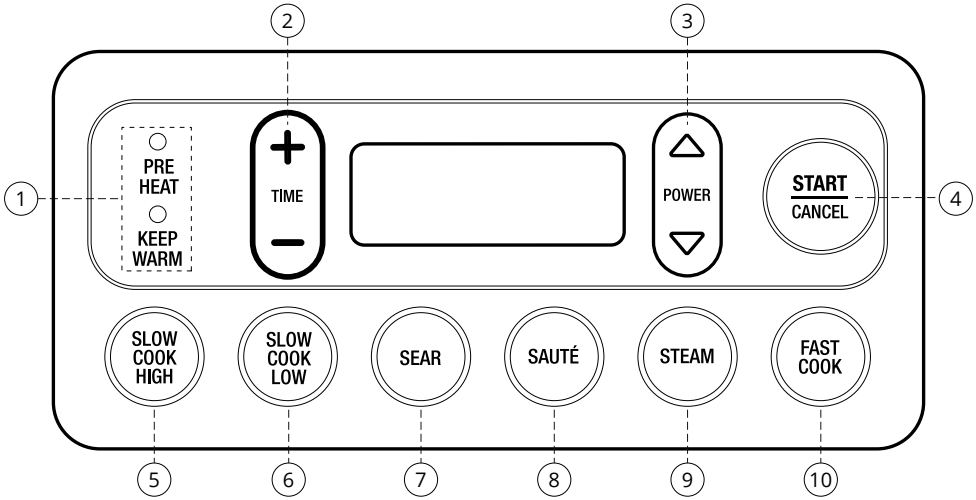
Gooi dit product niet bij het ongesorteerde huishoudelijk afval; maak gebruik van de gemeentelijke inzamelpunten voor de recycling van WEEE.

SE PRODUKTSTRUKTURSCHEMA



1. Övre lock
2. Gjutjärnsgryta med emaljbeläggning
3. Display
4. Apparatkropp

SE DISPLAYDIAGRAM



1. **Indikatorlampor**
   Indikatorlampor för funktionerna Förvärmning och Varmhållning.
2. **Tidknapp**
   Justerar tillagningstiden för den valda funktionen.
3. **Knapp för effektnivå**
   Justerar värmeintensiteten för funktioner där val av effektnivå är tillgängligt.
4. **Start / Avbryt-knapp**
   Startar den valda funktionen eller avbryter den aktuella åtgärden.
5. **Slow cook high**
   Tillagar maten långsamt vid en högre temperatur, vilket minskar tillagningstiden jämfört med Slow Cook Low.
6. **Slow cook low**
   Tillagar maten skonsamt vid låg temperatur under en längre tid för möra resultat.
7. **Sear**
   Använder hög värme för att bryna eller försegla kött före tillagning, vilket hjälper till att bevara smak och saft.
8. **Sauté**
   Används för att försiktigt steka eller mjuka upp ingredienser som grönsaker, lök eller kryddor före tillagning.
9. **Steam**
   Använder ånga för att tillaga mat som placeras i ångkorgen ovanför vatten eller buljong.
10. **Fast cook**
    Tillagar maten snabbare med hjälp av en högre temperatur, perfekt när en kortare tillagningstid behövs.

SE SÄKERHETSVARNING



1. Läs alla instruktioner noggrant innan du använder apparaten och spara denna manual för framtida bruk.
2. Ta bort allt förpackningsmaterial, alla etiketter, klistermärken och skyddsfilmer före första användning.
3. Kontrollera att alla delar och tillbehör finns med innan du kasserar förpackningen.
4. Se till att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten.
5. Anslut endast apparaten till ett lämpligt vägguttag. Om apparaten kräver jordning måste den anslutas till ett jordat vägguttag.
6. Se till att kontakten är korrekt isatt i vägguttaget.
7. Rulla ut strömsladden helt före användning.
8. Använd inte apparaten om kontakten, strömsladden eller apparaten är skadad.
9. Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller en liknande kvalificerad person för att undvika fara.
10. Använd inte apparaten om den har tappats, inte fungerar korrekt, avger ovanliga ljud, avger ovanliga lukter eller visar tecken på skada.
11. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
12. Använd inte apparaten för något annat än dess avsedda ändamål.
13. Använd inte apparaten utomhus, i fordon eller båtar i rörelse eller i fuktiga miljöer.
14. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de risker som är involverade.
15. Barn får inte leka med apparaten.
16. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
17. Håll apparaten och dess strömsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
18. Stäng alltid av apparaten och dra ur kontakten när den inte används, innan delar monteras eller tas bort och före rengöring.
19. För att koppla bort apparaten, stäng av den och dra ut kontakten ur vägguttaget. Dra inte i strömsladden.
20. Låt inte strömsladden hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva, vidröra heta ytor eller bli knuten.
21. För att skydda mot elektriska stötar får apparatens bas, strömsladden eller kontakten inte sänkas ner i vatten eller annan vätska.
22. Förhindra att vätskor tränger in i apparatens bas för att undvika elektriska stötar, brand eller kortslutning.
23. Anslut inte apparaten till en extern timer, ett fjärrstyrningssystem eller någon annan enhet som slår på apparaten automatiskt.
24. Placera apparaten på en stabil, torr, plan och värmebeständig yta.
25. Placera inte apparaten nära kanten på ett bord eller en bänkskiva under användning.
26. Använd inte apparaten på en lutande yta.
27. Placera inte apparaten på eller nära heta ytor, såsom gas- eller elbrännare, kokplattor, ugnar eller värmeelement.
28. Håll apparaten borta från brandfarliga material såsom gardiner, bordsdukar, kökshanddukar och förpackningsmaterial.
29. Placera apparaten minst 20 cm från väggar, gardiner och andra material som är känsliga för värme eller ånga.
30. Se till att det finns tillräckligt med fritt utrymme ovanför och runt apparaten under användning så att värme och ånga kan släppas ut på ett säkert sätt.
31. Placera inte apparaten mot en vägg, under hyllor eller inuti ett skåp under drift.
32. Täck inte över apparaten eller dess ventilationsöppningar under drift.
33. Placera ingenting ovanpå apparaten under drift eller förvaring.
34. Använd endast den medföljande gjutjärnsgrytan tillsammans med apparatens bas.
35. Använd inte gjutjärnsgrytan om den är skadad.
36. Sätt aldrig i kontakten och slå aldrig på apparaten om gjutjärnsgrytan inte är korrekt placerad på apparatens bas.
37. Placera inte mat eller vätska direkt i apparatens bas. Mat och vätska får endast placeras i gjutjärnsgrytan.
38. Använd inte apparaten tom.
39. Vid uppvärmning, se till att vätska, olja, fett eller smör täcker botten av gjutjärnsgrytan.
40. Låt inte gjutjärnsgrytan koka torr, eftersom detta kan skada emaljbeläggningen.
41. Överfyll inte gjutjärnsgrytan. Följ de rekommenderade mängderna i recepten och fyll den inte mer än till ¾.

SE SÄKERHETSVARNING

42. Flytta inte apparaten medan den är i drift eller när den innehåller varm mat, varm vätska eller en varm gjutjärnsgryta.
43. Åtkomliga ytor kan bli heta under användning och förbli heta en tid efter användning.
44. Gjutjärnsgrytan, locket och handtagen blir heta under användning.
45. Använd alltid torra ugnsvantar när du tar av locket, hanterar gjutjärnsgrytan eller vidrör heta delar.
46. Lyft och ta av locket försiktigt och vinkla det bort från dig för att undvika brännskador från utströmmande ånga.
47. Het ånga kan frigöras under drift och när locket öppnas. Håll händer och ansikte borta från ånga och ventilationsöppningar.
48. Var mycket försiktig när apparaten innehåller varm mat eller vätska.
49. Placera alltid den heta gjutjärnsgrytan eller det heta locket på en värmebeständig yta eller en lämplig skärbräda.
50. Placera inte den heta apparaten, gjutjärnsgrytan eller locket direkt på en värmekänslig bänkskiva.
51. Placera inte den heta gjutjärnsgrytan eller det heta locket i eller under kallt vatten. Plötsliga temperaturförändringar kan orsaka termisk chock, sprickor eller skador på emaljen.
52. Tillaga alltid med locket korrekt placerat, om inte receptet eller funktionsinstruktionerna anger annat.
53. Låt inte vatten från locket droppa direkt på apparatens bas.
54. Använd inte gjutjärnsgrytan i en mikrovågsugn.
55. Placera inte gjutjärnsgrytan på en gasbrännare, elektrisk kokplatta eller annan direkt värmekälla.
56. Vid ångkokning, se till att vätskenivån håller sig under botten av ångkorgen.
57. Vid ångkokning, se till att det finns tillräckligt med vatten eller buljong i gjutjärnsgrytan för den valda tillagningstiden.
58. Använd värmebeständiga handskar eller lämpliga redskap när du tar bort ångkorgen efter användning.
59. Vidrör inte heta ytor eller apparatens insida innan den har svalnat.
60. För inte in metallföremål, folie eller andra ledande material i apparaten, eftersom detta kan orsaka brand, elektriska stötar eller kortslutning.
61. För att skydda emaljbeläggningen, använd endast redskap av trä, silikon eller plast i gjutjärnsgrytan.
62. Lämna inte plastredskap i gjutjärnsgrytan medan den är varm.
63. Använd inte kemikalier, slipande rengöringsmedel, stålull eller skursvampar på apparatens bas, gjutjärnsgrytan eller locket.
64. Slå inte gjutjärnsgrytan mot hårda ytor, eftersom detta kan skada grytan eller emaljbeläggningen.
65. Placera inte gjutjärnsgrytan eller locket i diskmaskinen.
66. Låt apparaten, gjutjärnsgrytan och locket svalna helt innan rengöring, hantering eller borttagning av delar.
67. Följ instruktionerna i avsnittet "Rengöring och underhåll".
68. Om strömmen går under långkokning medan du inte är hemma, kassera maten även om den verkar tillagad.
69. Om strömmen går under långkokning medan du är hemma, tillaga maten färdigt omedelbart med en annan lämplig tillagningsmetod.
70. Om strömmen går efter att tillagningen är avslutad ska maten inte lämnas i apparaten i mer än 2 timmar.
71. Se till att apparaten är helt sval, ren och torr före förvaring.
72. Förvara apparaten med gjutjärnsgrytan placerad på basen, ångkorgen inuti grytan och locket placerat ovanpå.
73. Spara dessa instruktioner för framtida bruk.

SE GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER

Före första användning

- Ta bort all förpackning.
- Rengör apparaten och alla komponenter.
- Placera apparaten på en värmebeständig, stabil och plan yta.
- Kontrollera att alla delar är korrekt monterade och se till att apparaten inte är skadad.

Allmänna funktioner

Sätt i stickkontakten i ett lämpligt 230–240 V vägguttag och slå på apparaten. Apparaten piper och displayen tänds, vilket visar att den är i standbyläge. Tryck på önskad funktionsknapp för att välja en brynings- eller tillagningsfunktion. Displayen visar standardtillagningstiden och, där det är tillämpligt, standardeffektnivån. Effektnivåer är endast tillgängliga för funktionerna Sear och Sauté. P1 är den lägsta effektnivån och P5 är den högsta effektnivån. Använd tidknappen för att justera tillagningstiden vid behov. Använd knappen för effektnivå för att justera värmeintensiteten för tillämpliga funktioner. Tryck på Start / Avbryt-knappen för att bekräfta valet och starta tillagningen. Tryck på Start / Avbryt-knappen när som helst för att stoppa och avbryta den aktuella funktionen. När funktionen avbryts återgår apparaten till standbyläge. Efter användning, stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.

Förprogrammerade funktioner

Förinställ-ning	Standardeffektnivå	Intervall för effektnivå	Standard-tid(TT:MM)	Tidsintervall (TT:MM)	Varmhåll-ning	Förvärm-ning
Slow cook high	N/A	N/A	04:00	02:00 - 08:00	✓	N/A
Slow cook low	N/A	N/A	08:00	02:00 - 12:00	✓	N/A
Sear	P5	P3-P5	00:10	00:01 - 00:30	N/A	✓
Sauté	P4	P1-P5	00:10	00:01 - 01:00	N/A	✓
Steam	N/A	N/A	00:15	00:01 - 01:00	N/A	✓
Fast cook	N/A	N/A	01:30	00:01 - 03:00	✓	N/A

Tidsintervall

Tiden kan justeras i steg om 1 minut för varje förinställning om den är under 30 minuter.
Tiden kan justeras i steg om 5 minuter för varje förinställning om den är över 30 minuter.
Tiden kan justeras i steg om 30 minuter för varje förinställning om den är över 2 timmar.

Funktioner

Bryningsfunktioner
Apparaten har två bryningsfunktioner: Sear och Sauté. Dessa funktioner är lämpliga för att bryna, steka och sautera ingredienser före långsam tillagning. Att bryna kött före långsam tillagning hjälper till att bevara smak och saft. Att sautera grönsaker före långsam tillagning kan förbättra smaken på den färdiga rätten. Sear kan justeras från effektnivå P3 till P5. Sauté kan justeras från effektnivå P1 till P5. Tryck på Sear- eller Sauté-knappen för att välja önskad bryningsfunktion. Standardtillagningstiden för båda funktionerna är 10 minuter. Använd tidknappen för att justera tillagningstiden vid behov. Använd knappen för effektnivå för att öka eller minska värmeintensiteten. Tryck på Start / Avbryt-knappen för att bekräfta valet och starta förvärmningen. Indikatorlampan för den valda funktionen tänds. Förvärmningsindikatorn lyser medan apparaten förvärms. När förvärmningen är klar piper apparaten och timern börjar räkna ned. När timern når noll piper apparaten och återgår till standbyläge. Tryck på Start / Avbryt-knappen när som helst för att stoppa funktionen. För att fortsätta med en annan tillagningsfunktion, välj önskad funktion och tryck på Start / Avbryt-knappen för att starta tillagningen.

Tillagningsfunktioner
Slow Cook Low och Slow Cook High. Se till att gjutjärnsgrytan är säkert placerad på apparatens bas. Placera ingredienserna i gjutjärnsgrytan och fördela dem jämnt över botten. Placera locket på gjutjärnsgrytan. Välj Slow Cook Low eller Slow Cook High och använd sedan tidknappen för att justera tillagningstiden vid behov. Tryck på Start / Avbryt-knappen för att bekräfta valet och starta tillagningen. Indikatorlampan för den valda funktionen tänds och displayen visar återstående tillagningstid. När tillagningen är klar piper apparaten och indikatorlampan för Varmhållning tänds. Det automatiska varmhållningsläget körs i 2 timmar innan apparaten återgår till standbyläge. Slow Cook Low tillagar maten skonsamt vid låg temperatur under en längre tid. Denna inställning är lämplig för möra långkokta rätter, grytor, casseroler och liknande recept. Slow Cook High tillagar maten vid en högre temperatur och minskar tillagningstiden jämfört med Slow Cook Low. Vissa livsmedel kan koka vid användning av Slow Cook High, så extra vätska kan behövas beroende på recept och tillagningstid. Rör om i grytor och casseroler då och då för att förbättra smakfördelningen. Gjutjärnsgrytan och locket är ugnssäkra upp till 200 °C. Vid användning i ugnen ska gjutjärnsgrytan och locket alltid placeras på den nedersta ugnsfalsen. Rör inte vid heta ytor. Använd torra ugnsvantar när du lyfter eller bär gjutjärnsgrytan eller locket. Lyft och ta bort locket försiktigt och vinkla det bort från dig för att undvika brännskador från utströmmande ånga. Placera det heta locket på en värmebeständig yta eller en lämplig skärbräda. Var mycket försiktig när apparaten innehåller varm mat eller vätska. Åtkomliga ytor blir heta under användning och kan förbli heta en tid efter användning. Låt apparaten, gjutjärnsgrytan och locket svalna helt innan de flyttas, rengörs eller förvaras.

SE GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER

Ångfunktion
Kontrollera att gjutjärnsgrytan är ren innan ångkokningen påbörjas. Placera en ånginsats i gjutjärnsgrytan och tillsätt sedan 0,5–1,5 l vatten eller buljong. Se till att vätskenivån förblir under ånginsatsens botten. Beroende på livsmedlet och önskat tillagningsresultat kan livsmedlet placeras i ånginsatsen innan Steam-funktionen väljs eller efter att vätskan har nått kokpunkten. Placera livsmedlet i ånginsatsen och sätt locket på gjutjärnsgrytan.
Välj Steam-funktionen och tryck på Start / Cancel-knappen för att starta. Steam-indikatorn och förvärmningsindikatorn tänds. Apparaten förvärms i cirka 7–15 minuter beroende på vätskans mängd och temperatur. Timern börjar räkna ned när förvärmningen är klar.
Använd Time-knappen för att justera ångkokningstiden vid behov. Effektnivån för Steam-funktionen är fast och kan inte justeras.
Håll locket stängt under ångkokningen för bästa resultat. När locket öppnas släpps ånga ut, vilket kan förlänga tillagningstiden. Kontrollera vätskenivån vid längre ångkokningstider och tillsätt varmt vatten eller varm buljong vid behov.
När ångkokningen är klar ska värmetåliga ugnshandskar användas för att ta upp ånginsatsen ur gjutjärnsgrytan. Alternativt kan en tång användas för att ta upp livsmedlet. Låt ånginsatsen svalna helt innan den tas bort.

Fast Cook-funktion
Fast Cook-funktionen använder en högre tillagningstemperatur för att tillaga maten snabbare. Denna funktion är lämplig när en kortare tillagningstid behövs, samtidigt som den hjälper till att hålla maten smakrik och mör. Förbered alla ingredienser i gjutjärnsgrytan innan den placeras på apparatens bas. Placera locket på gjutjärnsgrytan, välj Fast Cook-funktionen och använd tidknappen för att justera tillagningstiden vid behov. Tryck på Start / Avbryt-knappen för att starta tillagningen.

Varmhållningsfunktion
Apparaten har en automatisk varmhållningsfunktion. Varmhållning startar automatiskt efter Slow Cook Low, Slow Cook High och Fast Cook. När Varmhållning är aktiv tänds indikatorlampan för Varmhållning och displayen börjar räkna upp. Varmhållningsfunktionen körs i upp till 4 timmar innan apparaten återgår till standbyläge. Tryck på Start / Avbryt-knappen när som helst för att avbryta varmhållningsfunktionen.

Tips och guider

Guide för långsam tillagning

Långsam tillagning är perfekt för att tillaga möra och smakrika rätter som grytor, casseroler, soppor och bräserat kött. Den långa, långsamma tillagningsprocessen hjälper till att mjuka upp kött och utveckla en djupare smak. Beroende på ingredienser, mängd och vald inställning kan långsam tillagning ta mellan 3 och 12 timmar. För bästa resultat, bryn eller stek köttet före långsam tillagning. Detta steg rekommenderas men är inte obligatoriskt. Bryning hjälper till att försegla köttets yta, förbättrar smaken och ger ett fylligare resultat. Använd Sear-funktionen och bryn köttet i små omgångar för att undvika att grytan blir överfull.

Förbereda kött

När du förbereder kött för långsam tillagning, välj lämpliga styckningsdetaljer och putsa bort synligt fett och senor. För casseroler och grytor, skär köttet i jämna bitar på cirka 2–4 cm. Mindre möra styckningsdetaljer är lämpliga för långsam tillagning, eftersom den långa tillagningstiden hjälper till att mjuka upp bindväven. Ben kan lämnas kvar i kött eller fågel om så önskas, eftersom de kan hjälpa till att hålla köttet mört, men de kan öka den nödvändiga tillagningstiden. Lämpliga styckningsdetaljer för långsam tillagning inkluderar högrev, flank, rundbiff, lägg, bog och fransyska. Lammlägg, bog, revben, hals och framdelskotletter är också lämpliga. För kalv, använd bog, kind, lägg, halskotletter eller tärnat lår. För fläsk, använd bog, sidfläsk, kotlettrad, skinka eller revbensspjäll. Kycklingklubbor, lår och liknande delar är också lämpliga för långsam tillagning.

Förbereda grönsaker

Skär grönsaker i jämnstora bitar på cirka 2–3 cm för att bidra till jämn tillagning. Frysta grönsaker ska tinas innan de tillsätts till övriga ingredienser i gjutjärnsgrytan.

Guide för ångkokning

Ångkokning är en skonsam tillagningsmetod som hjälper maten att behålla mycket av sin naturliga smak, textur och näringsvärde. Maten tillagas i ångkorgen ovanför vatten eller buljong i gjutjärnsgrytan. Placera en ångkorg i gjutjärnsgrytan och tillsätt vatten eller buljong. Se till att maten är placerad ovanför vätskenivån och att vattnet eller buljongen inte vidrör botten av ångkorgen. För bästa resultat, håll locket stängt under ångkokning. Om locket öppnas släpps ånga ut, vilket kan öka tillagningstiden och leda till ojämn tillagning.

Ångkoka grönsaker

Skär grönsaker i bitar av liknande storlek för att bidra till jämn tillagning. Mindre bitar ångkokas snabbare än större bitar. Färska och frysta grönsaker kan ångkokas. Frysta grönsaker kan kräva längre tillagningstid och ska inte tinas före ångkokning. Tillagningstider kan variera beroende på grönsakens storlek, form och typ samt personliga preferenser. För mjukare grönsaker, beräkna extra tillagningstid.

Ångkoka fisk

Krydda fisk med färska örter, lök, citron eller liknande ingredienser före tillagning. Placera fiskfiléer i ett enda lager i en ångkorg och låt dem inte överlappa. Fisk kan också lindas in i bakplåtspapper före ångkokning. Fisken är färdig när den blir ogenomskinlig och lätt faller isär med en gaffel.

Ångkoka fågel

Använd fågelbitar av liknande storlek för att bidra till jämn tillagning. Lägg fågeln i ett enda lager i en ångkorg. Ta bort synligt fett, senor och skinn före tillagning. För ett brynt utseende, stek fågeln före ångkokning. Kontrollera att fågeln är helt genomtillagad genom att sticka i den tjockaste delen. Köttsaften ska vara klar.

Ångkoka dumplings

Färska eller frysta dumplings och salta bullar kan ångkokas. Placera små bitar bakplåtspapper, kålblad eller salladsblad under dumplings för att förhindra att de fastnar under tillagningen.

SE SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Att hålla apparaten ren är viktigt för hygien, jämna resultat och lång produktlivslängd.

Säkerhet före rengöring

- Dra ur kontakten till apparaten innan löstagbara delar rengörs.
- Låt apparaten svalna helt.
- Använd inte slipande svampar eller stålull. Använd inte alkohol- eller lösningsmedelsbaserade rengöringsmedel.
- Sänk aldrig ner apparaten, strömsladden eller kontakten i vatten.

Rengöring av apparatens bas

Torka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa. Placera inte apparaten under rinnande vatten. Använd inte diskmaskin.

Rengöring av gjutjärnsgrytan och locket

Diska gjutjärnsgrytan och locket i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka noggrant efter rengöring. Gjutjärnsgrytan och locket tål inte diskmaskin. Placera dem inte i diskmaskinen, eftersom detta kan skada emaljbeläggningen och kan orsaka rost på exponerade gjutjärnsytor.

Ta bort mat som fastnat

Om mat har fastnat i gjutjärnsgrytan, fyll grytan med varmt vatten och diskmedel och låt den ligga i blöt i 20–30 minuter. Använd en mjuk svamp eller nylonborste för att försiktigt ta bort matrester. Använd inte vassa verktyg eller metallredskap för att ta bort mat som fastnat, eftersom detta kan skada emaljbeläggningen.

Underhåll och återinbränning av gjutjärnsgrytan

Bränn in gjutjärnsgrytan och locket regelbundet, eller vid behov, för att skydda exponerade gjutjärnsytor och bibehålla god tillagningsprestanda. Innan återinbränning, se till att gjutjärnsgrytan och locket är rena, torra och fria från matrester. Förvärm ugnen till 180 °C. Applicera ett mycket tunt lager vegetabilisk olja på insidan och kanten av gjutjärnsgrytan och locket med en trasa eller hushållspapper. Torka bort överflödig olja så att endast ett mycket tunt lager finns kvar på ytan. Placera grytan och locket upp och ner på en bakplåt, aluminiumfolie eller bakpapper för att fånga upp eventuella oljedroppar. Placera dem i den förvärmda ugnen på nedersta falsen och värm i 1 timme. Stäng av ugnen och låt grytan och locket svalna i ugnen. Denna gradvisa avkylning hjälper oljan att binda till den exponerade gjutjärnsytan och skapa ett skyddande lager. Upprepa processen om ett mer hållbart inbränningsresultat behövs eller om ojämna områden syns.

Förvaring

Se till att apparaten, gjutjärnsgrytan och locket är helt svala, rena och torra före förvaring. Förvara apparaten med gjutjärnsgrytan placerad på apparatens bas och locket placerat ovanpå. Förvara ingenting ovanpå apparaten.

SE FELSÖKNING

Vad du ser / upplever	Vad det betyder	Lösning
Apparaten startar inte.	Apparaten är inte ansluten till strömförsörjningen.	Kontrollera att stickkontakten är korrekt isatt i vägguttaget.
	Vägguttaget fungerar inte.	Prova ett annat lämpligt vägguttag.
Apparaten stannar under användning.	Det kan ha varit ett strömavbrott.	Kontrollera strömförsörjningen. Om strömmen kommer tillbaka, starta om apparaten vid behov.
Apparaten avger ett klickande ljud under drift.	Detta kan vara reläbrytaren som arbetar.	Detta är normalt och indikerar inte ett fel.
Apparaten börjar inte tillaga.	Start / Avbryt-knappen har inte tryckts in.	Välj önskad funktion och tryck på Start / Avbryt-knappen.
	Gjutjärnsgrytan är inte korrekt placerad på apparatens bas.	Stäng av apparaten, låt den svalna vid behov och placera gjutjärnsgrytan korrekt igen.
Maten är inte helt tillagad.	Tillagningstiden var för kort.	Fortsätt tillagningen och justera tillagningstiden efter behov.
	Locket öppnades för ofta under tillagningen.	Håll locket stängt så mycket som möjligt under tillagning.
	Ingredienserna skars för stora eller placerades ojämnt i grytan.	Skär ingredienserna i jämnstora bitar och fördela dem jämnt i gjutjärnsgrytan.
Maten bränns eller fastnar i grytan.	Det finns inte tillräckligt med vätska, olja, fett eller smör i grytan.	Tillsätt lämplig vätska eller fett enligt receptet och undvik att låta grytan koka torr.
	Den valda effektnivån är för hög.	Använd en lägre effektnivå när du använder Sauté eller Sear.
Vätska rinner ner på apparatens bas.	Grytan har fyllts för mycket eller vätska från locket har droppat ner på basen.	Stäng av apparaten och dra ur kontakten. Låt den svalna helt före rengöring. Överskrid inte den rekommenderade fyllnadsnivån.
Gjutjärnsgrytan eller locket har rostfläckar.	Grytan eller locket torkades inte ordentligt efter rengöring eller har utsatts för fukt för länge.	Ta bort rosten med en mjuk borste, torka noggrant och bränn in det drabbade området igen.
Emaljbeläggningen är skadad.	Metallredskap, slipande rengöringsmedel, plötsliga temperaturförändringar eller stötar kan ha skadat beläggningen.	Sluta använda vassa redskap eller metallredskap. Undvik termisk chock och använd endast mjuka rengöringsverktyg. Om skadan är allvarlig, sluta använda produkten.
Emaljbeläggningen är skadad. Apparaten avger ovanlig lukt, ljud eller rök.	Apparaten kan vara skadad eller det kan finnas matrester på värmeområdet.	Stäng av apparaten och dra omedelbart ur kontakten. Låt den svalna och rengör den. Använd inte apparaten igen om problemet kvarstår.

SE TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- Märkspänning: 220–240 V~
- Märkfrekvens: 50-60Hz
- Märkeffekt: 1250 W
- Grytans kapacitet: 5,5 L

Om du har några frågor eller behöver hjälp med din slow cooker, vänligen kontakta service@onyxcookware.se

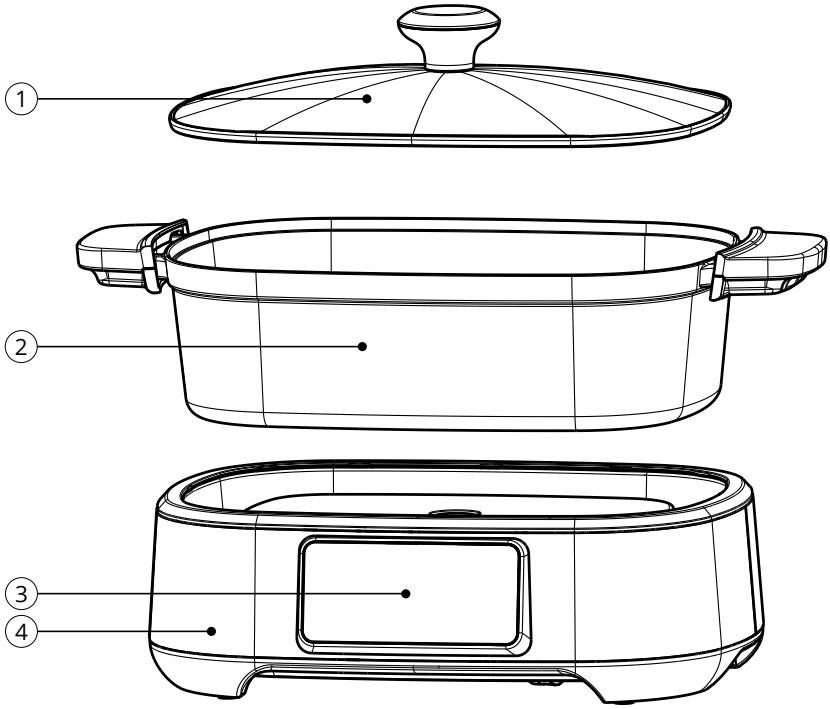


Så här kasserar du produkten:

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Direktivet anger ramarna för retur och återvinning av uttjänta apparater inom hela EU.

Kassera inte denna produkt som osorterat hushållsavfall; använd de kommunala insamlingsplatserna för återvinning av WEEE.

NO PRODUKTSTRUKTURSKJEMA



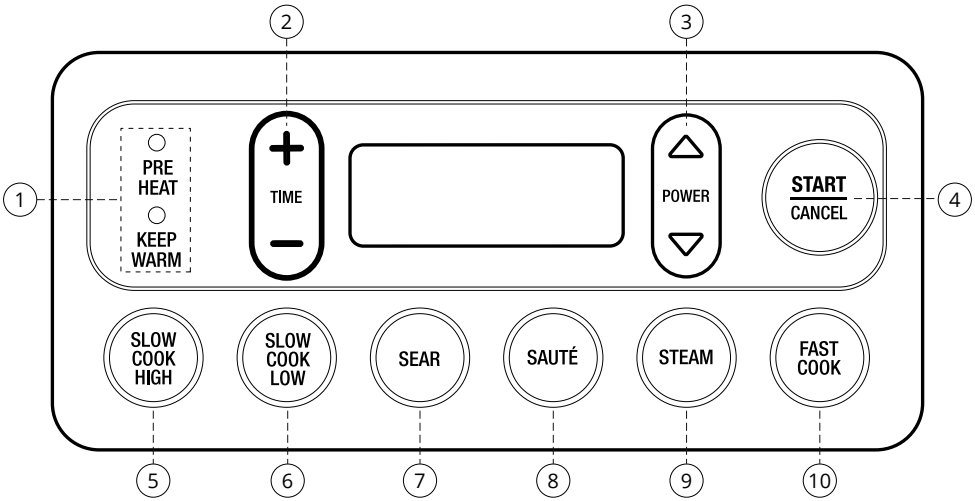
1 Topplokk

2 Støpejernsgryte med emaljebelegg

3 Display

4 Apparatets hoveddel

NO DISPLAYDIAGRAM



1. **Indikatorlamper**
   Indikatorlamper for forvarmings- og hold varm-funksjon.
2. **Tidsknapp**
   Justerer tilberedningstiden for den valgte funksjonen.
3. **Effektnivåknapp**
   Justerer varmeintensiteten for funksjoner der valg av effektnivå er tilgjengelig.
4. **Start / Avbryt-knapp**
   Starter den valgte funksjonen eller avbryter den aktuelle handlingen.
5. **Slow cook high**
   Tilbereder maten langsomt ved en høyere temperatur, noe som reduserer tilberedningstiden sammenlignet med Slow Cook Low.
6. **Slow cook low**
   Tilbereder maten skånsomt ved lav temperatur over lengre tid for mørt resultat.
7. **Sear**
   Bruker høy varme til å brune eller forsegle kjøtt før tilberedning, noe som bidrar til å bevare smak og saft.
8. **Sauté**
   Brukes til å steke eller mykne ingredienser som grønnsaker, løk eller krydder forsiktig før tilberedning.
9. **Steam**
   Bruker damp til å tilberede mat som er plassert i dampkurven over vann eller kraft.
10. **Fast cook**
    Tilbereder maten raskere ved hjelp av en høyere temperatur, ideelt når det er behov for kortere tilberedningstid.

NO SIKKERHETSADVARSEL



1. Les alle instruksjonene nøye før apparatet tas i bruk, og ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk.
2. Fjern all emballasje, etiketter, klistremerker og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
3. Kontroller at alle deler og alt tilbehør er inkludert før emballasjen kastes.
4. Sørg for at nettspenningen samsvarer med spenningen som er angitt på apparatet.
5. Koble apparatet kun til en egnet stikkontakt. Hvis apparatet krever jording, må det kobles til en jordet stikkontakt.
6. Sørg for at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
7. Rull strømledningen helt ut før bruk.
8. Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller apparatet er skadet.
9. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceverksted eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
10. Ikke bruk apparatet hvis det har falt ned, ikke fungerer som det skal, lager uvanlige lyder, avgir uvanlige lukter eller viser tegn på skade.
11. Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk.
12. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det tiltenkte formålet.
13. Ikke bruk apparatet utendørs, i kjøretøy eller båter i bevegelse, eller i fuktige omgivelser.
14. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
15. Barn skal ikke leke med apparatet.
16. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
17. Hold apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
18. Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet når det ikke er i bruk, før deler monteres eller fjernes, og før rengjøring.
19. For å koble fra apparatet, slå det av og trekk støpselet ut av stikkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
20. Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller en benkeplate, berøre varme overflater eller bli knyttet.
21. For å beskytte mot elektrisk støt må apparatets base, strømledning eller støpsel ikke senkes ned i vann eller annen væske.
22. Unngå at væske kommer inn i apparatets base for å unngå elektrisk støt, brann eller kortslutning.
23. Ikke koble apparatet til en ekstern timer, et fjernkontrollsystem eller annen enhet som slår apparatet på automatisk.
24. Plasser apparatet på en stabil, tørr, jevn og varmebestandig overflate.
25. Ikke plasser apparatet nær kanten av et bord eller en benkeplate under bruk.
26. Ikke bruk apparatet på en skrå overflate.
27. Ikke plasser apparatet på eller nær varme overflater, som gass- eller elektriske bluss, kokeplater, ovner eller varmeapparater.
28. Hold apparatet unna brennbare materialer som gardiner, duker, kjøkkenhåndklær og emballasjematerialer.
29. Plasser apparatet minst 20 cm unna vegger, gardiner og andre materialer som er følsomme for varme eller damp.
30. Sørg for tilstrekkelig fri plass over og rundt apparatet under bruk, slik at varme og damp kan slippe ut på en trygg måte.
31. Ikke plasser apparatet mot en vegg, under hyller eller inne i et skap under bruk.
32. Ikke dekk til apparatet eller ventilasjonsåpningene under bruk.
33. Ikke plasser noe oppå apparatet under bruk eller oppbevaring.
34. Bruk kun den medfølgende støpejernsgryten sammen med apparatets base.
35. Ikke bruk støpejernsgryten hvis den er skadet.
36. Sett aldri inn støpselet og slå aldri på apparatet med mindre støpejernsgryten er riktig plassert på apparatets base.
37. Ikke plasser mat eller væske direkte i apparatets base. Mat og væske skal kun plasseres i støpejernsgryten.
38. Ikke bruk apparatet når det er tomt.
39. Ved oppvarming må du sørge for at væske, olje, fett eller smør dekker bunnen av støpejernsgryten.
40. Ikke la støpejernsgryten koke tørr, da dette kan skade emaljebelegget.
41. Ikke overfyll støpejernsgryten. Følg de anbefalte mengdene i oppskriftene, og fyll den ikke mer enn ¾ full.

NO SIKKERHETSADVARSEL

42. Ikke flytt apparatet mens det er i bruk, eller mens det inneholder varm mat, varm væske eller en varm støpejernsgryte.
43. Tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk og forbli varme en stund etter bruk.
44. Støpejernsgryten, lokket og håndtakene blir varme under bruk.
45. Bruk alltid tørre grytevotter når du tar av lokket, håndterer støpejernsgryten eller berører varme deler.
46. Løft og fjern lokket forsiktig, og vinkle det bort fra deg for å unngå brannskader fra damp som slipper ut.
47. Varm damp kan slippe ut under bruk og når lokket åpnes. Hold hender og ansikt unna damp og ventilasjonsåpninger.
48. Vær svært forsiktig når apparatet inneholder varm mat eller væske.
49. Plasser alltid den varme støpejernsgryten eller det varme lokket på en varmebestandig overflate eller et egnet skjærebrett.
50. Ikke plasser det varme apparatet, støpejernsgryten eller lokket direkte på en varmefølsom benkeplate.
51. Ikke plasser den varme støpejernsgryten eller det varme lokket i eller under kaldt vann. Plutselige temperaturendringer kan forårsake termisk sjokk, sprekker eller skade på emaljen.
52. Tilbered alltid mat med lokket riktig plassert, med mindre oppskriften eller funksjonsinstruksjonene angir noe annet.
53. Ikke la vann fra lokket dryppe direkte ned på apparatets base.
54. Ikke bruk støpejernsgryten i en mikrobølgeovn.
55. Ikke plasser støpejernsgryten på et gassbluss, en elektrisk kokeplate eller en annen direkte varmekilde.
56. Ved damping må du sørge for at væskenivået holder seg under bunnen av dampkurven.
57. Ved damping må du sørge for at det er nok vann eller kraft i støpejernsgryten for den valgte tilberedningstiden.
58. Bruk varmebestandige hansker eller egnede redskaper når dampkurven fjernes etter bruk.
59. Ikke berør varme overflater eller innsiden av apparatet før det er avkjølt.
60. Ikke stikk metallgjenstander, folie eller andre ledende materialer inn i apparatet, da dette kan forårsake brann, elektrisk støt eller kortslutning.
61. For å beskytte emaljebelegget må du kun bruke redskaper av tre, silikon eller plast i støpejernsgryten.
62. Ikke la plastredskaper ligge i støpejernsgryten mens den er varm.
63. Ikke bruk kjemikalier, slipende rengjøringsmidler, stålull eller skuresvamper på apparatets base, støpejernsgryten eller lokket.
64. Ikke slå støpejernsgryten mot harde overflater, da dette kan skade gryten eller emaljebelegget.
65. Ikke sett støpejernsgryten eller lokket i oppvaskmaskinen.
66. La apparatet, støpejernsgryten og lokket avkjøles helt før rengjøring, håndtering eller fjerning av deler.
67. Følg instruksjonene i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».
68. Hvis strømmen går under langtidskoking mens du ikke er hjemme, skal maten kastes, selv om den ser ferdig tilberedt ut.
69. Hvis strømmen går under langtidskoking mens du er hjemme, må maten tilberedes ferdig umiddelbart med en annen egnet tilberedningsmetode.
70. Hvis strømmen går etter at tilberedningen er fullført, bør maten ikke bli stående i apparatet i mer enn 2 timer.
71. Sørg for at apparatet er helt avkjølt, rent og tørt før oppbevaring.
72. Oppbevar apparatet med støpejernsgryten plassert på basen, dampkurven inne i gryten og lokket plassert oppå.
73. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig bruk.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Før første gangs bruk

- Fjern all emballasje.
- Rengjør apparatet og alle komponenter.
- Plasser apparatet på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- Kontroller at alle delene er riktig montert, og sørg for at apparatet ikke er skadet.

Generelle funksjoner

Sett støpselet inn i en egnet 230–240 V stikkontakt og slå på apparatet. Apparatet piper og displayet lyser, noe som viser at det er i standby-modus. Trykk på ønsket funksjonsknapp for å velge en brunings- eller tilberedningsfunksjon. Displayet viser standard tilberedningstid og, der det er aktuelt, standard effektnivå. Effektnivåer er kun tilgjengelige for funksjonene Sear og Sauté. P1 er laveste effektnivå og P5 er høyeste effektnivå. Bruk tidsknappen til å justere tilberedningstiden om nødvendig. Bruk effektnivåknappen til å justere varmeintensiteten for aktuelle funksjoner. Trykk på Start / Avbryt-knappen for å bekrefte valget og starte tilberedningen. Trykk på Start / Avbryt-knappen når som helst for å stoppe og avbryte den aktuelle funksjonen. Når funksjonen avbrytes, går apparatet tilbake til standby-modus. Etter bruk, slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten.

Forhåndsprogrammerte funksjoner

Forhåndsinnstilling	Standard effektnivå	Område for effektnivå	Standardtid (TT:MM)	Tidsområde(TT:MM)	Hold varm	Forvarming
Slow cook high	N/A	N/A	04:00	02:00 - 08:00	✓	N/A
Slow cook low	N/A	N/A	08:00	02:00 - 12:00	✓	N/A
Sear	P5	P3-P5	00:10	00:01 - 00:30	N/A	✓
Sauté	P4	P1-P5	00:10	00:01 - 01:00	N/A	✓
Steam	N/A	N/A	00:15	00:01 - 01:00	N/A	✓
Fast cook	N/A	N/A	01:30	00:01 - 03:00	✓	N/A

Tidsområde

Tiden kan justeres i trinn på 1 minutt for hver forhåndsinnstilling hvis den er under 30 minutter. Tiden kan justeres i trinn på 5 minutter for hver forhåndsinnstilling hvis den er over 30 minutter. Tiden kan justeres i trinn på 30 minutter for hver forhåndsinnstilling hvis den er over 2 timer.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Funksjoner

Bruningsfunksjoner
Apparatet har to bruningsfunksjoner: Sear og Sauté. Disse funksjonene er egnet for bruning, steking og sautering av ingredienser før langsom tilberedning. Bruning av kjøtt før langsom tilberedning bidrar til å bevare smak og saft. Sautering av grønnsaker før langsom tilberedning kan forbedre smaken på den ferdige retten. Sear kan justeres fra effektnivå P3 til P5. Sauté kan justeres fra effektnivå P1 til P5. Trykk på Sear- eller Sauté-knappen for å velge ønsket bruningsfunksjon. Standard tilberedningstid for begge funksjonene er 10 minutter. Bruk tidsknappen til å justere tilberedningstiden om nødvendig. Bruk effektnivåknappen til å øke eller redusere varmeintensiteten. Trykk på Start / Avbryt-knappen for å bekrefte valget og starte forvarmingen. Indikatorlampen for den valgte funksjonen lyser. Forvarmingsindikatorlampen lyser mens apparatet forvarmes. Når forvarmingen er fullført, piper apparatet, og timeren begynner å telle ned. Når timeren når null, piper apparatet og går tilbake til standby-modus. Trykk på Start / Avbryt-knappen når som helst for å stoppe funksjonen. For å fortsette med en annen tilberedningsfunksjon, velg ønsket funksjon og trykk på Start / Avbryt-knappen for å starte tilberedningen.

Tilberedningsfunksjoner
Slow Cook Low og Slow Cook High. Sørg for at støpejernsgryten er sikkert plassert på apparatets base. Legg ingrediensene i støpejernsgryten og fordel dem jevnt utover bunnen. Legg lokket på støpejernsgryten. Velg Slow Cook Low eller Slow Cook High, og bruk deretter tidsknappen til å justere tilberedningstiden om nødvendig. Trykk på Start / Avbryt-knappen for å bekrefte valget og starte tilberedningen. Indikatorlampen for den valgte funksjonen lyser, og displayet viser gjenværende tilberedningstid. Når tilberedningen er fullført, piper apparatet og Hold varm-indikatorlampen lyser. Den automatiske Hold varm-modusen kjører i 2 timer før apparatet går tilbake til standby-modus. Slow Cook Low tilbereder maten skånsomt ved lav temperatur over lengre tid. Denne innstillingen er egnet for møre langtidskokte retter, gryteretter, casseroler og lignende oppskrifter. Slow Cook High tilbereder maten ved en høyere temperatur og reduserer tilberedningstiden sammenlignet med Slow Cook Low. Noen matvarer kan koke ved bruk av Slow Cook High, så ekstra væske kan være nødvendig avhengig av oppskrift og tilberedningstid. Rør i gryteretter og casseroler av og til for å forbedre smaksfordelingen. Støpejernsgryten og lokket tåler ovn opptil 200 °C. Ved bruk i ovn skal støpejernsgryten og lokket alltid plasseres på nederste rille. Ikke berør varme overflater. Bruk tørre grytevotter når du løfter eller bærer støpejernsgryten eller lokket. Løft og fjern lokket forsiktig, og vinkle det bort fra deg for å unngå brannskader fra damp som slipper ut. Plasser det varme lokket på en varmebestandig overflate eller et egnet skjærebrett. Vær svært forsiktig når apparatet inneholder varm mat eller væske. Tilgjengelige overflater blir varme under bruk og kan forbli varme en stund etter bruk. La apparatet, støpejernsgryten og lokket avkjøles helt før flytting, rengjøring eller oppbevaring.

Dampfunksjon
Kontroller at støpejernsgryten er ren før dampingen påbegynnes. Plasser en dampinnsats i støpejernsgryten, og tilsett deretter 0,5–1,5 l vann eller kraft. Sørg for at væskenivået holder seg under bunnen av dampinnsatsen.
Avhengig av maten og ønsket tilberedningsresultat kan maten legges i dampinnsatsen før Steam-funksjonen velges, eller etter at væsken har nådd kokepunktet. Legg maten i dampinnsatsen, og sett lokket på støpejernsgryten.
Velg Steam-funksjonen, og trykk på Start / Cancel-knappen for å starte. Steam-indikatoren og forvarmingsindikatoren lyser. Apparatet forvarmes i omtrent 7–15 minutter, avhengig av væskemengden og væskens temperatur. Timeren begynner å telle ned når forvarmingen er fullført.
Bruk Time-knappen til å justere dampingstiden ved behov. Effektnivået for Steam-funksjonen er fast og kan ikke justeres.
Hold lokket lukket under dampingen for å oppnå best mulig resultat. Når lokket åpnes, slipper damp ut, noe som kan forlenge tilberedningstiden. Ved lengre dampingstider må væskenivået kontrolleres, og varmt vann eller varm kraft tilsettes ved behov.
Når dampingen er fullført, bruker du varmebestandige grytevotter til å løfte dampinnsatsen ut av støpejernsgryten. Alternativt kan du bruke en tang til å ta ut maten og la dampinnsatsen avkjøles helt før den tas ut.

Fast Cook-funksjon
Fast Cook-funksjonen bruker en høyere tilberedningstemperatur for å tilberede maten raskere. Denne funksjonen er egnet når det er behov for kortere tilberedningstid, samtidig som den bidrar til å holde maten smakfull og mør. Forbered alle ingrediensene i støpejernsgryten før den plasseres på apparatets base. Legg lokket på støpejernsgryten, velg Fast Cook-funksjonen og bruk tidsknappen til å justere tilberedningstiden om nødvendig. Trykk på Start / Avbryt-knappen for å starte tilberedningen.

Hold varm-funksjon
Apparatet har en automatisk Hold varm-funksjon. Hold varm starter automatisk etter Slow Cook Low, Slow Cook High og Fast Cook. Når Hold varm er aktiv, lyser Hold varm-indikatorlampen og displayet begynner å telle opp. Hold varm-funksjonen kjører i opptil 4 timer før apparatet går tilbake til standby-modus. Trykk på Start / Avbryt-knappen når som helst for å avbryte Hold varm-funksjonen.

Tips og veiledninger

Veiledning for langsom tilberedning

Langsom tilberedning er ideelt for å lage møre og smakfulle retter som gryteretter, casseroler, supper og braisert kjøtt. Den lange, langsomme tilberedningsprosessen bidrar til å mørne kjøtt og utvikle en dypere smak. Avhengig av ingredienser, mengde og valgt innstilling kan langsom tilberedning ta mellom 3 og 12 timer. For best resultat, brun eller stek kjøttet før langsom tilberedning. Dette trinnet anbefales, men er ikke påkrevd. Bruning bidrar til å forsegle kjøttets overflate, forbedrer smaken og gir et rikere resultat. Bruk Sear-funksjonen og brun kjøttet i små porsjoner for å unngå å overfylle gryten.

Forberedelse av kjøtt

Når du forbereder kjøtt for langsom tilberedning, velg egnede kjøttstykker og skjær bort synlig fett og sener. Til casseroler og gryteretter, skjær kjøttet i jevne biter på omtrent 2–4 cm. Mindre møre kjøttstykker er egnet for langsom tilberedning, ettersom den lange tilberedningstiden bidrar til å mykne bindevevet. Bein kan bli værende i kjøtt eller fjærkre om ønskelig, da de kan bidra til å holde kjøttet mørt, men de kan øke nødvendig tilberedningstid. Egnede kjøttstykker for langsom tilberedning inkluderer høyrygg, skjørtbiff, rundstek, skank, bog og lårtunge. Lammeskanker, bog, ribbe, nakke og koteletter fra forparten er også egnet. Til kalv kan du bruke bog, kjake, skank, nakkekoteletter eller terninger av lår. Til svin kan du bruke bog, sideflesk, kam, skinke eller spareribs. Kyllingklubber, lår og lignende stykker er også egnet for langsom tilberedning.

Forberedelse av grønnsaker

Skjær grønnsaker i jevne biter på omtrent 2–3 cm for å sikre jevn tilberedning. Frosne grønnsaker bør tines før de tilsettes andre ingredienser i støpejernsgryten.

Veiledning for damping

Damping er en skånsom tilberedningsmetode som bidrar til at maten beholder mye av sin naturlige smak, tekstur og næringsverdi. Maten tilberedes i dampkurven over vann eller kraft i støpejernsgryten. Plasser en dampkurv i støpejernsgryten og tilsett vann eller kraft. Sørg for at maten ligger over væskenivået, og at vannet eller kraften ikke berører bunnen av dampkurven. For best resultat, hold lokket lukket under damping. Hvis lokket åpnes, slipper damp ut, noe som kan øke tilberedningstiden og føre til ujevn tilberedning.

Damping av grønnsaker

Skjær grønnsaker i biter av lignende størrelse for å sikre jevn tilberedning. Mindre biter dampes raskere enn større biter. Ferske og frosne grønnsaker kan dampes. Frosne grønnsaker kan kreve lengre tilberedningstid og bør ikke tines før damping. Tilberedningstider kan variere avhengig av størrelse, form og type grønnsak, samt personlige preferanser. For mykere grønnsaker, beregn ekstra tilberedningstid.

Damping av fisk

Krydre fisk med friske urter, løk, sitron eller lignende ingredienser før tilberedning. Plasser fiskefileter i ett enkelt lag i en dampkurv og la dem ikke overlappe. Fisk kan også pakkes inn i bakepapir før damping. Fisken er ferdig når den blir ugjennomsiktig og lett flaker seg med en gaffel.

Damping av fjærkre

Bruk fjærkrestykker av lignende størrelse for å sikre jevn tilberedning. Legg fjærkre i ett enkelt lag i en dampkurv. Fjern synlig fett, sener og skinn før tilberedning. For et brunet utseende kan fjærkreet stekes før damping. Kontroller at fjærkreet er helt gjennomkokt ved å stikke i den tykkeste delen. Kjøttsaften skal være klar.

Damping av dumplings

Ferske eller frosne dumplings og salte boller kan dampes. Plasser små biter bakepapir, kålblader eller salatblader under dumplings for å forhindre at de fester seg under tilberedning.

NO VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Det er viktig å holde apparatet rent for hygiene, jevne resultater og lang produktlevetid.

Sikkerhet før rengjøring

- Trekk ut støpselet før rengjøring av avtakbare deler.
- La apparatet avkjøles helt.
- Ikke bruk slipende svamper eller stålull. Ikke bruk alkohol- eller løsemiddelbaserte rengjøringsmidler.
- Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann.

Rengjøring av apparatets base

Tørk av utsiden med en myk, fuktig klut. Ikke plasser apparatet under rennende vann. Ikke bruk oppvaskmaskin.

Rengjøring av støpejernsgryten og lokket

Vask støpejernsgryten og lokket i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig etter rengjøring. Støpejernsgryten og lokket tåler ikke oppvaskmaskin. Ikke plasser dem i oppvaskmaskinen, da dette kan skade emaljebelegget og føre til rust på eksponerte støpejernsområder.

Fjerning av fastbrent mat

Hvis mat sitter fast i støpejernsgryten, fyll gryten med varmt såpevann og la den ligge i bløt i 20–30 minutter. Bruk en myk svamp eller nylonbørste for å fjerne matrestene forsiktig. Ikke bruk skarpe verktøy eller metallredskaper til å fjerne mat som sitter fast, da dette kan skade emaljebelegget.

Vedlikehold og ny innbrenning av støpejernsgryten

Brenn inn støpejernsgryten og lokket regelmessig, eller ved behov, for å beskytte eksponerte støpejernsområder og opprettholde god tilberedningsytelse. Før ny innbrenning, sørg for at støpejernsgryten og lokket er rene, tørre og fri for matrester. Forvarm ovnen til 180 °C. Påfør et svært tynt lag vegetabilsk olje på innsiden og kanten av støpejernsgryten og lokket med en klut eller et papirhåndkle. Tørk bort overflødig olje, slik at det bare er et svært lett lag igjen på overflaten. Plasser gryten og lokket opp-ned på et stekebrett, aluminiumsfolie eller bakepapir for å fange opp eventuelle oljedråper. Sett dem i den forvarmede ovnen på nederste rille og stek i 1 time. Slå av ovnen og la gryten og lokket avkjøles inne i ovnen. Denne gradvise avkjølingen hjelper oljen med å binde seg til den eksponerte støpejernsoverflaten og skape et beskyttende lag. Gjenta prosessen hvis et mer slitesterkt innbrenningsresultat er nødvendig, eller hvis ujevne områder er synlige.

Oppbevaring

Sørg for at apparatet, støpejernsgryten og lokket er helt avkjølt, rent og tørt før oppbevaring. Oppbevar apparatet med støpejernsgryten plassert på apparatets base og lokket plassert på toppen. Ikke oppbevar noe oppå apparatet.

NO FEILSØKING

Hva det betyr	Hva det betyr	Løsning
Apparatet slår seg ikke på.	Apparatet er ikke koblet til strøm-forsyningen.	Kontroller at støpselet er riktig satt inn i stikkontakten.
	Stikkontakten fungerer ikke.	Prøv en annen egnet stikkontakt.
Apparatet stopper under bruk.	Det kan ha vært et strømbrudd.	Kontroller strømforsyningen. Hvis strømmen kommer tilbake, start apparatet på nytt ved behov.
Apparatet lager en klikkelyd under bruk.	Dette kan være relébryteren som arbeider.	Dette er normalt og indikerer ikke en feil.
Apparatet starter ikke tilbered-ningen.	Start / Avbryt-knappen er ikke trykket inn.	Velg ønsket funksjon og trykk på Start / Avbryt-knappen.
	Støpejernsgryten er ikke riktig plassert på apparatets base.	Slå av apparatet, la det avkjøles om nødvendig, og plasser støpejerns-gryten riktig på nytt.
Maten er ikke helt ferdig tilberedt.	Tilberedningstiden var for kort.	Fortsett tilberedningen og juster tilberedningstiden etter behov.
	Lokket ble åpnet for ofte under tilberedningen.	Hold lokket lukket så mye som mulig under tilberedning.
	Ingrediensene ble kuttet for store eller plassert ujevnt i gryten.	Skjær ingrediensene i jevne biter og fordel dem jevnt i støpejerns-gryten.
Maten brenner seg eller setter seg fast i gryten.	Det er ikke nok væske, olje, fett eller smør i gryten.	Tilsett egnet væske eller fett i henhold til oppskriften, og unngå at gryten koker tørr.
	Det valgte effektnivået er for høyt.	Bruk et lavere effektnivå når du bruker Sauté eller Sear.
Væske renner ned på apparatets base.	Gryten er overfylt, eller væske fra lokket har dryppet ned på basen.	Slå av apparatet og trekk ut støpselet. La det avkjøles helt før rengjøring. Ikke overskrid anbefalt fyllnivå.
Støpejernsgryten eller lokket har rustflekker.	Gryten eller lokket ble ikke tørket ordentlig etter rengjøring eller har vært utsatt for fuktighet for lenge.	Fjern rusten med en myk børste, tørk grundig og brenn inn det berørte området på nytt.
Emaljebelegget er skadet.	Metallredskaper, slipende rengjø-ringsmidler, plutselige temperatu-rendringer eller støt kan ha skadet belegget.	Slutt å bruke skarpe redskaper eller metallredskaper. Unngå termisk sjokk og bruk kun myke rengjøringsverktøy. Hvis skaden er alvorlig, må bruken avsluttes.
Apparatet avgir uvanlig lukt, lyd eller røyk.	Apparatet kan være skadet, eller det kan være matrester på varme-området.	Slå av apparatet og trekk ut støp-selet umiddelbart. La det avkjøles og rengjør det. Ikke bruk apparatet igjen hvis problemet fortsetter.

NO TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Nominell spenning: 220–240 V~
- Nominell frekvens: 50-60Hz
- Nominell effekt: 1250 W
- Grytekapasitet: 5,5 L

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med din slow cooker, kan du kontakte service@onyxcookware.no



Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE-avfall). Direktivet fastsetter rammene for retur og resirkulering av brukte apparater som gjelder i hele EU/EØS.

Vennligst ikke kast dette produktet sammen med usortert husholdningsavfall; bruk de kommunale innsamlingsstedene for resirkulering av WEEE-avfall.

onyx cookware

Questions? Scan here for manuals,
FAQs & support.

service@onyxcookware.eu