

PLATINUM
QUALITY AND STYLE



INSTRUCTION MANUAL 6.5L SLOW COOKER



Article no.	Model no. / Item no.	EAN
10324177	NSC-650B (SR-696189-9)	6001001783873
10330234	NSC-650B (SR-702292-6)	6001001630429
10330233	NSC-650B (SR-702291-9)	6001001630412

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:

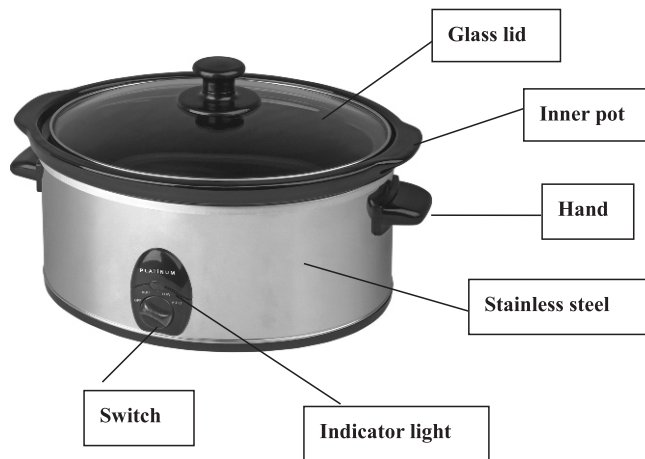
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and 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 : 6.5 L
Voltage : AC 230V 50Hz
Wattage : 300W

Plug	Article no.	Model no. / Item no.	EAN
3R 16A South Africa Plug	10324177	NSC-650B (SR-696189-9)	6001001783873
3 Flat Pin	10330234	NSC-650B (SR-702292-6)	6001001630429
Schuko	10330233	NSC-650B (SR-702291-9)	6001001630412

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 serve 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

VEGETABLE SOUP

90g butter, optional
4 large carrots, diced
8 large potatoes, peeled & diced
2 sticks celery, diced
4 large onions, peeled & diced
3 litres chicken or beef stock
Salt & pepper to taste
1 cup cream
2 tablespoons chopped parsley

Melt butter in a saucepan add vegetables and cook for 15-20 minutes -stirring occasionally. Place vegetables in Slow Cooker and add stock and seasoning. Cover and cook on LOW for 6-8 hours. Just before serving, stir in cream and parsley.

It is not necessary to cook vegetables in butter before placing in the Slow Cooker, but it will enhance the flavour.

CREAM OF MUSHROOM SOUP

2 tablespoons butter or margarine
750g mushroom, sliced
1 1/2 litres chicken stock
1 large onion chopped
Salt & pepper, to taste
2 cups cream
2 cups milk
4 tablespoons flour
2 tablespoons chopped parsley

Melt butter in a saucepan and add mushrooms, sauté lightly. Place mushrooms, chicken stock, onion and seasoning into Slow Cooker and stir well. Cover and cook on LOW for 6-10 hours or HIGH for 2 1/2 -3 hours. About 30 minutes before serving, turn to HIGH then stir in cream and milk. Blend flour with a little milk, add some of the hot soup, and blend until smooth. Stir flour mixture into the soup, cook until thickened. Serve topped with parsley.

ENGLISH

CHICKEN IN A POT

4 carrots, sliced
4 onions, peeled & sliced
4 stalks celery
2 kg chicken pieces
1 teaspoon salt
1 teaspoon ground black pepper
1 cup chicken stock or white wine
1 1/2 teaspoon dried basil or oregano

Place half of the carrots, onion and celery in the bottom of the Slow Cooker. Add the chicken pieces. Add salt, pepper, liquid and remaining vegetables. Sprinkle with herbs. Cover and cook on LOW for 6-8 hours or HIGH for 4 hours.

BEEF IN RED WINE

2 kg blade or chuck steak, trimmed
1 cup flour
Salt & pepper to taste
125g butter
2 onions, peeled & finely chopped
1 leek, finely chopped
2 carrots, peeled & finely chopped
2 cloves garlic, peeled & crushed
2 tablespoons chopped parsley
2 tablespoons chopped chives
2 bouquet garni
1 x 700ml bottle red wine

Cut meat into cubes. Toss in flour mixed with seasonings. Heat butter in a frypan and brown the meat quickly over high heat. Place the meat into the Slow Cooker and add onions, leek, carrots garlic, parsley and chives. Add bouquet garni. Pour red wine into pan used for browning the meat and bring to boil. Pour heated liquid into the Slow Cooker, cover and cook on LOW for 6-8 hours or HIGH for 3-4 hours.

ENGLISH

BEEF CURRY

2 kg blade or chuck steak
1/2 cup flour
1/3 cup curry powder (or to taste)
1/3 cup vegetable oil
2 large onions, peeled & finely chopped
8 cloves garlic, peeled & crushed
2 pieces fresh ginger, grated
1 teaspoon salt
2 tablespoons vinegar
2 cinnamon sticks
2 strips lemon rind
2 litres beef stock

Cut steak into 2.5cm cubes, toss in the flour mixed with the curry powder.

Lightly brown the meat in a pan with the oil, onions, garlic and ginger. Place in the Slow Cooker and remaining ingredients. Mix well, cover and cook on LOW for 8-9 hours or HIGH for 4 hours. Serve with fluffy steamed rice.

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 : 6.5 L
Voltagem : AC 230V 50Hz
Potência : 300W

Plugue	Artigo no.	Modelo no. / Item no.	EAN
Plugue de África do Sul 3R 16A	10324177	NSC-650B (SR-696189-9)	6001001783873
3 Pino Plano	10330234	NSC-650B (SR-702292-6)	6001001630429
Schuko	10330233	NSC-650B (SR-702291-9)	6001001630412

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.

PORTUGUÊS

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 limpadado 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

Sopa de vegetais

90g manteiga , opcional
4 cenouras grandes, cortadas em cubos
8 batatas grandes , descascadas e cortadas em cubos
2 varas de aipo, cortadas em cubos
4 cebolas grandes, descascadas e cortadas em cubos
3 litros de galinha ou caldo de carne
Sal e pimenta a saber
1 xícara de crème
2 colheres de sopa de salsa em picada

Derreta a manteiga numa caçarola , adicione vegetais e cozinhe por 15-20 minutos--mexendo ocasionalmente.

Coloque os vegetais em Fogão Lento e adicione sopa e os temperos .

Cobra e cozinhe em nível de BAIXO por 6-8 horas.

Antes de servir , misture o creme e salsa.

Não é necessário de cozinhar vegetais na manteiga antes colocá-los no Fogão Lento, mas que melhorará o sabor .

CREME DA SOPA DE COGUMELO

2 colheres de sopa de manteiga ou cogumelo
750g cogumelo, cortado em cubos
1 1/2 litros de canja de galinha
1 cebola grande cordada em pequenos pedaços
Sal e pimenta a saber
2 xícaras de creme
2 xícaras de leite
4 colheres de sopa de farinha
2 colheres de sopa de salsa cordada em pequenos pedaços

Derreta a manteiga numa panela e adicione os cogumelos , frite levemente. Coloque os cogumelos , caldo de galinha , cebola e os temperos no fogão lento e mexa bem. Cubra e cozinhe a BAIXO por 6-10 horas ou ALTA por 2 1/2 -3 horas . Antes de servir quase 30 minutos, vire a ALTA e depois misture com o creme e o leite. Mexa a farinha com um pouco de leite, adicione um pouco da sopa quente, e mexa até ficar macio. Mexa a farinha mistura com a sopa , cozinhe até engrossar. Sirva coberto com salsa.

PORTUGUÊS

FRANGO NA PANELA

4 cenouras , cortados em fatias
4 cebolas , descascadas e cortados em fatias
4 talos de aipo
2 kg frango de pedaços
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de pimenta preto em pó
1 xícara de caldo de galinha ou vinho branco
1 1/2 colher de chá de manjeriço ou orégano seco

Coloque a metade da cenoura, a cebola e o aipo no fundo do fogão lento. Adicione os frango em pedaço. Adicione sal, pimenta , líquidos e vegetais restantes . Salpique com as ervas. Cubra e cozinhe a **BAIXA** por 6-8 horas ou **ALTA** por 3-4 horas. Sirva com arroz fofo cozido no vapor.

CARNE NO VINHO TINTO

2 kg lâmina ou bife mandril ,aparados
1 xícara de farinha
Sal & pimento a saber
125g manteiga
2 cebolas, descascadas & bem cordadas
1 alho-poró , bem cordadas
2 cenouras , descascadas e bem cordadas
2 dentes de alho, descascados e esmagados
2 colheres de sopa de salsa cordada
2 colheres de sopa de cebolinha cordada
2 bouquet garni
1 x 700ml garrafa de vinho tinto

Corte a carne em cubos. Misture a farinha misturada com os temperos. Aqueça a manteiga numa frigideira e vire rapidamente na fogo alto até a carne muda o cor. Coloque a carne no fogão lento adicione as cebolas, o alho porro, as cenouras , salsa e cebolinha. Adicione bouquet garni. Despeje o vinho tinto na panela usada para dourar a carne e deixe ferver. Despeje o líquido aquecido no fogão lento, Cubra e cozinhe a **BAIXA** por 6-8 horas ou **ALTA** por 3-4 horas. Sirva com arroz fofo cozido no vapor.

PORTUGUÊS

CARNE DE CARIL

2 kg lâmina ou bife mandril
1/2 xícara de farinha
1/3 xícara de caril em pó (ou a saber)
1/3 xícara de óleo vegetal
2 cebolas grandes , descascadas e bem cortado
8 dentes de alhos , descascados e esmagados
2 pedaços de gengibre fresco, ralado
1 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de vinagre
2 paus de canela
2 tiras de casca de limão
2 litros de caldo de carne

Corte bife em cubo de 2.5cm, sacutia na farinha misturada com o caril em pó .

Adicione com o óleo , as cebolas , o alho e o gengibre na panela até a carne vire castanho claro. Coloque-o no fogão lento e ingredientes restantes. Misture bem, cubra e cozinhe a BAIXA por 8-9 horas ou ALTA por 4 horas. Sirva com arroz fofo cozido no vapor.

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 3 ° 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:

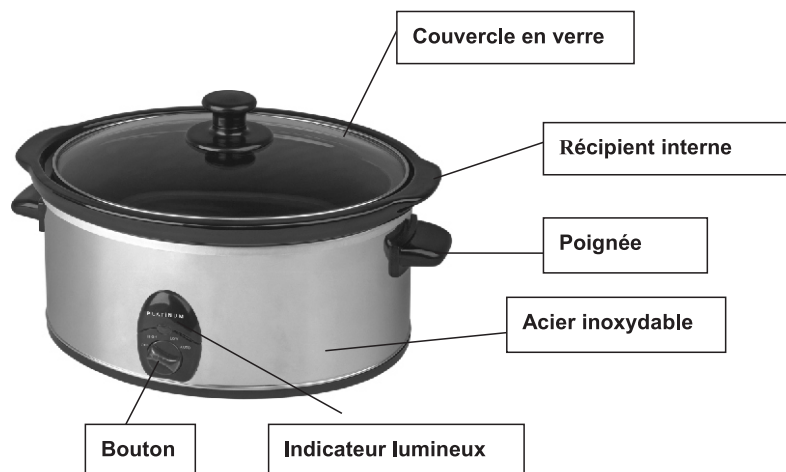
- Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant un manque de capacités physiques, sensorielles 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 : 6.5 L
Voltage : AC 230 V 50Hz
Watt : 300W

Prise	Article n°	Modèle n° / Article n°	EAN
3R 16A Prise d'Afrique du Sud	10324177	NSC-650B (SR-696189-9)	6001001783873
3 Broches Plates	10330234	NSC-650B (SR-702292-6)	6001001630429
Schuko	10330233	NSC-650B (SR-702291-9)	6001001630412

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 nettoyants 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 fritures
- 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 y a 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 cuira: 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, passer 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 la 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

SOUPE AUX LÉGUMES

90g de beurre, en option
4 carottes grosses, coupées en dés
8 pommes de terre grosses, épluchées et coupées en dés
2 branches de céleri, coupés en dés
4 oignons gros, pelés et coupés en dés
3 litres de poulet ou de bouillon de bœuf
Sel et poivre au goût
1 tasse de crème
2 cuillères à soupe de persil haché

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les légumes et laisser cuire pendant 15-20 minutes en remuant de temps en temps. Placer les légumes dans la mijoteuse et ajouter le bouillon et l'assaisonnement. Couvrir et cuire à feu doux pendant 6-8 heures. Juste avant de servir, ajouter la crème et le persil.

Il n'est pas nécessaire de cuire les légumes dans le beurre avant de les placer dans la mijoteuse, mais il permettra d'améliorer la saveur.

SOUPE A CRÈME DE CHAMPIGNON

2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
750g de champignon, tranchés
1 1/2 litres de bouillon de poulet
1 oignon gros haché
Sel et poivre au goût
2 tasses de crème
2 tasses de lait
4 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe de persil haché

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter les champignons, faire revenir légèrement. Déposer les champignons, le bouillon de poulet, l'oignon et l'assaisonnement dans la mijoteuse et bien mélanger. Couvrir et cuire LENTEMENT pendant 6-10 heures ou RAPIDEMENT pour 2 1/2 à 3 heures. Environ 30 minutes avant de servir, tourner sur FORT, puis incorporer la crème et le lait. Mélanger la farine avec un peu de lait, ajouter un peu de soupe chaude, et mélanger jusqu'à consistance lisse. Incorporer le mélange de farine dans la soupe, cuire jusqu'à épaississement. Garnir de persil.

FRANCAIS

POULET DANS UN POT

4 carottes coupées en rondelles
4 oignons, pelés et tranchés
4 branches de céleri
2 kg de morceaux de poulet
1 cuillère de sel
1 cuillère de poivre noir moulu
1 tasse de bouillon de poulet ou de vin blanc
1 1/2 de cuillère de basilic ou d'origan séché

Placer la moitié de la carotte, l'oignon et le céleri dans le fond de la mijoteuse. Ajouter les morceaux de poulet. Ajouter le sel, le poivre, les légumes et le liquide restant. Saupoudrer d'herbes. Couvrir et cuire à feu doux pendant 6-8 heures ou à feu fort pendant 4 heures.

BOEUF AU VIN ROUGE

2 kg de bifteck en lame ou en paleron, coupé
1 tasse de farine
Sel et poivre au goût
125g de beurre
2 oignons, pelés et hachés finement
1 poireau, haché finement
2 carottes, pelées et hachées finement
2 gousses d'ail, pelées et écrasées
2 cuillères à soupe de persil haché
2 cuillères à soupe de ciboulettes hachées
2 bouquet garni
1 bouteille de vin rouge 700ml

Couper la viande en cubes. Mélanger la farine mélangée avec des assaisonnements. Faire chauffer le beurre dans une poêle et faire dorer la viande à feu vif. Placer la viande dans la mijoteuse et ajouter les oignons, le poireau, l'ail, les carottes, le persil et la ciboulette. Ajouter le bouquet garni. Verser le vin rouge dans le moule utilisé pour brunir la viande et porter à ébullition. Verser le liquide chaud dans la cocotte mijoteuse, couvrir et cuire à feu doux pendant 6-8 heures ou feu fort pendant 3-4 heures.

FRANCAIS

BOEUF A CARRY

2 kg de bifteck en lame ou en paleron
1/2 tasse de farine
1/3 tasse de poudre de curry (ou au goût)
1/3 tasse d'huile végétale
2 oignons gros, pelés et hachés finement
8 gousses d'ail, pelées et écrasées
2 morceaux de gingembre frais, râpé
1 cuillère à soupe de sel
2 cuillères à soupe de vinaigre
2 bâtons de cannelle
2 bandes de zeste de citron
2 litres de bouillon de bœuf

Couper le steak en cubes de 2.5 cm, mélanger la farine mélangée avec la poudre de cari.

Dorer la viande dans une poêle avec l'huile, les oignons, l'ail et le gingembre. Les placer dans la mijoteuse et le reste des ingrédients. Mélanger bien, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 8-9 heures ou à feu fort pendant 4 heures. Servir avec du riz moelleux cuit à la vapeur.

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.

