

**PLATINUM**  
QUALITY AND STYLE



## INSTRUCTION MANUAL 3.5L SLOW COOKER



Article no.	Model no. / Item no.	EAN
10324174	NSC-350 (SR-696186-8)	6001001783866
10330232	NSC-350 (SR-702290-2)	6001001630405
10330231	NSC-350 (SR-702289-2)	6001001630399

**INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY**

**Please save and read this instruction manual carefully before use.**

## ENGLISH

Thank you for purchasing our "Platinum" Slow Cooker. Each unit has been manufactured to ensure safety, reliability, and easy of use. Before use, please read these instructions carefully and keep them for future reference.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your "Platinum" Slow Cooker, basic safety precautions should always be followed, including the following:

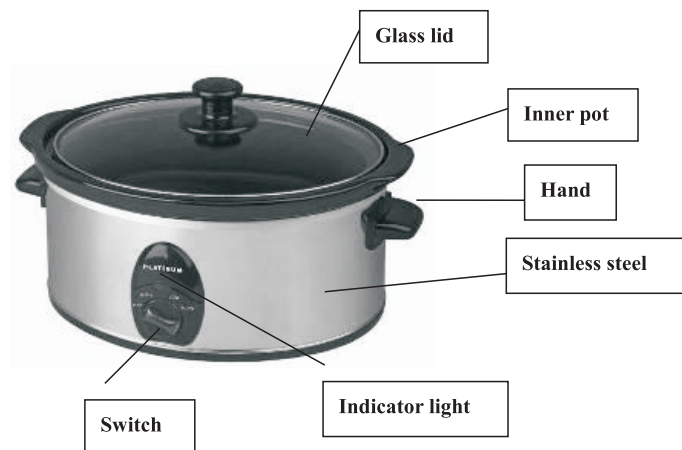
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge concerning the use of this product, unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home.
- Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
- This product is intended for household use only. Industrial or commercial use will void the warranty, and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorized service agent.
- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
- Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
- Never use this unit near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
- The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.

## ENGLISH

- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
- This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Do not carry the appliance by the power cord.
- Do not touch hot surfaces directly. Use handles or knobs.
- Always unplug the unit when not in use. Allow it to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Always operate the appliance on a smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
- The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by the improper or incorrect use of the appliance, or by repairs carried out by unauthorized personnel.
- In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorized service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned precautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.

## ENGLISH

### KNOW YOUR SLOW COOKER



### SPECIFICATIONS

**Capacity** : 3.5 L  
**Voltage** : AC 230V 50Hz  
**Wattage** : 190W

Plug	Article no.	Model no. / Item no.	EAN
3R 16A South Africa Plug	10324174	NSC-350 (SR-696186-8)	6001001783866
3 Flat Pin	10330232	NSC-350 (SR-702290-2)	6001001630405
Schuko	10330231	NSC-350 (SR-702289-2)	6001001630399

## ENGLISH

### USING YOUR SLOW COOKER

Before using the SLOW COOKER for the first time:

Remove all labels and tags from the product.

Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.

**IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE IN WATER.**

**Note:** During initial use you may notice a slight odor due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear after using the unit for some time.

#### **AUTO Setting:**

*The AUTO setting allows the user to set the slow cooker to cook frozen food for the day and be ready to server 8-10 hours later. When set to AUTO, the Slow Cooker will cook on HIGH until the food defrosts and reaches a pre-set temperature, then switches to LOW and maintains a constant low cooking temperature.*

*However if you wish to extend the cooking period, you can use the LOW setting and if you wish to shorten the cooking period you can use the HIGH setting.*

### TO USE YOUR SLOW COOKER

- Place the base on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface. Do not use on the floor.
- Place food and other ingredients into the ceramic pot, and place the pot into the base. Cover with the glass lid. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
- Set the control knob to the " OFF" position before plugging the unit into the electrical socket.
- Switch off and unplug the slow cooker after cooking and remove the crock pot using oven mitts.

## ENGLISH

### CAUTION

**BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE BASE UNIT AFTER COOKING AS IT REMAINS HOT.**

### CARE AND CLEANING

Always make sure the slow cooker is unplugged and in the OFF position before storing away or cleaning. Make sure the unit has cooled down completely before cleaning.

- The stoneware insert is dishwasher safe or can also be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the bottom of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.
- The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried. DO NOT use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean any part of the slow cooker as this will damage the surface.

**Glass lid** - Always ensure the glass lid has cooled down before cleaning. Wash the lid in warm soapy water using a soft sponge, rinse and dry thoroughly.

#### ***About slow cooking***

- Slow cooking has always been the best way to prepare a nutritious hot meal with minimum preparation and maximum free time away from the kitchen.
- Traditionally slow cooking has centered on soups and casseroles but with this ceramic pot you can also create most modern family meals and dinner party dishes. This pot is convenient as well as good looking enough to take straight to the table for serving. (Always place the ceramic pot on a heat proof mat or surface).
- This method of cooking is ideal for preparing tougher cuts of meat, giving them the long, gentle simmering that ensures that they
- Become tender and full of flavor.

## ENGLISH

### **Suitable foods for slow cooking & preparation:**

Most foods are suited for slow cooking methods; however there are a few guidelines that need to be followed.

- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a health cooker.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures; therefore the ceramic pot may have minor surface blemishes and the glass lid may rock slightly due to these imperfections. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may start appearing "crazed".
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, a microwave or on a gas/electrical hob.
- The ceramic pot can be used in the kitchen and the refrigerator, but please mind that the ceramic pot should be allowed to defrost completely before reusing.
- Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak).
- The slow cooker can be used to stew all kind of meats but it cannot be used to cook rice and fried dishes.
- As the cooking time is necessarily extended, make sure the cooker is operated out of the reach of children and pets. The slow cooker will not automatically stop when the cooking is done.
- During Cooking: Check the food occasionally to ensure that there is sufficient liquid in the pot to avoid it from boiling dry.
- There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous and will soak up water when immersed in it. This should be avoided.
- Do not switch the cooker on when the ceramic pot is empty or out of the base.

## ENGLISH

### **TIPS FOR SLOW COOKING**

- The slow cooker pot must be at least half full for best results.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low or auto) and simmer for 30 to 45 minutes.
- The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. For each time you remove the lid, add an additional 10 minutes to the cooking time.
- If cooking soups, leave a 5 cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- Many recipes demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the ceramic pot and add liquid/gravy. Select the setting low, high or auto.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low. 4-6 hours on high and 5-7 hours on auto.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook: for example, water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
- Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
- Root vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of the pot.
- After food is cooked, switch cooker off and leave covered with the lid. There will be enough heat in the ceramic pot to keep warm for 30 minutes. If you require longer to keep warm switch to the low setting.
- All food may be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the ceramic pot.
- Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the ceramic pot. This improves the flavor but is not necessary if time is limited.
- When cooking joints of meat, ham, poultry, etc., the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary, cut in two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit.



## ENGLISH

### Recipes for 4 or 5 people

#### Goulash

##### Ingredients

1kg of beef  
2 onions  
1 clove of garlic  
6 tomatoes  
2 tablespoons of flour  
1 teaspoon of salt  
1 teaspoon of pepper  
1 tablespoon of paprika  
2dl of sour cream

Dice the meat and put it into the crock of the slow cooker. Add the sliced onions and 2 tablespoons of flour. Mix in order to cover the meat with flour and onions. Add the other ingredients except for the cream. Mix all together and let cook slowly for 8 to 10 hours on LOW position. Add the cream half an hour before serving.

#### Roast pork

##### Ingredients

750g – 1kg of pork roast  
Salt  
Pepper  
Thyme  
Margarine  
Onions  
About 300g of vegetables julienne  
1dl of double cream  
1 soup spoon of cornflour for sauce

Clean the meat and dry it. Sprinkle with salt, thyme and pepper. Peel the onions and cut them into quarters. Clean the vegetables julienne. Melt the margarine in a pan. Brown the roast into the margarine. Add the onions and the vegetables julienne and cook all together for 5 minutes. Take the roast and the vegetables out of the pan and place them into the crock of the slow cooker. Cook for 8 hours on LOW position. Add the cream, mix it with the cornflour and a bit of water to thicken the sauce and mix it with the other ingredients. Take the meat out of the sauce and keep it warm. Strain the sauce and serve. This dish can be served with cauliflower with hollandaise sauce and potatoes.

## ENGLISH

### Pork curry

#### Ingredients

1kg of pork (neck)  
1 onion  
Salt  
Pepper  
Vegetables julienne  
40g of margarine  
3 tablespoons of cream  
1/4l of meat stock  
Peel of a half lemon  
2 tablespoon of pineapple juice  
1 teaspoon of lemon juice  
1 pinch of sugar  
1 tablespoon of curry  
2 tablespoons of cornflour  
Pieces of tinned pineapple

Clean the meat and dry it. Sprinkle with salt, pepper and curry. Melt the margarine in a pan. Brown the roast into the margarine. Add the sliced of onions. Clean the vegetables julienne and put it into the crock of the slow cooker. Add the onions and the browned meat. Cook for 8 hours on LOW position. Take the meat out of the crock. Pour the meat juices into the crock. Add lemon peel, pineapple juice, lemon juice, sugar and curry with cornflour and 3 soup spoons of cream and mix until the sauce is thick. Strain the sauce. Brown the pineapple pieces into butter. Serve the meat and pineapple with rice and add sauce as you please.

### Boeuf Bourguignon

#### Ingredients

750g - 1kg of beef  
Salt  
Pepper  
Paprika  
Garlic powder  
50 g of diced bacon fat  
1 glass of Bourgogne  
250g of button mushrooms  
Chive

## ENGLISH

Clean the meat and dry it. Sprinkle it with salt, paprika and garlic and put it into the crock of the slow cooker. Add the diced bacon fat. Shut the lid and cook for 6 to 8 hours on LOW position. Add the mushrooms and the wine an hour before the end of cooking time. Add the cornflour to thicken the sauce and garnish with chive before serving. Serve with pasta (tagliatelle) or potatoes.

### Stroganov beef

#### Ingredients

50 g of margarine  
300 g of onions  
250 g button mushrooms  
1 pinch of salt  
1 teaspoon of sugar  
1 tablespoon of mustard  
Black pepper  
750 g of beef fillet  
¼ l of sour cream

Melt the margarine in a pan. Add the sliced onions and the mushrooms cut into thin slices. Cook for about 5 minutes. Mix salt, sugar, mustard and pepper and add the mixture into the pan. Cut the beef fillet into 1cm thick and 5cm long slices. Put the meat and the vegetables into the crock of the slow cooker and cook for 6 to 8 hours on LOW position. Add the cream before serving.

### Stuffed cabbage

#### Ingredients

1 white cabbage  
750g of minced beef  
250 of minced pork  
2 teaspoons of salt  
Milk  
Pepper  
Paprika  
Cumin  
Nutmeg  
1 bread roll  
2 eggs  
2 onions

## ENGLISH

2 tomatoes  
1dl of sour cream  
1 tablespoon of corn flour for sauce

Put the cabbage into salty boiling water for about 5 minutes. Soften the bread into a bit of milk and mix it with the other ingredients and the minced meat. Detach some cabbage leaves. Prepare some meatballs and roll them into the cabbage leaves. Put the stuffed cabbage into the crock of the slow cooker. Peel the onions and cut them into halves. Do the same with the tomatoes. Put the whole into the crock of the slow cooker. (If you'd like to get a lot of sauce, add 1 to 2 cups of cabbage juices just before serving.) After 8 to 10 hours of cooking on LOW position, take the cabbage out of the crock. Mix the cream and the corn flour for sauce and serve.

### Roast veal

#### Ingredients

1kg-1.5 kg of veal roast  
Thyme  
Sage  
Salt  
Pepper  
Vegetables julienne  
1 onion  
Double cream  
1 tablespoon of corn flour for sauce

Clean the meat and dry it. Sprinkle with salt, pepper, thyme and sage. Clean the vegetables julienne. Peel and slice the onions thinly. Put the mixture into the crock of the slow cooker. Put the meat on the vegetables. Cook for 8 hours on LOW position. Take the meat out of the crock and keep it hot. Add the cream to the cooking juices in the crock of the slow cooker and the corn flour to thicken the sauce. Strain the sauce before serving.

### Chicken with wine

#### Ingredients

1 broiler fowl  
Salt  
Pepper

## ENGLISH

1 large onion  
250g of button mushrooms  
40g of margarine  
¼ l of chicken stock  
Juice of a ½ lemon  
1 dl of Armagnac  
40g of flour  
¼ l of cream

Rinse the broiler with fresh water. Dry it. Cut into 8 pieces. Add salt and pepper. Peel and slice thinly onions. Clean the mushrooms and cut them into halves. Melt the margarine in a pan. Brown each side of the meat for 5 minutes in the pan. Add the onions and wait for them to soften a bit. Then add the mushrooms. Cook and add the hot stock. Put the mixture in the crock of the slow cooker and cook for 6 to 8 hours on LOW position. Flavour with the lemon juice and the Armagnac. Mix the flour with the cream and thicken the sauce with this mixture. Serve with potatoes and curly lettuce.

### Fish fricassee

#### Ingredients

600 g of fish fillet (to choose)  
40g of butter  
2 to 3 tablespoons of flour  
1 onion  
Water  
Salt  
Rasped ginger  
1 tablespoon of mashed tomatoes  
½ cinnamon stick  
Juice of a lemon  
1 tablespoon of sugar  
½ dl of white wine

Clean the fish and cut it into pieces. Add the lemon juice and salt. Melt the butter into a pan. Brown the thinly sliced onion into the butter. Add the flour and mix until you get a homogeneous sauce. Add the salt, ginger, 1 tablespoon of mashed tomatoes, 1 cinnamon stick, the lemon juice, the wine and 1 tablespoon of sugar. Pour the sauce into the crock of the slow cooker. Add the fish pieces. Cook for an hour and a half on LOW position. Serve with potatoes and curly lettuce.

## ENGLISH

### Halibut "Façon Lilloise"

#### Ingredients

1 onion  
50g of diced bacon fat  
4 halibut fillets of about 250 g  
Salt  
White pepper  
¼ of white wine  
50g of mashed tomatoes  
30g of flour  
1dl of cream  
1dl of milk  
Parsley  
1 stick of tarragon or ½ teaspoon of dry tarragon

Peel the onion and slice it thinly. Rinse the tarragon with water and dry it with kitchen paper and cut it into small pieces. If you use dry tarragon, crush it slightly between your fingers. Put onion, diced bacon fat and tarragon into the crock of the slow cooker. Dry the halibut fillets and add salt and pepper. Put them in the crock of the slow cooker. Add the white wine and cook for about 3 hours on HIGH position. Put the fish on a preheated dish. Add the mashed tomatoes to the fish juices. Then add the flour, the cream and the milk. Flavour with salt and pepper. Pour the sauce on the fish and garnish with parsley.

**ENGLISH**

**WARRANTY**

**PLEASE AFFIX YOUR RECEIPT/PROOF OF PURCHASE HERE.  
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER THIS WARRANTY THE AFORESAID  
RECEIPT/PROOF OF PURCHASE MUST BE PRODUCED TOGETHER WITH THIS  
WARRANTY.**

Model number	(Lot number: )
Product name	
Date of purchase	
Place of purchase	

1. The party selling the product ("the seller") to the original purchaser of this product ("the customer") hereby warrants that this product will be of good quality and, in good working order and, free of defects and suitable for its intended purpose under normal household use, for a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period") of this product.
2. In the event that the warranty period has not lapsed and the product is not of a good quality, or in good working order or, is defective or is not suitable for its intended purpose under normal household use, the customer may, subject to paragraph 3 below, return the product to the seller and have the following options available:
  - 2.1 Within the first 6 (six) months of the warranty: to receive a refund of the actual price paid or exchange the product for the same or similar product of the same purchased value;
  - 2.2 Within the second 6 (six) months of the warranty: to have the product exchanged for the same or similar product of the same purchased value.
3. The seller will not replace the product or refund the customer in terms of this warranty if the product:
  - 3.1 has been altered contrary to the instructions provided in the product manual;
  - 3.2 has been misused, abused or tampered with;
  - 3.3 is defective or not in working order due to ordinary wear and tear;
  - 3.4 is damaged resulting from the customer's gross negligence, recklessness, malicious behavior or criminal conduct;
  - 3.5 has been utilised for commercial use.
4. This warranty applies only to the product that has been purchased from the seller and not to any expendables attached to or installed on the product by the customer.
5. Any claim in terms of this warranty must be supported by the original proof of purchase.
6. Note that the exchange item will only carry the balance of the warranty period as from the original date of purchase.

## PORTUGUÊS

### INTRUÇÃO

Agrademos você por comprar o nosso Fogão Lento "Platinum". Cada unidade foi manufaturada para assegurar a segurança, a confiabilidade, e a facilidade de utilização. Antes de usar, por favor leia estas instruções com cuidado e conserve-as para a referência futura.

### SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Ao usar o "Platinum" Fogão Lento, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Este produto não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou a falta de experiência e conhecimento sobre a utilização deste produto, a menos que sejam supervisionadas ou que tenham sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Certifique-se sempre que a tensão na placa de características corresponde à tensão em sua casa.
- Verifique o cabo de alimentação e ligue regularmente por qualquer dano. Se o cabo ou a ficha estiver danificada, esta deve ser substituída pelo fabricante ou uma pessoa qualificada, a fim de evitar um perigo elétrico.
- Este produto é destinado ao uso doméstico. Uso industrial ou comercial irá anular a garantia, e o fornecedor não pode ser responsável por prejuízos ou danos causados ao usar o aparelho para qualquer outro fim que o pretendido.
- Operação incorreta e uso indevido pode danificar o aparelho e causar ferimentos ao usuário.
- Não use o aparelho se este tiver sido derrubado ou danificado de alguma forma. Em caso de dano, leve a unidade para exame e/ou reparação por um agente de serviço autorizado.
- Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o conjunto do motor, a ficha ou o cabo de alimentação de água ou qualquer outro líquido.
- Nunca utilize esta unidade perto de banheiras, chuveiros, bacias ou outros recipientes que contenham água.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
- Retire a ficha da tomada segurando a ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho. Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso, antes de limpar ou ao adicionar ou remover partes.
- O uso de acessórios que não são recomendadas ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndio ou choque elétrico.
- Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão. Verifique se o cabo não está em uma posição onde ele pode ser puxado sobre inadvertidamente.



## PORTUGUÊS

- Não deixe o cabo tocar superfícies quentes e não coloque em ou perto de um gás quente ou queimador elétrico ou em forno aquecido.
- O uso de um cabo de extensão com este aparelho não é recomendado. No entanto, se é necessário usar um cabo de extensão, assegure que este é adequado para o consumo de energia do aparelho para evitar o superaquecimento do aparelho cabo de extensão, ou um ponto de tomada. Não coloque o cabo de extensão em uma posição onde este pode ser puxado por crianças ou animais ou tropeçar.
- Este aparelho não é adequado para uso ao ar livre. Não utilize este aparelho para outra coisa senão seu uso pretendido.
- Não carregue o aparelho pelo cabo de alimentação.
- Não toque em superfícies quentes diretamente. Utilize pegas ou botões.
- Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso. Deixe-o esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
- Sempre opere o aparelho sobre uma superfície lisa, plana e estável. Não coloque a unidade sobre uma superfície quente.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano ou prejuízo causado pelo uso indevido ou incorreto do aparelho, ou por reparações efectuadas por pessoal não autorizado.
- Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-lo. Devolva o aparelho a um serviço autorizado para ajuste de exame ou reparo. Sempre insista no uso de peças originais. O não cumprimento das precauções acima citadas e as instruções, pode afectar o funcionamento desta máquina.

## PORTUGUÊS

### CONHECER O SEU FOGÃO LENTO



### ESPECIFICAÇÕES

**Capacidade** : 3,5 L  
**Voltagem** : AC 230 V 50Hz  
**Potência** : 190W

Pluque	Artigo no.	Modelo no. / Item no.	EAN
Pluque de África do Sul 3R 16A	10324174	NSC-350 (SR-696186-8)	6001001783866
3 Pino Plano	10330232	NSC-350 (SR-702290-2)	6001001630405
Schuko	10330231	NSC-350 (SR-702289-2)	6001001630399

## PORTUGUÊS

### USAR O SEU FOGÃO LENTO

Antes de usar o fogão lento pela primeira vez:

Retire todas as etiquetas e marcas do produto.

Lave o pote de cerâmica e tampa de vidro em água quente e sabão com uma esponja ou um pano de prato, lave bem e seque.

#### **IMPORTANTE: NÃO MERGULHE A BASE DO FOGÃO LENTO NA ÁGUA.**

**Nota:** Durante o uso inicial você pode notar um ligeiro odor devido à queima de resíduos fora de fabricação. Isso é completamente normal e desaparecerá depois de usar o aparelho por algum tempo.

#### **Configuração AUTOMÁTICA:**

*A configuração AUTO permite ao usuário definir a panela para cozinhar alimentos congelados para o dia e estar pronto para servir de 8-10 horas mais tarde. Quando definido para AUTO, o Fogão Lento vai cozinhar na potência alta até que o degelo de alimentos atinge a uma temperatura pré-definida, e depois muda para BAIXA e mantém uma temperatura de cozimento constante baixa.*

*No entanto, se desejar prolongar o período de cozimento, você pode usar a configuração BAIXA e se você deseja encurtar o período de cozimento você pode usar a alta definição.*

### PARA USAR O SEU FOGÃO LENTO

- Coloque a base em uma superfície plana, seca, de calor resistente, longe da borda da superfície de trabalho. Não o use no chão
- Coloque os alimentos e outros ingredientes na panela de cerâmica, e coloque a panela na base. Cubra com a tampa de vidro. Se você necessita pré-cozinhar ou alimentos marrom antes de cozinhar lento, deve fazer isso em uma panela. Não tente marrom ou pré-cozinhar no fogão lento.
- Ajuste o botão de controle para a posição "OFF" antes de ligar o aparelho na tomada elétrica.
- Ligue e desligue o fogão lento após o cozimento e retire a panela de barro com luvas de forno.

### CUIDADO

**CUIDADO PARA NÃO TOCAR NA UNIDADE DE BASE DEPOIS DE COZINHAR QUANDO SE MANTÊM QUENTE.**

## **CUIDADOS E LIMPEZA**

Verifique sempre se a panela está desligado e na posição DESLIGAÇÃO antes de guardar distância ou de limpeza. Certifique-se que a unidade arrefeça completamente antes de limpeza.

- A inserção de louça de barro vidrado é segura ou também pode ser limpada com água morna e sabão. Para remover todos os alimentos cozidos para o fundo da panela, simplesmente molhe durante a noite em água e sabão e enxague no dia seguinte.
- O exterior do fogão lento pode ser limpado com um pano úmido e seco. NÃO use produtos de limpeza abrasivos ou duros esfregões para limpar qualquer parte do fogão lento, pois isso irá danificar a superfície.

**Tampa de vidro** - Certifique-se sempre a tampa de vidro esfriar antes de limpeza. Lave a tampa em água morna e sabão utilizando uma esponja macia, enxágüe e seque bem.

### ***Sobre cozimento lento***

- O cozimento lento tem sido sempre a melhor maneira de preparar uma refeição nutritiva quente com preparo mínimo e máximo tempo livre longe da cozinha
- Tradicionalmente cozimento lento tem se centrado em sopas e cozidos, mas com este pote de cerâmica você também pode criar refeições e pratos mais modernos. Este pote é conveniente, assim como boa aparência o suficiente para levar direto para a mesa para servir. (Coloque sempre o pote de cerâmica em uma esteira a prova de calor ou de superfície).
- Este método de cozimento é ideal para preparar cortes mais difíceis de carne, dando-lhes o prazo, que garante que tornam tenros e cheios de sabor.

### **Alimentos adequados para cozimento lento e preparação:**

A maioria de alimentos são apropriados para métodos de cozimento lento; contudo há algumas sugestões que devem ser seguidas.

- Corte vegetais de raiz em pequenas, até mesmo pedaços, como eles demoram mais para cozinhar do que carne. Estes devem ser delicadamente salteados por 2-3 minutos antes de cozimento lento. Assegurar que os vegetais de raiz são sempre colocadas no fundo do pote e todos os ingredientes estão imersos no líquido de cozimento.
- Apare toda a gordura em excesso da carne antes de cozinhar, já que o método de cozimento lento não permite gordura para evaporar.
- Se adaptar uma receita existente de cozinha convencional, pode ser necessário diminuir a quantidade de líquido usado. Líquido não irá evaporar do fogão lento da mesma forma como com a cozinha convencional.
- Nunca deixe alimentos não cozidos à temperatura ambiente no fogão lento.

## PORTUGUÊS

- Não utilize a panela para aquecer alimentos.
- Feijão cozida vermelha deve ser encharcada e fervida por pelo menos 10 minutos para remover as toxinas antes de usar em uma panela de saúde.
- Louça de barro vidrado autêntica é acionada em temperaturas elevadas, portanto o pote de cerâmica pode ter manchas superficiais menores e a tampa de vidro pode ter rocha ligeira, devido a essas imperfeições. Cozinhar em fogo baixo não produz vapor para que haja perda de calor pouco. Devido ao desgaste normal através da vida de produtos, a superfície externa pode começar a aparecer "enlouquecido".
- Não coloque o pote de cerâmica ou tampa de vidro em um forno, um microondas ou em um fogão a gás / elétrico.
- A panela de cerâmica pode ser usada na cozinha e na geladeira, mas por favor mente que o pote de cerâmica devem ser autorizadas a descongelar completamente antes de reutilizá-las.
- Não submeta o pote de cerâmica para mudanças bruscas de temperatura. Adição de água fria para uma panela muito quente pode causar-lhe a crack.
- Não deixe a panela para ficar na água por um longo tempo (Você pode deixar água no pote de molho).
- A panela pode ser usada para todos os tipos de ensopado de carne, mas não pode ser usado para cozinhar o arroz e pratos fritos.
- Como o tempo de cozimento é necessariamente estendida, verifique se o fogão é operado fora do alcance de crianças e animais. O fogão lento não vai parar automaticamente quando o cozimento está feito.
- Durante o cozimento: Verifique a comida ocasionalmente para garantir que haja quantidade suficiente de líquido na panela para evitar que ele seco fervente.
- Há uma área na base do pote de cerâmica que tem de permanecer não envidraçada para fins de fabricação. Esta área não envidraçada é porosa e vai absorver água quando imersos nesta. Isso deve ser evitado.
- Não ligue o fogão quando o pote de cerâmica está vazio ou fora da base.

### **DICAS PARA COZIMENTO LENTO**

- A panela deve ser de pelo menos metade cheia para melhores resultados.
- O cozimento lento retém umidade. Se você deseja reduzir a umidade da panela, retire a tampa depois de cozinhar e vire o controle para alta (se é baixo ou automático) e cozinhe por 30-45 minutos.
- A tampa não é um ajuste selado. Não remova desnecessariamente como o calor existente vai escapar. Para cada vez que você retire a tampa, adicione um adicional de 10 minutos para o tempo de cozimento.
- Se cozinhar sopa, deixe um espaço de 5 cm entre a parte superior do pote de cozimento e na superfície de alimentos para permitir a fogo brando.

## PORTUGUÊS

- Muitas receitas exigem o cozimento de um dia inteiro, se você não tem tempo para preparar a comida naquela manhã prepará-lo na noite anterior e armazene o alimento em um recipiente coberto no refrigerador. Transfira a comida para o pote de cerâmica e adicionar líquido / molho. Selecione a configuração de baixa, alta ou auto.
- A maioria da carne e receitas vegetais requerem 80-10 horas em baixo, 4-6 horas a altas horas e 5-7 em auto.
- Alguns ingredientes não são adequados para o cozimento lento. Frutos do mar, massas, leite e creme devem ser adicionados no final da cozedura. Muitas coisas podem afetar a rapidez com que a receita vai cozinhar: por exemplo, água e gordura, temperatura inicial do alimento e do tamanho do alimento.
- Corte alimentos em pequenos pedaços para cozinhar mais rapidamente. Um grau de "tentativa e erro" será necessário para otimizar completamente o potencial do seu fogão lento.
- Vegetais com raízes geralmente levam mais tempo para cozinhar do que a carne, e assim tentar arranjar legumes na metade inferior do pote.
- Após o alimento é cozido, desligue a panela e deixe coberto com a tampa. Haverá calor suficiente na panela de cerâmica para manter aquecido por 30 minutos. Se você precisar de mais tempo para mantê-lo quente para a configuração de baixa.
- Todos os alimentos podem ser cobertos com um líquido molho ou molho. Em uma panela separada ou jarro de preparar o seu molho líquido, ou molho e cobrir completamente a comida no pote de cerâmica.
- Pré-escurecimento da carne e cebola em uma panela para selar nos sucos também reduz o teor de gordura antes de acrescentar que o pote de cerâmica. Isso melhora o sabor, mas não é necessário se o tempo é limitado.
- Quando cozinha juntas de presunto, carne, aves, etc, o tamanho e a forma da junta é importante. Tente manter a junta na parte inferior 2/3 da panela e cobrir completamente com água. Se for necessário, corte em duas partes. Peso conjunto deve ser mantido dentro do limite máximo.

## **PORTUGUÊS**

### **Receita culinária para 4 ou 5 pessoas**

#### **Carne cozida e temperada com verduras**

##### *Ingredientes*

1kg carne de vaca  
2 cebolas  
1 dente de alho  
6 tomates  
2 colheres de sopa de farinha  
1 colher de chá de sal  
1 colher de chá de pimenta  
1 colher de sopa de páprica  
2 dl de creme de leite azedo

Corte a carne em cubo e colocá-lo no pote de barro do fogão lento. Adicione as cebolas cortadas e 2 colheres de sopa de farinha. Misturê-los a fim de cobrir carne com farinha e cebolas. Adicione os outros ingredientes exceto creme de leite. Misture tudo e cozinhe lentamente por 8 a 10 horas na posição de BAIXO. Finalmente, adicione o creme de leite da meia hora antes de servir.

#### **Porco assado**

##### *Ingredientes*

750g- 1kg porco assado  
Sal  
Pimenta  
Tomilho  
Margarina  
Cebolas  
Sobre 300g de legumes juliennes  
1dl de cream duplo  
1 colher de sopa de maisena para tempero

## PORTUGUÊS

Limpe a carne e secá-la. Salpice o sal, o tomilho e a pimenta . Descasque as cebolas e corte-os em cubos. Limpe os legumes juliennes. Derreta a margarina numa panela. Adicione margarina ao assado e asse. Adicione a cebola e os legumes julianes e cozinhe tudo por 5 minutos. Tire o assado e os legumes da panela e coloque-os no vaso de barro do fogão lento. Cozinhe por 8 horas no posição de BAXIO. Adicione ocreme de leite, misture com a farinha de milho e um pouco de água para engrossar o molho e misture com os outros ingredientes. Tire a carne do molho e mantá-lo aquecido. Coe o molho e sirva. Este prato pode ser servido com couve-flor com o molho hollandaise e as batatas.

### Carne de porco com caril

#### Ingredientes

1kg porco (pescoço)  
1 cebola  
Sal  
Pimenta  
Legumes julienne  
40g margarina  
3 colheres de sopa de creme de leite  
1/4l de caldo de carne  
Casca de um meio limão  
2 colheres de sopa de suco de abacaxi  
1 colher de sopa de suco de limão  
1 pitada de açúcar  
1 colher de sopa de caril  
2 colheres de sopa de amido de milho  
Pedacos de conservas de ananás

Limpe a carne e secá-la. Salpice o sal , a pimenta e o caril. Derreta a margarina numa panela . Asse o assado com margarina. Adicione as cebolas cortadas. Limpe as vegetais juliennes e colocá-los na pote de barro do fogão lento. Adicione as cebolas e a carne castanha. Cozinhe por 8 horas na posição de BAIXO. Tire a carne da pote de barro. Despeje os sucos da carne na pote de barro. Adicione a casca de limão, suco de abacaxi, suco de limão, açúcar e caril com amido de milho e 3 colheres de sopa de creme de leite e misture até que o molho é espesso. Coe o molho. Asse os pedaços de abacaxi com manteiga. Sirva a carne e abacaxi com arroz e adicione o tempero que você queira.



## PORTUGUÊS

### Boeuf Bourguignon

#### Ingredientes

750- 1kg bife  
Sal  
Pimenta  
Páprica  
Alho em pó  
50 g bacon cortado de gordura em cubos  
1 copo de Bourgogne  
250g cogumelos  
Cebolinha

Limpe a carne e secá-la. Salpicê-la com o sal , a paprika e o alho e colocá-los na pote de barro do fogão lento. Adicione o bacon cortado de gordura. Feche a tampa e cozinhe pelas 6 a 8 horas na posição de BAIXO. Adicione os cogumelos e o vinho antes uma hora do fim do tempo de cozimento. Antes de servir, precise de adicionar o amido de milho para engrossar o molho e ornamentar com cebolinha. Sirva com as massas (pasta cortada em pedaços estreitos e delgados ) ou as batatas.

### Carne stroganoff

#### Ingredientes

50g margarina  
300g cebolas  
250g cogumelos  
1 pitada de sal  
1 colher de chá de açúcar  
1 colher de sopa de mostarda  
Pimenta preta  
750 g de filé de carne  
¼ l de creme azedo

Derreta a margarina numa panela. Adicione as cebolas cortadas e os cogumelos cortados em pedaços. Cozinhe por quase 5 minutos. Misture o sal, o açúcar, a mostarda e a pimenta na panela. Corte a carne em file de espessura de 1 cm e comprido de 5cm. Coloque a carne e os legumes na pote de barro do fogão lento e cozinhe por 6 a 8 horas na posição de BAIXO. Adicione o creme de leite antes de servir.

## PORTUGUÊS

### Repolho recheado

#### Ingredientes

1 repolho branco  
750g de carne picada  
250 carne de porco picada  
2 colheres de chá de sal  
Leite  
Pimenta  
Páprica  
Cuminho  
Noz moscada  
1 pãozinho  
2 ovos  
2 cebolas  
2 tomates  
1dl de creme de leite azedo  
1 colher de sopa de farinha de milho por temperar

Coloque o repolho na água fervente salgada por sobre 5 minutos. Amacie o pão com pouco de leite e misturê-lo com os outros ingredientes e a carne de moído. Separe algumas folhas de repolho. Prepare algumas almôndegas e enrolá-las nas folhas de repolho. Coloque o repolho recheado no pote do fogão lento. Descasque as cebolas e corte-os em metades. Os passos dos tomates igual a dos cebolas. Coloque todo no pote do fogão lento. (Se você gostaria de obter uma grande quantidade de molho, adicione 1 ou 2 copos de suco de repolho antes de servir. ) Depois de 8 a 10 horas de cozimento em posição de BAIXO, tire o repolho do pote. Misture o creme de leite e a farinha de milho para temperar e servir.

### Assado de vitela

#### Ingredientes

1kg-1.5 kg vitela assada  
Tomilho  
Artemísia  
Sal  
Pimenta  
Legumes julienne  
1 cebola  
Creme duplo  
1 colheres de sopa de farinha de milho para temperar

## PORTUGUÊS

Limpe a carne e secá-la. Salpicê-la com o sal , a pimenta, o tomilho e a artemísia. Limpe as vegetais juliennes. Descasque e corte as cebolas em fatias. Coloque a mistura na pote de barro do fogão lento. Misture a carne nos legumes. Cozinhe por 8 horas na posição de BAIXO. Tire a carne do pote de barro e mantê-lo quente. Adicione o creme de leite para cozinhar os sucos no pote de barro do fogão lento e use a farinha de milho para engrossar o molho. Coe o molho antes de servir.

### Frango com vinho

#### Ingredientes

1 frango briguento  
Sal  
Pimenta  
1 cebola grande  
250g de cogumelos  
250g de manteiga  
40g margarina  
¼ l de caldo de galinha  
Suco de ½ limão  
1 dl de Armagnac  
40g farinha  
¼ l de creme de leite

Use água fresca para lavar a grelha. Sequê-lo. Cortê-lo em 8 pedaços. Adicione sal e pimenta. Descasque e corte as cebolas de forma delgada. Limpe os cogumelos e cortê-los em metades. Derreta a margarina na panela. Frite cada lado da carne de frango por 5 minutos na panela. Adicione a cebola e esperá-los até a amolecer um pouco. Em seguida, adicione os cogumelos. Cozinhe e adicione o caldo quente . Coloque a mistura no pote da panela e cozinhe por 6 a 8 horas na posição de BAIXO. Tempere com o suco de limão e o vinho de Armagnac. Misture a farinha com o creme de leite e engrosse o molho com esta mistura. Sirva com batatas e alface crespa .

### Peixe fricassé

#### Ingredientes

600g filé de peixe (a escolher )  
40g manteiga  
2 ou 3 colheres de sopa de farinha

## PORTUGUÊS

1 cebola  
Água  
Sal  
Gengibre de raspadura  
1 colher de sopa de purê de tomates  
½ pau de canela  
Suco de limão  
1 colher de sopa de açúcar  
½ dl vinho branco

Limpe o peixe e cortê-lo em pedaços. Adicione o suco de limão e sal. Derreta a manteiga numa panela. Acastanhe a cebola em fatias finas na manteiga. Adicione a farinha e misture até obter um molho homogêneo. Adicione sal, gengibre, 1 colher de sopa de purê de tomate, 1 pau de canela, suco de limão, vinho e 1 colher de sopa de açúcar. Despeje o molho na pote de barro do fogão lento. Adicione os peixes pedaços. Cozinhe por uma hora e meia na posição de BAIXO. Sirva com batatas e alface crespa.

### Linguado“Façon Lilloise”

#### Ingredientes

1 cebola  
50 g gordura do toucinho em cubos  
4 filés de hipoglosso de sobre 250g  
Sal  
Pimento branco  
¼ vinho branco  
50g tomate purê  
30g farinha  
1dlcreme de leite  
1dl de leite  
Salsa  
1 pau de estragão ou ½ colher de chá de estragão seco

Descasque a cebola e cortê-lo em fatias. Lave o estragão e sequê-lo com papel de cozinha e cortê-lo em pedaços pequenos. Se você usar o estragão seco, pressioná-o ligeiramente com os seus dedos. Coloque cebola, bacon de gordura em cubos e estragão no pote de barro do fogão lento. Seque os filés de linguado e adicione sal e pimenta. Ponhá-los na pote de barro do fogão lento. Adicione o vinho branco e cozinhe por quase 3 horas na posição de ALTO. Coloque o peixe no prato pré-aquecido. Adicione os tomates purê nos sucos de peixe. Em seguida, adicione farinha, creme de leite e eite. Tempere com sal e pimenta. Despeje o molho no peixe e ornamente com salsa.

**PORTUGUÊS**

**TERMO DE GARANTIA**

**FAVOR ANEXAR AQUI SEU RECIBO/FISCAL DE COMPRA.  
EM CASO DE RECLAMAÇÃO DURANTE O PRAZO DA GARANTIA ESTE RECIBO/  
FISCAL DE COMPRA DEVE SER APRESENTADO JUNTAMENTE COM ESTA  
GARANTIA.**

Número do modelo	(Número do lote: )
Nome do produto	
Data da compra	
Local da compra	

1. A parte vendedora do produto ("vendedor") ao comprador original deste produto ("comprador") garante por meio deste que o produto é de boa qualidade e, está em perfeitas condições de funcionamento e, sem defeitos e adequado para uso doméstico normal por um período de 1 (um) ano a partir da data da compra ("período da garantia") deste produto.
2. No caso em que o período de garantia não expirou e o produto não é de boa qualidade, ou em bom estado de funcionamento ou, está com defeito ou não é adequado para a sua finalidade em uso doméstico normal, o cliente pode, de acordo com o Paragrafo 3º abaixo, devolver o produto ao vendedor e ter as seguintes opções disponíveis:
  - 2.1 Nos primeiros 6 (seis) meses da garantia: para receber um reembolso do preço efetivamente pago ou a troca do produto para o mesmo produto ou similar do mesmo valor adquirido;
  - 2.2 Dentro dos segundos 6 (seis) meses da garantia: ter o produto trocado para o mesmo produto ou similar do mesmo valor comprado.
3. O vendedor não irá substituir o produto ou reembolsar o comprador de acordo com os termos desta garantia se o produto:
  - 3.1 for modificado contrariando as instruções fornecidas no manual do produto;
  - 3.2 sofrer uso inadequado, abuso ou modificação;
  - 3.3 for defeituoso ou não em condições de funcionamento devido ao desgaste natural
  - 3.4 for danificado devido a negligencia, imprudencia, comportamento malicioso ou criminoso por parte do comprador.
  - 3.5 for utilizado para fins comerciais.
4. Esta garantia aplica-se somente ao produto adquirido do vendedor, não cobrindo quaisquer itens agregados ou instalados no produto pelo comprador.
5. Qualquer reclamação nos termos desta garantia deve ser acompanhada da prova original de compra.
6. Note que o item de troca só irá transportar o saldo do período de garantia a partir da data de compra original.

## FRANCAIS

### INTRODUCTION

Merci pour l'achat de notre mijoteuse «Platinum». Chaque unité a été fabriquée pour assurer la sécurité, la fiabilité et la facilité d'utilisation. Avant l'utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour référence future.

### CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre "Platinum" cuisinière lente, il faut respecter les précautions de base, y compris les suivantes:

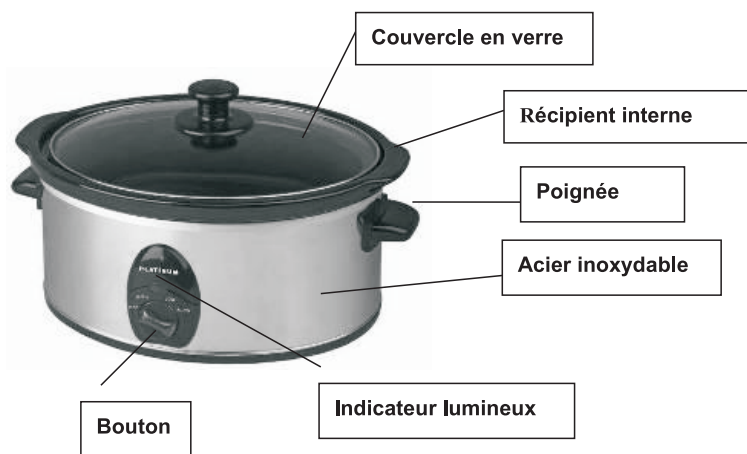
- Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant un manque de capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances concernant l'utilisation de ce produit, sauf si elles sont supervisées ou si les instructions leur ont été données quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toujours s'assurer que la tension sur la plaque signalétique correspond à la tension dans votre maison.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise régulièrement pour voir s'il n'y a pas de dommages. Si le cordon ou la fiche est endommagé, elle doit être remplacée par le fabricant ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
- Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique. L'utilisation industrielle ou commerciale annulera la garantie et le fournisseur ne peut être tenu responsable des blessures ou des dommages causés lors de l'utilisation de l'appareil à d'autres fins que celles visées.
- Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. En cas de dommage, prendre l'appareil pour un examen et / ou une réparation par un technicien agréé.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'ensemble du moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation à l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, éviers ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer.

## FRANCAIS

- Retirez la fiche de la prise en saisissant la fiche. Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage ou lorsque vous ajoutez ou enlever des pièces.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fabricant peuvent entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- L'utilisation d'une rallonge électrique avec cet appareil n'est pas recommandé. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez vous que le plomb est adaptée à la consommation électrique de l'appareil pour éviter la surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou de la prise. Ne placez pas la rallonge dans une position où elle peut être tirée par les enfants ou les animaux ou trébucher dessus.
- Cet appareil n'est pas adapté pour une utilisation en extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son usage prévu.
- Ne pas transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes directement. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
- Toujours faire fonctionner l'appareil sur une surface lisse, plane et stable. Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour tout dommage ou préjudice causé par l'utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil, ou par des réparations effectuées par un personnel non autorisé.
- En cas de problèmes techniques, éteignez la machine et tentez pas de la réparer vous-même. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour un examen, un ajustement ou une réparation. Toujours insister sur l'utilisation de pièces de rechange originales. Ne pas se conformer ux précautions et aux instructions mentionnées ci-dessus pourrait affecter le fonctionnement en toute sécurité de cet appareil.

**FRANCAIS**

**FAMILIARISEZ VOUS AVEC VOTRE MIJOTEUSE**



**SPECIFICATIONS**

**Capacité** : 3.5 L  
**Voltage** : AC 230V 50Hz  
**Watt** : 190W

Prise	Article n°	Modèle n° / Article n°	EAN
3R 16A Prise d'Afrique du Sud	10324174	NSC-350 (SR-696186-8)	6001001783866
3 Broches Plates	10330232	NSC-350 (SR-702290-2)	6001001630405
Schuko	10330231	NSC-350 (SR-702289-2)	6001001630399



## FRANCAIS

### UTILISER VOTRE MIJOTEUSE

Avant d'utiliser la mijoteuse pour la première fois:

Retirez toutes les étiquettes du produit.

Lavez le récipient en céramique et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un torchon, bien rincer et sécher.

#### **IMPORTANT : NE PAS IMMERGER LE SOCLE DE LA MIJOTEUSE DANS L'EAU.**

**Remarque:** Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être une légère odeur à cause de l'arrêt du brûlage des résidus de fabrication. Ceci est totalement normal et disparaîtra après l'utilisation de l'appareil pendant un certain temps.

### REGLAGE AUTOMATIQUE:

Le réglage automatique permet à l'utilisateur de régler la mijoteuse pour cuisiner les aliments congelés pendant la journée et qu'ils soient prêt à être servis 8-10 heures plus tard. Lorsqu'il est réglé sur AUTO, la mijoteuse va cuire à intensité ÉLEVÉE jusqu'à la décongélation des aliments et jusqu'à ce qu'elle atteigne une température pré-réglée, puis elle passera à la cuisson BASSE et maintiendra une température de cuisson faible et constante.

Toutefois, si vous souhaitez prolonger la période de cuisson, vous pouvez utiliser le réglage bas et si vous souhaitez raccourcir la période de cuisson, vous pouvez utiliser le réglage élevé.

### UTILISER VOTRE MIJOTEUSE

- Placez le socle sur une surface sèche, le niveau de chaleur des résistances loin du bord de la surface de travail. Ne pas utiliser sur le sol
- Placez les aliments et d'autres ingrédients dans le récipient en céramique, et placez le pot dans le socle. Couvrez avec le couvercle en verre. Si vous avez besoin pour pré-cuire les aliments ou des les brunir la cuisson lente, cela doit être fait dans une casserole. Ne pas essayer de faire brunir ou de pré-cuire les aliments dans la mijoteuse.
- Réglez le bouton de réglage sur la position «OFF» avant de brancher l'appareil dans la prise électrique.
- Éteignez et débranchez la mijoteuse après la cuisson et retirez la cocotte en utilisant des mitaines de four.

## FRANCAIS

### ATTENTION

**ATTENTION À NE PAS TOUCHER LE SOCLE DE L'APPAREIL APRES LA CUISSON CAR IL RESTE CHAUD .**

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Toujours s'assurer que la mijoteuse est débranchée et en position OFF avant de la ranger ou de la nettoyer. Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer.

- Le récipient en grès peut être lavé au lave-vaisselle ou peut aussi être nettoyé avec de l'eau tiède savonneuse. Pour supprimer tous les aliments qui ont été cuits dans le fond de la marmite, il suffit de faire tremper une nuit dans de l'eau savonneuse et rincer le lendemain.
- L'extérieur de la mijoteuse peut être essuyé avec un chiffon humide . NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la mijoteuse, car cela endommagerait la surface.

**Couvercle en verre** - Toujours s'assurer que le couvercle en verre ai refroidi avant de le nettoyer. Lavez le couvercle dans l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce, rincez et séchez soigneusement.

#### ***A propos de la cuisson lente***

- La cuisson lente a toujours été la meilleure façon de préparer un repas nutritif avec une préparation minimum et un maximum de temps libre loin de la cuisine.
- La cuisson lente traditionnellement est centrée sur les soupes et les ragoûts, mais avec ce récipient en céramique, vous pouvez également créer des plats et des repas modernes pour la famille. Ce récipient est aussi beau que pratique et vous pouvez le mettre directement sur la table pour servir. (Toujours placer le récipient en céramique sur un tapis ou une surface résistante à la chaleur).
- Cette méthode de cuisson est idéale pour préparer des viandes plus dures, en leur donnant le temps de cuire en frémissant jusqu'à ce qu'elle deviennent
- tendre et pleine de saveur.

#### **Des aliments adaptés pour une cuisson et une préparation lente:**

La plupart des aliments sont adaptés aux méthodes de cuisson lente, mais il existe quelques règles qui doivent être suivies.

## FRANCAIS

- Couper les légumes en petits morceaux, car ils prennent plus de temps à cuire que la viande. Ils devraient être doucement sautés pendant 2-3 minutes avant la cuisson lente. Assurez-vous que les légumes sont toujours placés au fond de la casserole et que tous les ingrédients soient immergés dans le liquide de cuisson.
- Coupez tous les excès de graisse de la viande avant la cuisson, car la méthode de cuisson lente ne permet pas à la graisse de s'évaporer.
- Si vous adaptez une recette existante de cuisine traditionnelle, vous devrez peut-être réduire la quantité de liquide utilisé. Le liquide ne s'évapore pas de la mijoteuse à la même mesure que la cuisson traditionnelle.
- Ne laissez jamais les aliments crus à température ambiante dans la mijoteuse.
- Ne pas utiliser la mijoteuse pour réchauffer des aliments.
- Les haricots rouges cuits doivent être trempés et bouillis pendant au moins 10 minutes pour éliminer les toxines avant de l'utiliser dans la mijoteuse.
- Le grès authentique est cuit à haute température, donc le récipient en céramique peut avoir des défauts mineurs sur sa surface et le couvercle en verre peut basculer légèrement en raison de ces imperfections. Cuire à feu doux ne produit pas de vapeur donc il y aura peu de perte de chaleur. En raison de l'usure normale des produits, il peut apparaître des petites fissures sur la surface extérieure de l'appareil.
- Ne pas mettre le récipient en céramique ou le couvercle en verre dans un four, un micro-ondes ou sur une cuisinière à gaz / électrique.
- Le récipient en céramique peut être utilisé dans la cuisine et le réfrigérateur, mais veuillez s'il vous plaît garder à l'esprit que le pot en céramique doit être dégivré complètement avant de le réutiliser.
- Ne pas exposer le pot en céramique à des changements brusques de température. L'ajout d'eau froide dans une casserole très chaude pourrait le faire craquer.
- Ne pas laisser le pot rester dans l'eau pendant une longue période (vous pouvez laisser le pot à tremper dans l'eau).
- La mijoteuse peut être utilisée pour toute sorte de ragoût de viande, mais il ne peut pas être utilisé pour cuire du riz et des frites.
- Comme la durée de cuisson est nécessairement prolongée, assurez-vous que la cuisinière fonctionne hors de la portée des enfants et des animaux. La mijoteuse ne cesse pas automatiquement lorsque la cuisson est terminée.
- Lors de la cuisson: Vérifiez la nourriture occasionnellement pour assurer qu'il y ait suffisamment de liquide dans le pot pour éviter de l'ébullition à sec.
- Il ya une zone sur le socle du pot en céramique qui doit rester non émaillée à des fins de fabrication. Cette zone non vernissée est poreuse et absorbe l'eau lorsqu'elle est immergée. Ceci doit être évité.
- Ne mettez pas sur la mijoteuse lorsque le pot en céramique est vide ou hors du socle.

### **CONSEILS POUR UNE CUISSON LENTE**

- La mijoteuse doit être au moins à moitié pleine pour obtenir les meilleurs résultats.

## FRANCAIS

- La cuisson lente retient l'humidité. Si vous souhaitez réduire l'humidité dans le four, retirez le couvercle après la cuisson et tournez la commande sur élevé (si réglé à basse ou auto) et laissez mijoter pendant 30 à 45 minutes.
- Le couvercle n'est pas un joint étanche. Ne le retirez pas inutilement car la chaleur va s'échapper. A chaque fois que vous retirez le couvercle, ajoutez 10 minutes de cuisson. Pour la cuisson des soupes, laissez un espace de 5 cm entre le haut de la marmite et la surface des aliments pour leur permettre de mijoter.
- De nombreuses recettes de cuisine supplémentaires vous sont demandées tous les jours, si vous n'avez pas le temps de préparer la nourriture le matin, préparez-la la veille et rangez-la.
- nourriture dans un récipient couvert dans le réfrigérateur. Transférez la nourriture dans le pot en céramique et ajoutez du liquide / sauce. Sélectionnez le réglage bas, haut ou automatique.
- La plupart des viandes et recettes de légumes nécessitent 8-10 heures à basse température. De 4-6 heures à haute température et de 5-7 heures en mode automatique.
- Certains ingrédients ne sont pas adaptés pour une cuisson lente. Les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème doivent être ajoutés à la fin de la cuisson. Beaucoup de choses peuvent affecter la façon dont la recette cuisira: par exemple le contenu, l'eau et la graisse, la température initiale de l'aliment et la taille de la nourriture.
- Coupez les aliments en petits morceaux, ils cuiront plus vite. Un certain degré de «tâtonnement» sera nécessaire pour optimiser pleinement le potentiel de votre mijoteuse.
- Les légumes prennent généralement plus de temps à cuire que la viande, alors essayez de mettre les légumes dans la moitié inférieure du pot.
- Après que la nourriture soit cuite, mettez la mijoteuse hors tension et laissez couvert avec le couvercle. Il y aura suffisamment de chaleur dans le pot en céramique pour garder au chaud pendant 30 minutes. Si vous avez besoin de garder plus longtemps, passez en mode de cuisson bas.
- Tous les aliments peuvent être recouverts d'un liquide, d'une sauce ou de jus. Dans une autre casserole ou un pot préparez vos liquides, jus ou sauce et recouvrez complètement la nourriture dans le pot en céramique.
- Le pré-brunissement de la viande et des oignons dans une casserole dans le jus réduit également la teneur en graisses avant de les ajouter dans le pot en céramique. Ceci améliore le saveur, mais n'est pas nécessaire si le temps est limité.
- Lorsque vous cuisinez des pièces de viande, jambon, volaille, etc, la taille et la forme du joint est très importante. Essayez de garder l'articulation dans le bas à 2 / 3 du pot et couvrez entièrement avec de l'eau. Si nécessaire, coupez les en deux morceaux. Le poids devrait être maintenu dans la limite maximale.

## FRANCAIS

### Recettes pour 4 ou 5 personnes

#### Goulache

##### Ingrédients

1kg de boeuf  
2 oignons  
1 gousse d'ail  
6 tomates  
2 cuillères à soupe de farine  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre  
1 cuillère à soupe de paprika  
2dl de crème acide

Couper la viande en dé et la mettre dans le pot de la mijoteuse. Ajouter les oignons émincés et 2 cuillères à soupe de farine. Mélanger afin de couvrir la viande avec de la farine et les oignons. Ajouter les autres ingrédients sauf la crème. Mélanger le tout et laisser cuire à feu doux pendant 8 à 10 heures en position basse. Ajouter la crème une demi-heure avant de servir.

#### Porc rôti

##### Ingrédients

750g - 1kg de rôti de porc  
Sel  
Poivre  
Thym  
Margarine  
Oignons  
Environ 300g de julienne de légumes  
1dl de crème double  
1 cuillère à soupe de maïzena pour la sauce

Nettoyer la viande et la sécher. Saupoudrer de sel, le thym et le poivre. Eplucher les oignons et les couper en quartier. Nettoyer la julienne de légumes. Faire fondre la margarine dans une casserole. Dorer le rôti dans la margarine. Ajouter les oignons et la julienne de légumes et cuire ensemble pendant 5 minutes. Sortir le rôti et les légumes de la poêle et les placer dans le pot de la mijoteuse. Cuire pendant 8 heures en position basse. Ajouter la crème, la mélanger avec la farine de maïs et un peu d'eau pour épaissir la sauce et la mélanger avec les autres ingrédients. Sortir la viande de la sauce et garder au chaud. Passer la sauce et servir. Ce plat peut être servi avec du chou-fleur à la sauce hollandaise et pommes de terre.

## FRANCAIS

### Porc au curry

#### Ingrédients

1kg de viande de porc (cou)  
1 oignon  
Sel  
Poivre  
Julienne de légumes  
40g de margarine  
3 cuillères à soupe de crème  
1/4l de bouillon de viande  
Un demi-citron épluché  
2 cuillères à soupe de jus d'ananas  
1 cuillère à café de jus de citron  
1 pincée de sucre  
1 cuillère à soupe de curry  
2 cuillères à soupe de maïzena  
Des morceaux d'ananas en conserve

Nettoyer la viande et la sécher. Saupoudrer de sel, le poivre et le curry. Faire fondre la margarine dans une casserole. Dorer le rôti dans la margarine. Ajouter les tranches d'oignons. Nettoyer la julienne de légumes et de la mettre dans le pot de la mijoteuse. Ajouter les oignons et la viande dorée. Cuire pendant 8 heures en position basse. Sortir la viande de la cocotte mijoteuse. Verser le jus de viande dans la mijoteuse. Ajouter le zeste de citron, jus d'ananas, jus de citron, le sucre et le curry avec la maïzena et 3 cuillères à soupe de crème et mélanger jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Passer la sauce. Dorer les morceaux d'ananas dans le beurre. Servir la viande avec du riz et d'ananas et ajouter la sauce que vous voulez.

### Boeuf Bourguignon

#### Ingrédients

750g - 1kg de viande de bœuf  
Sel  
Poivre  
Paprika  
Poudre d'ail  
50 g de lardons  
1 verre de Bourgogne  
250g de champignons de Paris  
Ciboulette

## FRANCAIS

Nettoyer la viande et la sécher. Saupoudrer avec du sel, le paprika et l'ail et la mettre dans le pot de la mijoteuse. Ajouter le lard coupé en dés. Fermer le couvercle et cuire pendant 6 à 8 heures en position basse. Ajouter les champignons et le vin une heure avant la fin de la cuisson. Ajouter la maïzena pour épaissir la sauce et décorer avec la ciboulette avant de servir. Servir avec des pâtes (tagliatelles) ou de pommes de terre.

### Boeuf Stroganov

#### Ingrédients

50 g de margarine  
300 g d'oignons  
250 g de champignons de Paris  
1 pincée de sel  
1 cuillère à café de sucre  
1 cuillère à soupe de moutarde  
Poivre noir  
750 g de filet de bœuf  
¼ litre de crème sure

Faire fondre la margarine dans une casserole. Ajouter les oignons émincés et les champignons coupés en tranches minces. Cuire pendant environ 5 minutes. Mélanger le sel, le sucre, la moutarde et le poivre et ajouter le mélange dans le moule. Couper le filet de bœuf en tranches de 1cm d'épaisseur et 5cm de longues. Mettre la viande et les légumes dans le pot de la mijoteuse et laisser cuire pendant 6 à 8 heures en position basse. Ajouter la crème avant de servir.

### Chou farci

#### Ingrédients

1 chou blanc  
750g de boeuf haché  
250 de viande de porc hachée  
2 cuillères à café de sel  
Lait  
Poivre  
Paprika  
Cumin  
Noix de muscade  
1 petit pain

## FRANCAIS

2 oeufs  
2 oignons  
2 tomates  
1dl de crème sure  
1 cuillère à soupe de farine de maïs pour la sauce

Mettre le chou dans l'eau bouillante salée pendant environ 5 minutes. Ramollir le pain dans un peu de lait et le mélanger avec les autres ingrédients et la viande hachée. Détacher quelques feuilles de chou. Préparer des boulettes et les rouler dans les feuilles de chou. Mettre le chou farci dans la cocotte de la mijoteuse. Peler les oignons et les couper en moitiés. Faire de même avec les tomates. Mettre le tout dans le pot de la mijoteuse. (Si vous souhaitez obtenir beaucoup de sauce, ajouter 1 à 2 tasses de jus de chou juste avant de servir.) Au bout de 8 à 10 heures de cuisson sur la position basse, prendre le chou sur le pot. Mélanger la crème et la farine de maïs pour la sauce et servir.

### Rôti de veau

#### Ingrédients

1kg-1,5 kg de rôti de veau  
Thym  
Sauge  
Sel  
Poivre  
Julienne de légumes  
1 oignon  
Double crème  
1 cuillère à soupe de farine de maïs pour la sauce

Nettoyer la viande et la sécher. Saupoudrer de sel, le poivre, le thym et la sauge. Nettoyer la julienne de légumes. Peler et émincer les oignons en fines lamelles. Mettre le mélange dans le pot de la mijoteuse. Mettre la viande sur les légumes. Cuire pendant 8 heures en position basse. Sortir la viande de la cocotte mijoteuse et garder au chaud. Ajouter la crème au jus de cuisson dans le récipient de la mijoteuse de la cuisinière lente et la farine de maïs pour épaissir la sauce. Passer la sauce avant de servir.



## FRANCAIS

### Poulet au vin

#### Ingrédients

1 poulet de chair  
Sel  
Poivre  
1 gros oignon  
250g de champignons de Paris  
40g de margarine  
¼ litre de bouillon de poulet  
Jus d'un ½ citron  
1 dl d'Armagnac  
40g de farine  
¼ l de crème

Rincer le poulet de chair avec de l'eau fraîche. Sécher. Couper en 8 morceaux. Ajouter le sel et le poivre. Peler et émincer les oignons. Nettoyer les champignons et les couper en moitiés. Faire fondre la margarine dans une casserole. Brown chaque côté de la viande pendant 5 minutes dans la poêle. Ajouter les oignons et les attendre pour adoucir un peu. Puis ajouter les champignons. Cuire et ajouter le bouillon chaud. Mettre le mélange dans la cocotte mijoteuse de la mijoteuse et laisser cuire pendant 6 à 8 heures en position basse. Parfumer avec le jus de citron et de l'Armagnac. Mélanger la farine avec la crème et épaissir la sauce avec ce mélange. Servir avec des pommes de terre et la laitue frisée.

### Fricassée de poisson

#### Ingrédients

600 g de filet de poisson (au choix)  
40g de beurre  
2 à 3 cuillères à soupe de farine  
1 oignon  
Eau  
Sel  
Gingembre râpé  
1 cuillère à soupe de tomates en purée  
½ bâton de cannelle  
Jus d'un citron  
1 cuillère à soupe de sucre  
½ dl de vin blanc

## FRANCAIS

Nettoyer le poisson et le couper en morceaux. Ajouter le jus de citron et le sel. Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir l'oignon émincé dans le beurre. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que vous obteniez une sauce homogène. Ajouter le sel, le gingembre, 1 cuillère à soupe de tomates en purée, 1 bâton de cannelle, le jus de citron, le vin et 1 cuillère à soupe de sucre. Verser la sauce dans la cocotte mijoteuse de la mijoteuse. Ajouter les morceaux de poisson. Cuire pendant une heure et demi sur la position LOW. Servir avec des pommes de terre et la laitue frisée.

### **Flétan "Façon Lilloise"**

#### Ingrédients

1 oignon  
50g de lardons  
4 filets de flétan de l'ordre de 250 g  
Sel  
Poivre blanc  
1/4 dl de vin blanc  
50g de tomates en purée  
30g de farine  
1dl de crème  
1dl de lait  
Persil  
1 bâton de l'estragon ou 1/2 cuillère à café d'estragon sec

Peler l'oignon et les émincer. Rincer l'estragon avec de l'eau et le sécher avec du papier absorbant et le couper en petits morceaux. Si vous utilisez l'estragon sec, l'écraser légèrement entre vos doigts. Mettre l'oignon, en dés de lard et l'estragon dans le pot de la mijoteuse. Sécher les filets de flétan et ajouter le sel et le poivre. Les mettre dans la cocotte mijoteuse de la mijoteuse. Ajouter le vin blanc et cuire pendant environ 3 heures en position haute. Mettre le poisson sur un plat préchauffé. Ajouter les tomates en purée au jus de poisson. Puis ajouter la farine, la crème et le lait. Parfumer avec le sel et le poivre. Verser la sauce sur le poisson et garnir de persil.

**FRANCAIS**

## **GARANTIE**

**APPOSEZ VOTRE REÇU/PREUVE D'ACHAT À CET EMPLACEMENT.  
EN CAS DE RÉCLAMATION COUVERTE PAR LA GARANTIE, LE REÇU /LA  
PREUVE D'ACHAT MENTIONNÉS AUPARAVANT DOIVENT ÊTRE JOINTS À  
CETTE GARANTIE.**

Numéro de modèle	(Numéro de lot: )
Nom du produit	
Date d'achat	
Lieu d'achat	

1. La partie qui vend le produit ("le vendeur") à l'acheteur original de ce produit ("le client") assure que ce produit sera de bonne qualité et, en bon état de fonctionnement et, sans défaut, et adapté à l'usage pour lequel il est prévu, sous des conditions normales d'utilisation domestique, pendant une période d'1 (un) an à partir de la date d'achat du produit (période de garantie).
2. Au cas la période de garantie ne soit pas écoulée et que le produit ne soit plus en bon état ou en état de marche, qu'il soit défectueux ou ne soit plus approprié à son usage prévu dans des conditions normales d'utilisation domestique, le client peut, sous réserve de remplir les conditions du Paragraphe 3 ci-dessous, retourner le produit au revendeur et dispose des possibilités suivantes :
  - 2.1 Durant les 6 (six) premiers mois de garantie: être remboursé à hauteur du prix d'achat ou échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
  - 2.2 Après les 6 (six) premiers mois de garantie: échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
3. Dans les conditions de cette garantie, le produit ne sera ni remplacé, ni remboursé si celui-ci:
  - 3.1 a été modifié contrairement aux instructions fournies dans le manuel du produit;
  - 3.2 a été mal utilisé, maltraité ou altéré;
  - 3.3 est défectueux ou en mauvais état de fonctionnement suite à une usure normale.
  - 3.4 est endommagé suite à une faute grave du client, ou à un comportement insouciant, malintentionné ou délictueux;
  - 3.5 a été employé pour un usage commercial.
4. Cette garantie ne s'applique qu'au produit qui a été acheté au vendeur et non pas à un quelconque accessoire attaché ou installé sur le produit par le client.
5. Toute réclamation liée à cette garantie doit être accompagnée par la preuve originale d'achat.
6. Remarquez que l'élément d'échange portera le solde de la durée de la garantie à partir de la date d'achat d'origine.

