



SLOW COOKER – 3,3 L

SC 2090



GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u dit toestel in gebruik neemt!
Bewaar deze zorgvuldig.

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil!
Conservez-le soigneusement.

INSTRUCTION MANUAL

Attentively read the user manual before using this appliance.
Keep the manual carefully!

GEBRAUCHSANWEISUNG

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich, bevor Sie das Apparat in Gebrauch nehmen! Bitte sorgfältig aufbewahren.



NL Beschrijving van het toestel

1. Cool touch handgrepen
2. Steunvoetjes
3. Regelbare thermostaatknop
4. Kunststof basis
5. Glazen deksel
6. Keramische pot

FR Description de l'appareil

1. Poignées cool touch
2. Pieds support
3. Bouton thermostat réglable
4. Base en mat. synthétique
5. Couvercle en verre
6. Récipient céramique

GB Description of the appliance

1. Cool touch handles
2. Support feet
3. Adjustable thermostat knob
4. Synthetic base
5. Glass lid
6. Ceramic bowl

DE Beschreibung des Gerätes

1. Cool touch Handgriffe
2. Stützfüsse
3. Regulierbarer Thermostatkopf
4. Kunststoff Basis
5. Glasdeckel
6. Keramischer Topf

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit, waaraan u jaren plezier zult beleven. **Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u uw toestel in gebruik neemt.** Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben, mogen dit toestel niet gebruiken.
Vergeet de garantiebepalingen niet te lezen.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is gebouwd in overeenstemming met de Europese CE-veiligheidsnormen en beantwoordt aan de algemeen erkende regels van de techniek en aan de voorschriften in verband met de veiligheid van elektrische toestellen. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen dienen de nodige voorzorgsmaatregelen in acht genomen te worden om ongevallen te vermijden en om beschadigingen te vermijden.

-  **Opgelet! Verbrandingsgevaar!** Door gebruik van het toestel ontstaan hete oppervlakken en stoom. Raak enkel de handgrepen of thermostaatknop aan terwijl het toestel in werking is.
- **Opgelet!** Ook na het uitschakelen van het toestel blijven er hete oppervlakken die verbrandingsgevaar opleveren. Laat het toestel dus volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen, te reinigen of op te bergen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen **NIET** met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze minimum 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Hou het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gelijkaardige toepassingen, uitgezonderd: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels e.a. residentiële omgevingen; bed en breakfast omgevingen.
- Het toestel, elektrisch snoer en stekker **NOOIT** in water of enig andere vloeistof onderdompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch in

water zou vallen, onmiddellijk de stekker uittrekken. Daarna pas het toestel uit het water halen.

- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel **NOOIT** gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is of een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het toestel in al deze gevallen onmiddellijk naar uw verkooppunt of erkend hersteller.
- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het toestel niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst.
- Gebruik **NOOIT** aparte timers of afstandbedieningsystemen.
 - Het toestel steeds op een vaste en vlakke ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
 - Plaats het toestel steeds op een kleurvaste ondergrond.
 - LET OP: het toestel wordt tijdens gebruik heet en produceert hete stoom.
 - Gebruik het toestel NOOIT buitenshuis.
 - NOOIT verlengsnoeren of contactdozen gebruiken. Plaats het toestel dichtbij een stopcontact en sluit het steeds rechtstreeks aan. Rol bij gebruik steeds het volledige snoer af.
 - Laat het snoer NOOIT over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
 - Het toestel en het snoer NOOIT in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, verwarming of ovens plaatsen.
 - De keramische pot NOOIT rechtstreeks op een warmtebron, zoals een kookvuur of kookplaat, plaatsen.
 - NOOIT het toestel zonder toezicht laten als het in werking is en het NOOIT verplaatsen wanneer het in werking is.
 - Plaats het toestel NOOIT in de nabijheid van gordijnen, muurdecoratie, textiel en andere ontvlambare voorwerpen. Zorg dat er STEEDS voldoende ruimte aan alle kanten van het toestel is.
 - Kook NOOIT rechtstreeks in de basis, gebruik STEEDS de keramische pot.
 - Gebruik geen onderdelen of accessoires van andere toestellen.
 - Gebruik het toestel enkel waarvoor het bestemd is, nl. voor het 'slow' koken van voedsel.
 - Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact indien het toestel tijdens het gebruik een onregelmatigheid vertoont.
 - Wees voorzichtig in het verplaatsen van de keramische pot en het deksel om beschadigingen te vermijden. Gebruik deze niet indien ze beschadigd zijn.
 - Gebruik het toestel enkel en alleen op de netspanning zoals deze aangegeven op het typeplaatje.

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen en stickers.
- Hou verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en snoer op eventuele beschadigingen. Is dit het geval, het toestel NIET gebruiken, maar onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
- Reinig het toestel zoals omschreven in 'Reiniging' vooraleer u het toestel voor de eerste maal gebruikt.
- Gebruik het toestel de eerste keer enkel met water.
 - Vul de pot met 4 tassen water en doe het deksel er op.
 - Wikkel het elektriciteits snoer volledig af en steek de stekker in een stopcontact met aarding 230V.
 - Zet de thermostaatknop op High en laat ongeveer 30 min. opwarmen.
 - Er kan een geur vrijkomen, dit is perfect normaal en verdwijnt vanzelf.
 - Draai de thermostaatknop terug op Off en laat 20 min. afkoelen.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Draag ovenwanten om de keramische pot uit de buitenpot te halen.
- Giet het water weg, spoel de pot en droog goed af.
- Plaats de keramische pot terug in de buitenpot.
- Het toestel is nu klaar voor gebruik.

3. BEDIENING TOESTEL

- Plaats de ingrediënten in de keramische pot en plaats dan het glazen deksel.
 - Vul de keramische pot niet tot aan de rand.
 - Combineert u groenten en vlees, plaats eerst de groenten op de bodem en dan pas het vlees.
- Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in een stopcontact met aarding 230V.
- Draai vervolgens de thermostaatknop op de gewenste positie: LOW-HIGH-WARM
 - Volg de kooktijd zoals aangegeven in uw recept
 - Voor de juiste temperatuur, raadpleeg de tabel hieronder

Werkingsduur	Temperatuur HIGH (bij benadering)	Temperatuur LOW (bij benadering)	Temperatuur WARM (bij benadering)
1u	43°C	36°C	28°C
2u	63°C	53°C	32°C
3u	80°C	66°C	35°C
4u	90°C	76°C	39°C
5u	96°C	83°C	42°C
6u	97°C	88°C	44°C
7u	98°C	92°C	46°C
8u	100°C	93°C	48°C

OPGELET:

- Gebruik het toestel nooit langer dan 4 u op de WARM-stand!
- De keramische pot is niet bestand tegen plotse temperatuurveranderingen. Is de pot reeds heet, voeg dan geen koude vloeistoffen toe. Zorg dat de hete keramische pot nooit in contact komt met koud water. Gebruikt u bevroren voedsel, voeg dan eerst wat warm water toe. Warm ook nooit de keramische pot op die uit een koele plaats komt (bv koele berging of koelkast)
- Verwijder zo weinig mogelijk het deksel tijdens het koken, het openen vertraagt het kookproces. Gebruik hierbij steeds een ovenwant om het deksel af te nemen. Doe dit steeds langzaam en van je weg, om de stoom voorzichtig te laten ontsnappen.
- Tijdens het koken wordt de basis van het toestel warm. Raak enkel en alleen de thermostaatknop en de handgreep aan.
- Wanneer de bereiding klaar is, draai de thermostaatknop op WARM om het gerecht warm te houden, of u kan ook onmiddellijk de thermostaatknop op OFF zetten en de stekker uittrekken.
- Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen of te reinigen.

TIPS:

- Vlees dat bereid wordt in de Slow Cooker wordt niet bruin. Indien u dit toch wenst, dient u het vlees apart in een pan te bruinen/ aan te bakken.
- Laat kruiden en specerijen waar mogelijk in hun geheel. Op deze manier geven ze meer aroma's vrij dan wanneer u ze zou fijnhakken.
- Water of vocht verdampt in de Slow Cooker niet zoals bij traditioneel koken. Baseert u zich op uw 'standaard' recept, verminder dan de hoeveelheid vocht. Uitzondering: soep en rijst.
- Achteraf kan u nog altijd extra vocht toevoegen mocht dit nodig blijken. Is de bereiding echter te vochtig op het einde van de kooktijd, verwijder het glazen deksel en draai de thermostaatknop op HIGH. Laat ca. 30 min. doorkoken.

- Ingrediënten versneden in even grote stukken zullen sneller en gelijkmatiger koken dan wanneer u bv. een volledig gebrad gebruikt.
- Gebruik de WARM-stand om bereidingen warm te houden aan de juiste temperatuur. Kook nooit ingrediënten op de WARM-stand.
- De meeste recepten met rauw vlees en groenten hebben ongeveer 6 tot 8 uur nodig op de LOW-stand.
- Vet vlees kan het gerecht minder smaak geven. Voorkoken of aanbakken kan het vetgehalte naar beneden halen en zal bovendien kleur geven aan het vlees.
- Hoe meer vet aan het vlees, hoe minder vocht er moet toegevoegd worden.
- Indien nodig kan u het gesmolten vet met een lepel, een schuimspaan of een snee brood verwijderen.

TRADITIONELE RECEPTEN OMZETTEN NAAR SLOW COOKING:

- Groenten zoals wortelen, aardappelen, rapen en bieten vragen een langere kooktijd dan vele vleessoorten. Plaats ze altijd op de bodem van de Slow Cooker en overgiet ze met vloeistof.
- Verse melk of yoghurt toevoegen mag pas tijdens de laatste 2 u. Gecondenseerde melk kan reeds bij aanvang toegevoegd worden.
- Rijst, pasta en noedels zijn niet geschikt om lang te koken. Kook ze bij voorkeur apart en voeg ze pas toe tijdens de laatste 30 min.

OVERIGE:

- Vermijd extreme temperatuurverschillen. Een heet glazen deksel of keramische pot die ondergedompeld worden in koud water kan barsten.
- Indien u de keramische pot als bewaarpot in de koelkast gebruikt en achteraf terug wil opwarmen, dient u te wachten tot de pot terug op kamertemperatuur is. Zoniet, kan hij barsten.
- Zowel het glazen deksel als de keramische pot kunnen barsten indien deze op ruwe wijze in contact komen met een hard oppervlak.
- Gebruik het toestel niet indien de keramische pot en/of glazen deksel gebarsten, gebroken of zwaar bekrast zijn.

4. REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel volledig afkoelen.
- De keramische pot en glazen deksel kunnen gereinigd worden in de vaatwasser. De basis van het toestel mag enkel met een vochtige doek gereinigd worden.
- Indien er wat aanbaksel tegen de randen kleeft: vul de keramische pot best met water en detergent en laat wat weken.
- Gebruik NOOIT harde afwasborstels, enkel een zachte doek!
- Het toestel NOOIT in water of enig andere vloeistof onderdompelen.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af alvorens het toestel op te bergen.
- Om het toestel op te bergen, plaats de keramische pot in de basis en plaats het deksel erop. Om het deksel te beschermen, wikkel het in een zachte doek en plaats het deksel ondersteboven.

5. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

Bij een storing aan het toestel, het toestel niet gebruiken.

Het toestel warmt niet op:

- Controleer of uw toestel op de juiste netspanning is aangesloten en dat er netspanning is.
=>Indien de storing nog niet is opgelost dient u zich tot uw verkooppunt te wenden.
- Bij beschadiging van het snoer, uw toestel niet gebruiken en onmiddellijk binnenbrengen bij uw verkooppunt.

HET APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK
VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN.

DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE
GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.

6. GARANTIEBEPALINGEN

De wettelijke garantie loopt vanaf de aankoopdatum. Het aankoopbewijs bepaalt de aankoopdatum. De duur en de voorwaarden van de garantie zijn afhankelijk van de landelijke wetgeving van het land van aankoop. Indien u een defect toestel heeft, wendt u zich tot uw verkoper met uw aankoopbewijs.

De gebruiker is verantwoordelijk voor het reinigen én deugdelijk verpakken van het defecte toestel alvorens dit aan te bieden ter herstelling. Het is onvoldoende om het toestel in een kartonnen verpakking met papier te verpakken. FRITEL is niet verantwoordelijk voor schade als gevolg van onvoldoende verpakking, hierdoor vervalt ook de garantie onherroepelijk.

Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt de herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten. De waarborg dekt niet de beschadiging, noch de slijtage van de platen.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- Voor 2^e hands toestellen is de verkoper het enige aanspreekpunt.
- De verzendingskosten heen en terug, in geval van herstelling, zijn steeds ten laste van de koper.
- **De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van de originele aankoopfactuur (geen kopij).**
- De garantie kan niet ingeroepen worden voor normale slijtage.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, professioneel of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport in geval van retourzending.
- Bij herstelling of wijziging door NIET-gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij defecten die niet te wijten zijn aan het toestel zelf, maar aan een externe oorzaak, zoals een val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, overstroming, bliksem, ...
- Bij het niet naleven van de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Voor toestellen die niet onder garantie vallen om één van bovenstaande redenen, zullen alle kosten (transport, administratie, onderzoek en handling) worden doorgerekend.

De meest recente versie van de gedetailleerde wettelijke garantievoorwaarden, evenals de gedetailleerde commerciële garantievoorwaarden kan u altijd consulteren op www.fritel.com.

7. MILIEU



Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur niet samen met het normale huisvuil weg, maar lever het in bij een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u het milieu te beschermen.

8. AANSPRAKELIJKHEID

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit niet-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij niet-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van dit

toestel, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften niet heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.

9. ACCESSOIRES, ONDERDELEN EN ANDERE FRITEL PRODUCTEN

Bezoek onze webshop www.fritel.com en ontdek veel gestelde vragen, beschikbare onderdelen en accessoires, evenals alle overige producten uit ons FRITEL assortiment voor nog meer FRITEL plezier!

FR – MODE D'EMPLOI

Félicitations ! Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir. **Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil** et conservez-le soigneusement.

Les **personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cet appareil**. N'oubliez pas de lire les conditions de garantie !

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil multifonctionnel a été conçu conformément aux normes de sécurité européennes CE et répond aux normes agréées générales de la technique et aux consignes relatives à la sécurité des appareils électriques. Comme pour tous les appareils électroménagers, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter les accidents et les dégâts.

-  **Attention ! Risque de brûlure !** Quand l'appareil est en marche, certaines surfaces s'échauffent. Touchez uniquement les poignées ou le bouton thermostat quand l'appareil est en marche.
- **Attention !** Même après avoir débranché l'appareil, ces surfaces restent encore chaudes pendant un certain temps et peuvent donc encore causer des brûlures. Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le déplacer, nettoyer ou ranger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à condition qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas se faire par des enfants, à moins qu'ils aient au minimum 8 ans et qu'ils soient surveillés. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique et pour des applications similaires, sauf: Cuisines du personnel de magasins, sociétés et autres environnements professionnels ; Fermes ; Par les clients d'hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels ; Tous types d'environnement bed & breakfast.
- N'immergez **JAMAIS** l'appareil, le cordon électrique ni la fiche dans l'eau. Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide. Au cas où l'appareil tomberait dans l'eau, retirez immédiatement la fiche de la prise. Ensuite sortez l'appareil de l'eau.
- Un cordon électrique endommagé peut causer des électrochocs. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil quand celui-ci est endommagé, est tombé ou montre un dérangement, ou quand le cordon ou la fiche est endommagé(e). Dans tous ces cas, retournez l'appareil à votre point de vente ou à un service de réparation agréé.
- Retirez toujours la fiche de la prise dès que le travail est terminé et avant de démonter l'appareil pour le nettoyer.
- N'utilisez **JAMAIS** de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
 - Placez toujours l'appareil sur une surface stable, comme une tablette de cuisine ou une table, pour éviter que l'appareil ne puisse basculer ou glisser.
 - Placez toujours l'appareil sur une surface inaltérable.
 - ATTENTION : l'appareil devient très chaud et produit de la vapeur lors de l'utilisation
 - N'utilisez JAMAIS l'appareil en dehors de la maison.
 - N'utilisez JAMAIS de rallonge ou de prise de contact. Branchez toujours l'appareil à une prise directe. Déroulez toujours entièrement le cordon électrique.
 - Ne laissez JAMAIS le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
 - Tenez l'appareil ainsi que le cordon éloigné des surfaces chaudes (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).
 - Ne placez JAMAIS le récipient céramique directement sur une source de chaleur, tel une cuisinière ou un réchaud.
 - Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance et ne le déplacez JAMAIS lorsqu'il est en utilisation.
 - Ne placez JAMAIS l'appareil à proximité de rideaux, décoration murale, textile et autres objets inflammables. Assurez-vous qu'il y ait TOUJOURS suffisamment d'espace de tous les côtés de l'appareil.
 - Ne cuisinez JAMAIS directement dans la base, utilisez TOUJOURS le récipient céramique.
 - N'utilisez pas de pièces détachées ou d'accessoires d'autres appareils.
 - Utilisez uniquement l'appareil pour ce dont il est destiné, c.à.d. mijoter de la nourriture.
 - Retirez immédiatement la fiche de la prise de contact au cas où l'appareil présente un dérangement lors de l'utilisation.
 - Maniez prudemment le récipient céramique et le couvercle afin d'éviter des endommagements. Ne les utilisez pas s'ils sont endommagés.
 - N'utilisez l'appareil que sur la tension réseau comme indiquée sur la plaque signalétique.

2. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Maintenez les emballages hors de portée des enfants.

- Contrôlez l'appareil et le cordon pour d'éventuels endommagements. Si endommagé, n'utilisez PAS l'appareil, mais rapportez-le à votre point de vente.
- Lavez l'appareil comme décrit sous 'Nettoyage' avant la première utilisation.
- Pour la première utilisation n'utilisez que de l'eau.
 - Remplissez le récipient de 4 tasses d'eau et mettez le couvercle
 - Déroulez complètement le cordon électrique, et branchez la prise sur un réseau 230V.
 - Mettez le bouton thermostat sur 'High' et faites chauffer pendant environ 30 minutes.
 - Une odeur peut émaner de l'appareil, c'est tout à fait normal et disparaîtra automatiquement.
 - Tournez le bouton thermostat sur Off et laissez refroidir pendant 20 minutes.
 - Retirez la fiche de la prise.
 - Portez des gants pour sortir le récipient céramique.
 - Videz l'eau, rincez bien le récipient et séchez bien.
 - Remettez le récipient céramique dans l'appareil.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

3. MANIEMENT DE L'APPAREIL

- Mettez les ingrédients dans le récipient céramique et mettez le couvercle de verre.
 - Ne remplissez pas le récipient céramique jusqu'au bord.
 - Si vous combinez viande et légumes, mettez d'abord les légumes au fond et ensuite la viande.
- Déroulez entièrement le cordon électrique et introduisez la fiche dans une prise de terre 230 Volt.
- Tournez ensuite le thermostat sur la position souhaitée : LOW-HIGH-WARM
 - Suivez le temps de cuisson comme indiqué dans votre recette
 - Pour la température correcte, référez-vous au tableau ci-dessous.

Temps de fonctionnement	Température (approximative) HIGH	Température (approximative) LOW	Température (approximative) WARM
1h	43°C	36°C	28°C
2h	63°C	53°C	32°C
3h	80°C	66°C	35°C
4h	90°C	76°C	39°C
5h	96°C	83°C	/
6h	97°C	88°C	/
7h	98°C	92°C	/
8h	100°C	93°C	/

ATTENTION :

- N'utilisez jamais l'appareil pendant plus de 4 sur la position WARM !
- Le récipient céramique n'est pas résistant aux changements soudains de température. Si le récipient est très chaud, n'ajoutez pas de liquides très froids et assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec de l'eau froide. Si vous utilisez de la nourriture surgelée, ajoutez d'abord un peu d'eau chaude. Ne chauffez jamais le récipient céramique lorsqu'il vient d'un endroit froid (p.ex. débarras froid, réfrigérateur...)
- Retirez le moins possible le couvercle pendant la cuisson. L'ouverture occasionne une baisse de température. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le couvercle. Retirez-le toujours lentement, et jamais vers vous, de façon à permettre à la vapeur de s'échapper.
- Lors de la cuisson la base de l'appareil devient chaude. Ne touchez que le bouton thermostat et les poignées.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton thermostat sur WARM afin de maintenir le plat au chaud, ou tournez le bouton thermostat sur OFF et tirez la fiche de la prise.
- Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.

ASTUCES :

- De la viande préparée dans le Slow Cooker ne brunit pas. Si vous souhaitez tout de même une viande brune, vous devez brunir la viande dans une poêle.

- Laissez les épices si possibles entiers. De cette façon elles donnent plus d'arômes que si vous les hachez.
- L'eau ou le liquide ne s'évapore pas comme avec la cuisson traditionnelle. Basez-vous sur votre recette standard, diminuez la quantité de liquides. Exception : soupe et ris.
- Si nécessaire vous pouvez toujours ajouter du liquide par après. La préparation est encore trop liquide après la cuisson, retirez le couvercle de verre et tournez le bouton thermostat sur HIGH. Laissez bouillir pendant environ 30 minutes.
- Les ingrédients coupés en morceaux égales cuiront plus rapidement et de façon plus égale que si vous faites cuire p.ex. un rôti entier.
- Utilisez la position WARM pour garder le plat au chaud à la bonne température. Ne cuisez jamais les ingrédients sur la position WARM.
- Les recettes avec de la viande crue et des légumes ont besoin d'environ 6 à 8 heures sur la position LOW.
- De la viande grasse peut donner un plat avec moins de goût. Précuire ou saisir fait baisser le taux de graisse et donnera de la couleur à la viande.
- Plus la viande a de graisse, moins il faudra ajouter du liquide.
- Si nécessaire vous pouvez retirer la graisse fondue avec une cuillère, une écumoire ou une tranche de pain.

CHANGER LES RECETTES TRADIOTIONNELLES POUR LE SLOW COOKER

- Les légumes comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves demandent un temps de cuisson plus élevé que de nombreuses viandes. Mettez-les toujours au fond du Slow Cooker et versez du liquide.
- Vous ne pouvez ajouter du lait ou du yaourt que les dernières 2 heures. Du lait condensé peut être ajouté dès le début.
- Le ris, les pâtes et les nouilles ne sont pas approprié pour une longue cuisson. De préférence cuisez-les individuellement et ajoutez-les les dernières 30 minutes.

DE PLUS

- Évitez les différences de températures extrêmes. Un couvercle de verre ou un récipient en céramique brûlant qui est immergé dans de l'eau froide peut se fêler.
- Si vous utilisez le récipient céramique pour conserver les ingrédients dans le réfrigérateur et souhaitez le réchauffer par après, attendez que le récipient soit à température ambiante. Sinon, il risque de se fêler.
- Tant le couvercle de verre que le récipient céramique peuvent se fêler s'ils entrent en collision brute avec une surface dure.
- N'utilisez pas l'appareil si le récipient céramique et/ou le couvercle de verre sont fêlés, cassés ou sévèrement endommagés.

4. NETTOYAGE

- Retirez la fiche de la prise.
- Laissez entièrement refroidir l'appareil.
- Le récipient céramique ainsi que le couvercle de verre sont résistants au lave-vaisselle. La base peut uniquement être nettoyée avec un chiffon humide.
- S'il y a des restes qui collent aux bords : remplissez le récipient céramique avec de l'eau et un peu de détergent et faites tremper.
- N'utilisez JAMAIS des brosses à vaisselle dures, uniquement un chiffon doux !
- N'immergez JAMAIS l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Séchez toutes les parties méticuleusement avant de ranger l'appareil.
- Pour ranger l'appareil, mettez le récipient céramique dans la base et placez le couvercle dessus. Afin de protéger le couvercle, enveloppez-le dans un chiffon et placez-le à l'envers.

5. CONSEILS UTILES EN CAS DE DERANGEMENT

En cas de dérangement de l'appareil, ne plus utiliser l'appareil.

L'appareil ne chauffe pas ::

- Contrôlez si votre appareil est connecté à la tension réseau appropriée et s'il y a de la tension sur le réseau.
 - En cas de dommage au cordon, retournez immédiatement votre appareil à votre point de vente.
- => Au cas où aucun des conseils précités n'est à la base du dérèglement, adressez-vous à votre point de vente.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR USAGE DOMESTIQUE. EN CAS D'USAGE PROFESSIONNEL, LES CONDITIONS DE GARANTIE ÉCHOIENT AVEC EFFET IMMÉDIAT. LES DÉGÂTS ET/OU ENDOMMAGEMENTS SUITE AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI FONT ÉCHOIR LES CONDITIONS DE GARANTIE.

Nous conservons le droit d'apporter des changements techniques.

6. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie légale prend effet à la date d'achat. La preuve d'achat détermine la date d'achat. La durée et les conditions de la garantie dépendent de la législation nationale du pays d'achat. Si vous avez un appareil défectueux, contactez votre vendeur avec votre preuve d'achat.

L'utilisateur est responsable pour le nettoyage et l'emballage approprié de l'appareil défectueux avant de le présenter pour réparation. Il ne suffit pas d'emballer l'appareil dans un emballage en carton avec du papier. FRITEL n'est pas responsable des dommages dus à un emballage insuffisant, ce qui invalide également irrévocablement la garantie.

Définition de la garantie :

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques et au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel.
- La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
- Pour les appareils d'occasion, le vendeur est le seul point de contact.
- Les frais de port aller et retour, en cas de réparation, sont à charge de l'acheteur.
- **La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de votre facture d'achat originale.**
- La garantie ne peut être invoquée en cas d'usure normale.

La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants :

- Un raccordement incorrect, p.ex. une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales, professionnelles ou abusives.
- Entretien incorrect ou insuffisant.
- En cas d'emballage insuffisant et de mauvais transport en cas d'un retour.
- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.
- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.
- Pour les défauts non imputables à l'appareil lui-même, mais à une cause externe, une collision, des dommages, un incendie, un tremblement de terre, une inondation, la foudre,...
- Le non-respect des instructions reprises dans le mode d'emploi.

Pour les appareils qui ne sont pas sous garantie pour l'une des raisons ci-dessus, tous les frais (de transport, administration, recherche, handling) seront vous facturés.

La version la plus récente des conditions détaillées de la garantie légale, ainsi que les conditions détaillées de la garantie commerciale peuvent toujours être consultée sur www.fritel.com.

7. ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le auprès d'un point de collecte officiel afin de le faire recycler. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

8. RESPONSABILITÉ

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers tous les tiers, qui résulteraient du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité prescrites dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de non-respect de ces prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne n'ayant pas appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve le fabricant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabricant.

9. ACCESSOIRES, PIÈCES DÉTACHÉES ET AUTRES PRODUITS FRITEL

Visitez notre boutique en ligne www.fritel.com et découvrez des questions souvent posées, des pièces détachées et accessoires, ainsi que tous les autres produits de notre assortiment FRITEL pour encore plus de plaisir FRITEL !

GB – USER MANUAL

Congratulations! You have just bought a high-quality appliance, which will warranty you years of pleasure. **Please read the instruction manual carefully before you take the appliance into use.** Save these instructions carefully! **All persons who have not read the instruction manual are not allowed to use this appliance.** Pay ATTENTION to the warranty conditions

1. SAFETY PRESCRIPTIONS

This appliance has been built in accordance with the European CE safety standards and is compliant with the general recognized standards and prescriptions with regard to the safety of appliances. As for all electrical appliances, the necessary precautions need to be taken in order to avoid accidents or damages:

-  **Attention! Burning danger!** When using this appliance, certain surfaces will get hot. Only touch the handles or the thermostat button while the appliance is functioning.
- **Attention!** Even after switching off the appliance, some surfaces will remain hot for some time, causing the risk of burns. **ALWAYS** let the appliance cool off entirely before moving, cleaning or storing it.
- This appliance may be used by children of min. 8 years old, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided they are supervised and instructed to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- The appliance is only intended for household use and similar applications excluding: staff kitchens in shops, offices and other work environments; farms; clients in hotels, motels and other residential environments; bed & breakfast environments.
- **NEVER** immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid. They are only to be cleaned with a damp cloth. Should the appliance fall in water, remove the plug immediately. Then remove the appliance from the water.
- A damaged power cord can cause electric shocks. **NEVER** use the appliance if it is damaged, has fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return the appliance to your sales point or recognized after sales service.
- After use remove the plug from the power point. Also proceed this way when the appliance is not in use, before cleaning and moving.
- **NEVER** use separate timers or remote control systems.
- ALWAYS place the appliance on a solid and flat base, such as a kitchen counter or table, so that the appliance will not move or turn over.
- ALWAYS place the appliance on a colorfast underground.
- ATTENTION: the appliance heats up when working and produces hot steam.
- NEVER use the appliance outdoor.
- NEVER use extension cords or sockets. Place the appliance near a power point and connect it directly. ALWAYS complete unroll the power cord.
- NEVER let the cord hang over the edge of the table or the counter.
- NEVER place the appliance or the power supply cord near heat sources such as cookers, heatings or ovens.
- NEVER put the ceramic bowl on a heating source, such as a stove or a cooker.
- NEVER leave the appliance unattended or never move it when working.
- NEVER put the appliance near to curtains, wall decoration, textile and other flammable items. Always make sure there is enough space on all sides of the appliance.
- NEVER cook directly in the base, always use the ceramic bowl.
- NEVER use spare parts or accessories from another appliance.
- Only use the appliance for what it is meant for, i.e. slow cooking of food.
- Immediately unplug the appliance if it shows dysfunction when in use.
- Be careful when moving the bowl and the lid to avoid damage. Never use them if damaged.
- Only use the appliance on the mains voltage as indicated on the identification label.

2. BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging and stickers.
- Keep packaging away from children.
- First check your appliances for possible damages. If it is damaged, do NOT use the appliance but bring it back to your sales point.
- Clean the appliance as described under 'Cleaning' before the first use.
- The first time, use with only water.
 - Fill the bowl with 4 cups of water and put the lid on it.
 - Completely unroll the power cord and plug in the appliance in a 230 V socket.

- Turn the thermostat knob on high and let the appliance warm up for approximately 30 min.
- An odor might be released, this is entirely normal and disappears by itself.
- Turn the thermostat knob on Off and let it cool down for 20 min.
- Remove the plug from the socket.
- Wear oven gloves to remove the ceramic bowl from its base.
- Pour the water away, rinse the bowl and dry carefully.
- Put the ceramic bowl back in the base.
- The appliance is now ready for use.

3. OPERATION OF THE APPLIANCE

- Put the ingredients in the ceramic bowl and put the lid on the appliance.
 - Do not fill the bowl to the top.
 - If you combine meat and vegetables, first put the vegetables on the bottom and then the meat.
- Unroll the cord completely and insert the plug into the 230 V power socket.
- Then turn the thermostat knob onto the chosen position: LOW-HIGH-WARM
 - Follow the cooking time from your recipe
 - For correct temperature, please refer to the table below.

Working time	Approx. temperature on the HIGH position	Approx. temperature on the LOW position	Approx. temperature on the WARM position
1h	43°C	36°C	28°C
2h	63°C	53°C	32°C
3h	80°C	66°C	35°C
4h	90°C	76°C	39°C
5h	96°C	83°C	/
6h	97°C	88°C	/
7h	98°C	92°C	/
8h	100°C	93°C	/

ATTENTION:

- Never use the appliance on the WARM position for a period of more than 4 h!
- The ceramic bowl is not resistant to sudden temperature swings. If the bowl is hot, do not add cold fluids. Make sure the ceramic bowl never comes into contact with cold water. If you use frozen food, first add warm water. Never heat up the ceramic bowl that comes from a cool place, such as cool storage or fridge.
- During cooking remove the least possible the lid, opening will cause a temperature drop, this will slow the cooking process. Always remove the lid slowly and away from you in order to allow the steam to escape carefully.
- During the cooking the base of the appliance gets warm. Only touch the thermostat knob and the handle.
- When the dish is ready, turn the thermostat to WARM to keep the dish warm, or turn to OFF and pull out the plug.
- Allow the appliance to cool down completely before moving or cleaning it.

TIPS:

- Meat prepared in the slow cooker doesn't brown. Should you like this, brown the meat in a separate pan.
- If possible, leave the herbage complete. This way they will reveal more aromas than if chopped.
- Water or liquids do not evaporate in the Slow Cooker as they would with traditional cooking. Base yourself on your 'standard' recipe, then diminish the quantity of used fluid. Exception: soup and rice.
- Afterwards you can always add fluids if necessary. If the dish is too fluid, remove the glass lid and turn the thermostat on HIGH. Let it cook for approximately 30 min.
- Ingredients cut up in equal parts will cook faster and more equally than when cooking a large roast for instance.

- Use the WARM position to keep the dish warm at the right temperature. Never cook the ingredients on the WARM position.
- Most recipes with raw meat and vegetables need approximately 6 to 8 h on the LOW position.
- Fat meat can give dishes with less taste. Precooking or searing the meat can bring the fat percentage down and will color the meat.
- The more the meat is fat the less you will have to add fluids.
- If needed you can remove melted fat with a spoon, a skimmer or a slice of bread.

CONVERTING TRADITIONAL RECIPES TO SLOW COOKING:

- Vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beetroots require a longer cooking time than most kinds of meat. Always place them on the bottom of the Slow Cooker and add liquids.
- You can only add fresh milk or yoghurt during the last 2 hours. Condensed milk can be added from the beginning.
- Rice, pasta and noodles are not suited for a long cooking time. It is preferable you cook them separately and add them for the last 30 minutes.

WHAT'S MORE:

- Avoid extreme temperature differences. A hot glass lid of ceramic bowl immersed in cold water can crack.
- If you use the ceramic bowl to keep food in the fridge and want to warm it up later on, you have to wait until the bowl is on room temperature before heating it. If not, it can crack.
- The glass lid as well as the ceramic bowl can crack due to a collision with a hard surface.
- Do not use the ceramic bowl and/or the glass lid if they are cracked, broken or severely damaged.

4. CLEANING

- Pull the plug from the socket.
- Let the appliance cool off entirely
- The ceramic bowl and glass lid are dishwasher proof.
- The base of the appliance can only be cleaned with a damp cloth.
- If there are some residues sticking to the side of the bowl: fill the ceramic bowl with water and some soap and let it soak.
- NEVER use stiff washing-up brushes, only a soft cloth!
- NEVER immerse the appliance in water or in any other liquid.
- Carefully dry all parts before putting it away.
- To put away the appliance, place the ceramic bowl in the base and put the lid on top. To protect the lid, wrap it in a soft cloth and put the lid upside down.

5. USEFUL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS

Do not use the appliance in case of a malfunction.

The appliance doesn't heat:

- Check if your appliance is connected to the right mains voltage, whether there is mains voltage, and if the appliance was plugged in correctly.
- If the power cord is damaged, don't use your appliance and return it to your sales point immediately.
=> If there is still a malfunction, please return the appliance to your sales point.

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE WARRANTY CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE.

DEFECTS AND/OR DAMAGES FOLLOWING TO THE NON-OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE WARRANTY.

6. WARRANTY CONDITIONS

The legal warranty is valid from the date of purchase. The proof of purchase determines the date of purchase. The duration and conditions of the warranty depend on the national legislation of the country of purchase. If you have a defective appliance, contact your seller with your proof of purchase.

The user is responsible for cleaning and proper packaging of the defective appliance before presenting it for repair. It is insufficient to wrap the device in cardboard packaging with paper. FRITEL is not liable for damage resulting from insufficient packaging, which also irrevocably invalidates the warranty.

Determination of the warranty:

- The warranty covers every repair and / or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and for which the defects are caused by material-, construction- or production defects.
- The warranty is only valid for the original user.
- For 2nd hand appliances, the seller is the only point of contact.
- The transport costs, in case of reparation, are at the expenses of the purchaser.
- **The warranty is only granted after presentation of your purchase invoice.**
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear.

The warranty does not apply in the following cases:

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal or professional use or misuse handling.
- In case of insufficient packaging and bad transport in case of return shipping.
- Lack of care and cleaning.
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as a manufacturer.
- When reference numbers have been altered or been removed.
- For faults not due to the appliance itself, but to an external cause, collision, damage, fire, earthquake, flood, lightning, etc.
- When not respecting the instructions in the user instructions.

For appliances that are not under warranty for any of the above reasons, all costs (transport, administration, research, handling) will be charged.

The most recent version of the detailed legal warranty conditions, as well as the detailed commercial warranty conditions can always be consulted on www.fritel.com.

7. ENVIRONMENT



Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

8. LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties that could result from not observing all the safety regulations prescribed in this user manual can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non-observation of these safety regulations, the user of the appliance, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

9. ACCESSORIES, SPARE PARTS AND OTHER FRITEL PRODUCTS

Visit our webshop on www.fritel.com and discover our FAQ's, available spare parts and accessories, as well as all other products in the FRITEL range for even more FRITEL fun!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Gerätes, an dem Sie sich noch lange erfreuen werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung mit Aufmerksamkeit, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf! Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bitte beachten Sie die Gewährleistungsbedingungen!

1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Europäischen CE der Sicherheitsnormen hergestellt und entspricht den allgemein anerkannten Normen und Vorschriften bezüglich der Sicherheit von Geräten. Wie beim Gebrauch aller elektrischer Haushaltgeräte müssen einige wichtige Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Unfälle und Beschädigungen zu vermeiden.

-  **Achtung ! Verbrennungsgefahr!** Während des Gebrauchs des Gerätes entstehen heiße Oberflächen und Dampf. Nur den Handgriff und den Thermostatkopf berühren, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- **Achtung!** Auch nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben diese Oberflächen noch eine Zeit lang warm. Lassen Sie das Gerät erst komplett abkühlen, bevor Sie es verlegen, reinigen oder aufräumen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren gebraucht werden. Physisch, motorisch oder geistig behinderte Personen oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung oder Sachkunde verfügen, dürfen das Gerät gebrauchen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen, um das Gerät risikofrei zu gebrauchen, und unter der Bedingung, dass sie die betreffende Gefahr verstehen. Kinder dürfen **NICHT** mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind min. 8 Jahre alt und stehen unter Aufsicht. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Dieses Gerät ist nur zum Haushaltgebrauch geeignet und für ähnliche Umgebungen mit Ausnahme von: Personalküchen in Läden, Firmen und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Residenz-Umgebungen; Bed & Breakfast Umgebungen.
- Das Gerät, das Netzkabel und den Stecker **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit untertauchen. Nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Falls das Gerät doch ins Wasser fallen sollte, unmittelbar den Stecker aus der Steckdose ziehen. Erst danach das Gerät aus dem Wasser nehmen.

- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät gebrauchen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zur Verkaufsstelle oder einer anerkannten Reparaturstelle.
- Ziehen Sie **IMMER** den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Arbeit beendet haben, bevor Sie das Gerät zur Reinigung zerlegen oder umstellen.
- **NIEMALS** separate Timer oder Fernbedienungen anwenden.
 - Arbeiten Sie nur auf waagerechten Arbeitsflächen, wie eine Anrichte oder einen Tisch, die unter dem Gewicht des Geräts nicht kippen oder verschieben.
 - Das Gerät immer auf eine farbfeste Arbeitsfläche stellen.
 - Achtung: Während des Betriebs wird das Gerät heiß und produziert es heißen Dampf.
 - **NIEMALS** das Gerät außer Haus gebrauchen.
 - **NIEMALS** Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen verwenden. Schließen Sie das Gerät **IMMER** nur mit dem Netzkabel direkt an eine Wandsteckdose an. Das Netzkabel immer komplett abrollen.
 - **NIEMALS** das Netzkabel über die Tisch- oder Anrichtenkannte hängen lassen.
 - Halten Sie das Gerät und das Netzkabel **IMMER** von heißen Oberflächen (zum Beispiel Kochplatten, Ofen) entfernt.
 - Den Keramiktopf **NIEMALS** direkt auf eine Wärmequelle, wie einen Herd oder eine Kochplatte, stellen.
 - **NIEMALS** das Gerät unbeaufsichtigt lassen oder es umstellen, wenn es in Betrieb ist.
 - Das Gerät **NIEMALS** in die Nähe von Vorhängen, Wanddekorationen, Textilien und anderen endzündlichen Gegenständen stellen. Achten Sie **IMMER** darauf, dass es um das Gerät herum genügend Freiraum gibt.
 - Kochen Sie **NIEMALS** direkt in der Basis, sondern verwenden Sie **IMMER** den Keramiktopf.
 - Verwenden Sie kein Zubehör oder Teile anderer Geräte.
 - Das Gerät nur verwenden, wofür es bestimmt ist, nämlich zum ‚slow cooking‘ von Nahrung.
 - Ziehen Sie unmittelbar den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät während des Betriebs eine Unregelmäßigkeit zeigt.
 - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Keramiktopf und den Deckel umstellen, um Schaden zu vermeiden. Verwenden Sie diese nicht, wenn sie beschädigt sind.
 - Verwenden Sie das Gerät nur mit der Netzspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist.
 - Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für professionellen Gebrauch geeignet.

2. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Alle Verpackungen und Aufkleber entfernen.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät oder das Kabel vielleicht beschädigt ist. Gebrauchen Sie in diesem Fall das Gerät NICHT, sondern bringen Sie es unmittelbar zur Verkaufsstelle zurück.
- Das Gerät reinigen wie vorgeschrieben unter ‚Reinigung‘, bevor Sie es zum ersten Mal nutzen.
- Das Gerät zum ersten Mal nur mit Wasser verwenden.
 - Den Topf mit 4 Tassen Wasser füllen und den Deckel darauf legen.
 - Das Netzkabel komplett abwickeln und den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken (230V).
 - Den Thermostatknopf auf HIGH drehen und das Gerät ca. 30 min. aufwärmen lassen.
 - Ein Geruch könnte jetzt freikommen, das ist aber normal und verschwindet von selbst.
 - Den Thermostatknopf wieder auf OFF drehen und das Gerät 20 min. abkühlen lassen.
 - Den Stecker ausziehen.
 - Ofenhandschuhe anziehen, bevor Sie den keramischen Topf herausnehmen.
 - Das Wasser weggießen, den Topf spülen und gut trocknen.
 - Den Topf wieder in das Gehäuse stellen.
- Das Gerät ist jetzt fertig zum Gebrauch.

3. BEDIENUNG DES GERÄTS

- Den keramischen Topf mit Zutaten füllen und den Glasdeckel platzieren.
 - Den Topf nicht bis an den Rand füllen.
 - Kombinieren Sie Fleisch und Gemüse, zuerst das Gemüse hinzufügen, dann das Fleisch.
- Das Netzkabel komplett abwickeln und den Stecker in eine Steckdose mit Erdung stecken (230V).
- Drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Position: LOW-HIGH-WARM
 - Befolgen Sie die Kochzeit wie im Rezept angegeben
 - Für die richtige Temperatur, schlagen Sie unterstehende Tabelle nach.

Kochzeit	Approximative Temperatur auf der HIGH Position	Approximative Temperatur auf der LOW Position	Approximative Temperatur auf der WARM Position
1 St.	43°C	36°C	28°C
2 St.	63°C	53°C	32°C
3 St.	80°C	66°C	35°C
4 St.	90°C	76°C	39°C
5 St.	96°C	83°C	/
6 St.	97°C	88°C	/
7 St.	98°C	92°C	/
8 St.	100°C	93°C	/

ACHTUNG:

- Das Gerät niemals länger als 4 Stunden auf der WARM Position benutzen!
 - Der keramische Topf ist nicht resistent gegen plötzliche Temperaturänderungen. Ist der Topf schon heiß, keine kalten Flüssigkeiten hinzufügen. Beachten Sie, dass der heiße Keramiktopf niemals in Berührung mit kaltem Wasser kommt. Wenn Sie eingefrorene Lebensmittel verwenden, zuerst etwas warmes Wasser hinzufügen. Erwärmen Sie den Keramiktopf niemals, wenn er aus einer kühlen Umgebung (z.B. einem kühlen Abstellraum oder einem Kühlschrank) kommt.
 - Während des Kochens, wenn möglich, den Deckel immer auf dem Gerät lassen, wiederholt Öffnen verlängert die Kochzeit. Zum Öffnen des Deckels immer Ofenhandschuhe verwenden. Lassen Sie langsam und vorsichtig den Dampf entweichen, bevor Sie den Deckel komplett entfernen
 - Während des Kochens wird das Gehäuse des Geräts warm. Berühren Sie jetzt nur den Thermostatknopf und die Handgriffe.
- Wenn es fertig ist, den Thermostatknopf auf WARM drehen zum Warmhalten, oder den Thermostatknopf auf OFF drehen und den Stecker ausziehen.
 - Das Gerät komplett abkühlen lassen, bevor Sie es umstellen oder reinigen.

TIPPS:

- Fleisch bräunt nicht im Slow Cooker. Wenn Sie das dennoch wünschen, muss das Fleisch vorab kurz in einer Bratpfanne angebraten werden.
- Lassen Sie, wenn möglich, Kräuter und Gewürze in ihrer Gesamtheit. Auf diese Weise verbreiten sich die Aromen viel besser.
- Wasser oder Flüssigkeiten verdampfen nicht wie beim traditionellen Kochen. Wenn Sie sich auf einem „klassischem“ Rezept basieren, müssen Sie die empfohlene Menge Flüssigkeit reduzieren. Ausnahme: Suppe und Reis.
- Nachher können Sie immer noch extra Flüssigkeit hinzufügen, wenn notwendig. Wenn das Zubereitete am Ende aber noch zu feucht ist, den Deckel entfernen und den Thermostatknopf auf HIGH drehen. Ca. 30 min. kochen lassen.
- Zutaten in gleich große Stücke geschnitten kochen schneller und gleichmäßiger, als wenn sie z.B. einen ganzen Braten bereiten.

- Verwenden Sie die WARM Position um Zubereitetes auf der richtigen Temperatur warmzuhalten. Niemals Zutaten auf die WARM Position kochen.
- Die meisten Rezepte mit rohem Fleisch oder Gemüse brauchen 6 bis 8 Stunden auf der LOW Position.
- Fetttes Fleisch kann den Geschmack einer Rezeptur schwächen. Vorkochen oder anbraten kann den Fettgehalt verringern.
- Je mehr fett am Fleisch, je weniger Flüssigkeit benötigt wird.
- Wenn nötig können Sie das geschmolzene Fett mit einem (Schaum)Löffel oder einer Brotschneide entfernen.

TRADITIONNELLE ZUBEREITUNGEN UMSETZEN IN SLOW COOKING:

- Gemüse wie Möhren, Kartoffeln, (Kohl)Rüben benötigen eine längere Kochzeit als manche Fleischsorten. Immer auf den Boden legen und mit Flüssigkeit übergießen.
- Frische Milch oder Joghurt erst in den letzten 2 Stunden hinzufügen. Kondensmilch kann schon am Anfang hinzugefügt werden.
- Reis, Pasta und Nudeln dürfen nicht lange gekocht werden. Vorzugsweise separat kochen und erst in den letzten 30 min. hinzufügen.

EXTRA:

- Vermeiden Sie zu große Temperaturunterschiede. Einen heißen Glasdeckel oder keramischen Topf in kaltes Wasser tauchen kann Risse verursachen.
- Wenn Sie den Topf im Kühlschrank aufbewahren und nachher aufwärmen möchten, zuerst warten bis der Topf wieder Raumtemperatur erreicht hat. Sonst kann er Risse bekommen.
- Sowohl der Keramiktopf als auch der Glasdeckel können birsten, wenn Sie auf unbehutsam mit harten Oberflächen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das gerät nicht, wenn der Keramiktopf und/oder der Glasdeckel gebirsten, zerbrochen oder schwer zerkratzt sind.

4. REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät völlig abkühlen.
- Der Keramiktopf und der Glasdeckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Basis des Geräts darf ausschließlich mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Falls angebackene Reste an den Rändern kleben: Füllen Sie den keramiktopf mit Spülmittel und lassen Sie es einwirken.
- Verwenden Sie NIEMALS harte Abwaschbürsten, nur ein weiches Tuch!
- Das Gerät NIEMALS in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit untertauchen.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät wegräumen.
- Um das Gerät aufzubewahren, stellen Sie den Keramiktopf in die Basis und tun Sie den Deckel darauf. Um den Deckel zu schützen, wickeln Sie ihn in ein weiches Tuch und legen Sie den Deckel umgekehrt darauf.

5. PRAKTISCHE HINWEISE BEI STÖRUNGEN

Bei einer Störung des Geräts, das Gerät nicht mehr benutzen. Bitte zuerst diese Kontrollliste durchgehen:

Das Gerät wärmt nicht:

- Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die richtige Netzspannung angeschlossen ist und ob es Netzspannung gibt.
=> Falls es noch immer eine Störung gibt, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.
- Falls das Kabel beschädigt ist, das Gerät nicht mehr gebrauchen und gleich zur Verkaufsstelle zurückbringen.

**DAS GERÄT IST FÜR HAUSHALTlichen GEBRAUCH KONZIPiert. BEI PROFESSIONELLEM GEBRAUCH IST DIE GEWÄHRLEISTUNG UNMITTELBAR HINFÄLLIG.
DIE GEWÄHRLEISTUNG DECKT KEINE DEFEKTE UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN INFOLGE DES NICHT BEACHTENS DER GEBRAUCHSANWEISUNG.**

6. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

Die gesetzliche Gewährleistung gilt ab dem Kaufdatum. Der Kaufnachweis bestimmt das Datum des Kaufs. Die Dauer und die Bedingungen der Garantie hängen von der nationalen Gesetzgebung des Landes ab, in dem das Produkt gekauft wurde. Wenn Sie ein defektes Gerät haben, wenden Sie sich mit dem Kaufbeleg an Ihren Händler.

Der Benutzer ist für die Reinigung und ordnungsgemäße Verpackung des defekten Geräts verantwortlich, bevor es zur Reparatur angeboten wird. Es reicht nicht aus, das Gerät in einen Kartonbehälter mit Papier zu packen. FRITEL haftet nicht für Schäden aufgrund unzureichender Verpackung, dadurch entfällt die Garantie unwiderruflich.

Abdeckung durch Gewährleistung:

- Die Gewährleistung deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material oder Fabrikationsfehler anerkannt werden.
- Die Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer.
- Bei Geräten aus zweiter Hand ist der Verkäufer der einzige Ansprechpartner.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand, im Falle einer Reparatur, gehen zu Lasten des Käufers.
- **Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage des Kaufbelegs.**
- Die Gewährleistung gilt nicht bei normalem Verschleiss.

Die Gewährleistung gilt nicht bei:

- Falschem Anschluss, z.B. übermäßig starker Netzspannung.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung sowie bei gewerblicher Nutzung.
- Fehlender oder zweckwidriger Wartung.
- Bei unzureichender Verpackung und schlechtem Transport im Falle einer Rückgabe.
- Veränderung oder Reparatur des Geräts durch Personen, die von uns als Hersteller NICHT autorisiert sind.
- Veränderung der Gerätekennnummer.
- Für Defekte nicht aufgrund des Geräts selbst, sondern aufgrund einer externen Ursache, wie Sturz, Kollision, Schäden, Feuer, Erdbeben, Überschwemmung, Blitz,...
- Bei NICHTbefolgung der Instruktionen, die in der Gebrauchsanweisung erwähnt sind.

Für Geräte, die nicht durch eine Garantie abgedeckt sind wegen oben genannten Ursachen, werden alle Kosten (Transport, Verwaltung, Prüfung und Handhabung) durchgerechnet.

Die aktuellste Version der detaillierten gesetzlichen Gewährleistungsbedingungen, sowie die detaillierten kommerziellen Gewährleistungsbedingungen sind immer zu finden auf www.fritel.com.

7. UMWELTSCHUTZ



Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei.

8. HAFTPFLICHTEN

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und Dritten, die sich ergeben könnten aus dem nicht Nachkommen aller in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei Nichtbefolgung dieser Sicherheitsvorschriften schützt der Benutzer des Geräts, oder andere Personen, die diesen Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikanten gegen alle Haftpflichten, die ihm zu Lasten gelegt werden können.

9. ZUBEHÖR, ERSATZTEILE UND ANDERE FRITEL PRODUKTE

Besuchen Sie unseren Webshop www.fritel.com und entdecken Sie dort die Antwort auf häufig gestellten Fragen, erhältliche Ersatz- und Zubehörteile sowie alle anderen Produkte aus dem FRITEL-Sortiment, für noch mehr FRITEL-Erlebnis!

VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE, RECEPTEN EN NUTTIGE TIPS OVER AL ONZE TOESTELLEN KAN
U STEEDS TERECHT OP WWW.FRITEL.COM !

U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN

*POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE, DES RECETTES ET POUR DES ASTUCES
PRATIQUES, SURFEZ SUR LE SITE WWW.FRITEL.COM!*

TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN

FOR ALL SUPPLEMENTARY INFORMATION, RECIPES AND PRACTICAL TIPS ABOUT ALL OUR
APPLIANCES PLEASE VISIT OUR WEBSITE WWW.FRITEL.COM !

FIND US ON FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN

*WEITERE INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHE TIPPS ÜBER ALL UNSERE PRODUKTE FINDEN
SIE UNTER WWW.FRITEL.COM !*

BESUCHEN SIE UNS AUCH BEI FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN



NV van RATINGEN
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
www.fritel.com
V2025-01