

SOGO®

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruções
gebrauchsanweisung / manuale d'istruzioni



OLLA DE COCCIÓN LENTA ELÉCTRICA
ELECTRIC SLOW COOKER
CUISIER MIJOTEUR ÉLECTRIQUE
FOGÃO LENTO ELÉTRICA
FORNELLO LENTO ELETTRICO
ELEKTRISCHER LANGSAMER KOCHER

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones

Este manual se puede descargar desde nuestra página web, www.sogo.es en los siguientes idiomas.
ESPAÑOL, CATALÁN, INGLÉS, FRANCÉS, PORTUGUÉS, ALEMÁN, ITALIANO Y MÁS.

Caution: please read and preserve these important instructions

This manual can be downloaded from our website, www.sogo.es in the following languages.

SPANISH, CATALAN, ENGLISH, FRENCH, PORTUGUESE, GERMAN, ITALIAN AND MORE

ref. SS-10705



ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 3
2. Definiciones de símbolos	P. 3
3. Instrucciones de seguridad para el usuario	P. 3
I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico	P. 3
II. Restricciones de uso para evitar los daños personales	P. 4
III. Restricciones de uso de producto por mal estado o avería	P. 6
IV. Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y personas mayores	P. 6
V. ADVERTENCIA IMPORTANTE	P. 7
VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato	P. 8
4. Especificaciones técnicas	P. 10
5. Descripción de las partes	P. 10
6. Instrucciones de uso	P. 10
7. Limpieza y mantenimiento	P. 11
8. Declaración de conformidad	P. 58
9. Responsabilidad de eliminación, detalles del fabricante y servicio posventa	P. 59

INDICE

1. Avis important	P. 21
2. Définitions des symboles	P. 21
3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur	P. 21
I. Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique	P. 21
II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures	P. 22
III. Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne	P. 23
IV. Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées	P. 24
V. AVERTISSEMENT IMPORTANT	P. 25
VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil	P. 26
4. Spécifications techniques	P. 28
5. Descriptif des pièces	P. 28
6. Mode d'emploi	P. 28
7. Nettoyage et entretien	P. 29
8. Déclaration de conformité	P. 58
9. Responsabilité de l'élimination, détails de la fabricant et service après-vente	P. 59

INDEX

1. Wichtiger Hinweis	P. 39
2. Symboldefinitionen	P. 39
3. Sicherheitshinweise für den Benutzer	P. 39
I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte	P. 39
II. Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden	P. 40
III. Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall	P. 42
IV. Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen	P. 42
V. WICHTIGE WARNUNG	P. 43
VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind	P. 44
4. Technische Daten	P. 46
5. Teilebeschreibung	P. 46
6. Gebrauchsanweisung	P. 46
7. Reinigung und Wartung	P. 48
8. Konformitätserklärung	P. 58
9. Entsorgungsverantwortung, Einzelheiten der Hersteller und Kundendienst	P. 59

INDEX

1. Important Note	P. 12
2. Symbol definitions	P. 12
3. Safety instructions for the user	P. 12
I. General precautions during the use of electrical equipment	P. 12
II. Restrictions on use to avoid personal injury	P. 13
III. Product use restrictions due to poor condition or breakdown	P. 15
IV. Restrictions on use when used with children and elders	P. 16
V. IMPORTANT WARNING	P. 16
VI. Instructions to follow while using the device	P. 17
4. Technical specifications	P. 19
5. Parts description	P. 19
6. Instructions for use	P. 19
7. Cleaning and maintenance	P. 20
8. Declaration of conformity	P. 58
9. Responsibility of disposal, details of the manufacturer and after-sales service	P. 59

ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 30
2. Definições de símbolos	P. 30
3. Instruções de segurança para o usuário	P. 30
I. Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos	P. 30
II. Restrições de uso para evitar danos pessoais	P. 31
III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria	P. 32
IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos	P. 34
V. AVISO IMPORTANTE	P. 34
VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo	P. 35
4. Especificações técnicas	P. 37
5. Descrição das peças	P. 37
6. Instruções de uso	P. 37
7. Limpeza e manutenção	P. 38
8. Declaração de conformidade	P. 58
9. Responsabilidade pelo descarte, detalhes do fabricante e serviço pós-venda	P. 59

INDICE

1. Avviso importante	P. 49
2. Definizioni dei simboli	P. 49
3. Istruzioni di sicurezza per l'utente	P. 49
I. Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche	P. 49
II. Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali	P. 50
III. Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti	P. 52
IV. Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani	P. 52
V. AVVISO IMPORTANTE	P. 53
VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo	P. 54
4. Specifiche tecniche	P. 56
5. Descrizione delle parti	P. 56
6. Istruzioni per l'uso	P. 56
7. Pulizia e manutenzione	P. 57
8. Dichiarazione di conformità	P. 58
9. Responsabilità per lo smaltimento, dettagli del produttore e servizio post-vendita	P. 59

1. **i** AVISO IMPORTANTE:

- Lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de usarlo.
- Este manual se puede descargar desde nuestra página web, www.sogo.es
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. Definiciones de símbolos



Las siguientes descripciones forman parte de este manual:

- 1- Información importante para el uso.
- 2- Aviso contra situaciones peligrosas con respecto a su vida y propiedad.
- 3- Advertencia contra el riesgo de incendio
- 4- Aviso de superficies calientes
- 5- Precauciones generales a la hora de utilizar el equipo eléctrico y electrónico.

3. Instrucciones de seguridad para el usuario

I. **GENERAL PRECAUTIONS** Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico

- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial y no comercial.

No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro propósito. El mal uso o el manejo inadecuado pueden causar problemas en el aparato y pueden causar lesiones al usuario.

- La unidad debe usarse solo para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Es necesario supervisar cuando cualquier aparato eléctrico esta siendo utilizado por o cerca de los niños.
- Antes de limpiar o guardar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.
- El dispositivo no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desconéctelo del enchufe de red.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

II. Restricciones de uso para evitar los daños personales

- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- No coloque ni opere este aparato cerca de fuentes de agua.

- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- No sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua, ni la enjuague bajo el grifo.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Cuando desee quitar el enchufe del contacto de pared, hágalo por el enchufe mismo y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera es húmeda, hay riesgo de descarga eléctrica.
- Mientras usa el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no pueda quedar atrapado o aplastado.
- No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta al calor residual después de su uso. Cualquier mal uso puede causar una lesión potencial al

usuario y puede dañar el aparato.

- No toque la superficie del dispositivo. Estos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Para evitar las quemaduras, use el asa o manoplas.

III. **Restricciones de uso de producto por mal estado o avería**

- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído en el suelo, si son visibles signos de daños o si tiene una fuga.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable se dañe, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas, para evitar peligros.
- En caso de mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por técnicos cualificados.

IV. **Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y persona mayores**

- Este aparato no debe ser utilizado por perso-

nas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y ellos comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.

V. **ADVERTENCIA IMPORTANTE**

- Para evitar una sobrecarga del circuito al usar este producto, no opere otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- Se proporciona un cable de alimentación corto con este producto. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto, pero si debe usarse uno:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser al menos tan buena como la del producto.
 - Disponga el cable de extensión de modo que no cuelgue donde pueda tropezar o tirar de él sin querer.

VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar la freidora de aire

- Desconecte de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar los accesorios adjuntos, y antes de limpiarlo.
- Extrema precaución se debe utilizar cuando se mueve la olla de cocción lenta cuando contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
- No encienda la olla de cocción lenta, si la olla de cerámica está vacía.
- Dejar la tapa y la olla de cerámica que se enfríe antes de limpiarlo con agua.
- Nunca toque el recinto exterior de la olla de cocción lenta durante su operación o antes de que se enfríe. Utilice las asas o las perillas. No toque las superficies calientes.
- Use guantes para el horno o un paño para mover el aparato.
- Nunca cocine directamente en la unidad base. Utilice la olla de cerámica.
- No utilice olla de cerámica o tapa de vidrio que estén agrietados o astillados.
- No deje la olla de cocción lenta conectada a la toma de corriente cuando no esté en uso.
- No encienda la olla de cocción lenta cuando se está al revés o tumbado lateralmente.
- La tapa de vidrio y recipiente de cerámica son frágiles. Manejar con cuidado.
- La temperatura de las superficies accesible puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- No coloque nada encima del aparato, para

evitar cualquier tipo de quemaduras causadas por superficies calientes

-  **ADVERTENCIA:** No toque superficie calientes.
-  **ADVERTENCIA:** Este equipo se debe utilizar con PRECAUCIÓN ya que este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. La superficie de este aparato también es diferente de otras superficies funcionales que pueden producir altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, el equipo debe tocarse solo en las asas y superficies de agarre previstas, con la ayuda de protectores térmicos como guantes o ropa similar. De lo contrario, déjelo enfriar el tiempo suficiente antes de tocar las superficies calientes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

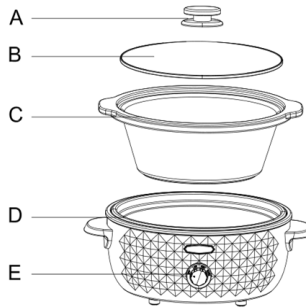
Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	Potencia	Frecuencia	Capacidad
AC 230-240V	170W	50 Hz	3L

5. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- A. Pomo de la tapa
- B. Tapa de cristal
- C. Recipiente de cocción de gres
- D. Base calefactora
- E. Selector de ajuste
- F. Indicador de encendido



6. INSTRUCCIONES DE USO

- Coloque la base de cocción sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, alejada del borde de la encimera. No la utilice en el suelo.
- Coloque los alimentos y otros ingredientes en la olla de cerámica, y coloque la olla en la base. Cubra con la tapa de cristal.
- Si necesita precocinar o dorar los alimentos antes de la cocción lenta, debe hacerlo en una olla. No intente dorar o precocinar los alimentos en la olla de cocción lenta.
- Coloque el mando de control en la posición OFF antes de enchufar el aparato a la toma de corriente. Enchufe el slow cooker y gire el selector de ajuste a la temperatura de cocción Alta o Baja.
- **NOTA:** El ajuste CALIENTE SOLO sirve para mantener calientes los alimentos que ya se han cocinado. NO cocine en el modo CALIENTE. No recomendamos utilizar el modo CALIENTE durante más de 4 horas.
- Apague y desenchufe el slow cooker después de cocinar y retire la olla de cerámica utilizando guantes de cocina.
- Si lo desea, puede cambiar manualmente a la posición CALIENTE cuando los alimentos se hayan cocinado.
- Para evitar una cocción excesiva o insuficiente, llene siempre la olla de cerámica de $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de su capacidad y respete los tiempos de cocción recomendados.
- Para evitar derrames, no llene el recipiente en exceso y no lo llene más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Cocine siempre con la tapa puesta durante el tiempo recomendado. No retire la tapa durante las dos primeras horas de cocción para permitir que el calor se acumule eficazmente.
- Utilice siempre guantes de cocina para manipular la tapa o el gres.
- Desenchúfelo cuando haya terminado la cocción y antes de limpiarlo.
- El gres extraíble es apto para horno y microondas. NO utilice el gres extraíble en una placa de gas o eléctrica ni debajo de una parrilla. La tapa NO es apta para horno ni microondas.
- **PRECAUCIÓN: tenga cuidado de no tocar la base después de cocinar, ya que permanece caliente.**

Acerca de la cocción lenta

- Cocinar a fuego lento siempre ha sido la mejor manera de preparar una comida caliente y nutritiva con la preparación mínima y el máximo de tiempo libre lejos de la cocina.
- Tradicionalmente cocción lenta se ha centrado en las sopas y guisos, pero con esta olla de cerámica también se puede preparar las comidas de la manera más moderna y tener tiempo para estar en familia y tener los platos de la cena para poder ver el partido. Esta olla es la adecuada para tenerlo todo en perfecta preparación como para tenerlo directamente a la mesa para servir. (Siempre coloque la olla de cerámica sobre una estera a prueba de calor).
- Este método de cocción es ideal para la preparación de los cortes de carne más dura, dándoles la ebullición larga y suave que se garantiza que se vuelvan tiernos y llenos de sabor.

Alimentos adecuados para una cocción lenta y su preparación:

La mayoría de los alimentos se ajustan a los métodos de cocción lenta, sin embargo hay algunas pautas que deben seguirse.

- Corte las verduras de raíz en pequeños trozos, incluso, al tomar más tiempo para cocinar que la carne. Deben ser ligeramente salteados durante 2-3 minutos antes de la cocción lenta. Asegúrese de que los tubérculos se colocan siempre en el fondo de la olla y todos los ingredientes están sumergidos en el líquido de cocción.

- Quite toda la grasa sobrante de carne antes de cocinarla, ya que el método de cocción lento no permite que la grasa que se evapore.
 - Si la adaptación de una receta existente en la cocina convencional, puede ser necesario reducir la cantidad de líquido que se usa. El líquido no se evapora de la olla de cocción lenta en la misma medida que en la cocina convencional.
 - Nunca deje alimentos cocidos a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.
 - No utilice la olla de cocción lenta para recalentar los alimentos.
 - Los frijoles rojos deben ser remojuados y cocidos durante al menos 10 minutos en temperatura alta en otro recipiente para eliminar las toxinas antes de su uso en una olla de cocción lenta.
 - La cerámica auténtica cuece a altas temperaturas, por lo que la olla de cerámica puede tener imperfecciones menores de la superficie y la tapa de cristal de roca también. Cocinar a fuego lento no produce vapor de agua así que no habrá pérdida de calor. Debido al desgaste normal a través de la vida útil de los productos, en la superficie exterior puede comenzar a aparecer “enloquecido”.
 - No coloque la olla de cerámica o tapa de vidrio en un horno, congelador y microondas o en una encimera de gas o eléctrica.
 - No exponga el recipiente de cerámica a los cambios bruscos de temperatura. La adición de agua fría en una olla muy caliente podría provocar que se agriete.
 - No permita que el bote esté en el agua durante mucho tiempo (Puede dejar agua en la olla en remojo).
 - Hay un área en la base de la olla de cerámica que tiene que permanecer sin esmaltar para fines de fabricación. Esta zona sin esmaltar es porosa y absorbe el agua cuando se sumerge en ella. Esto debe evitarse.
- No encienda el aparato cuando la olla de cerámica está vacía o fuera de la base.

Consejos para cocinar a fuego lento

- La olla de cocción lenta debe estar al menos a la mitad para obtener mejores resultados.
- La cocción lenta retiene la humedad. Si desea reducir la humedad en la olla, retire la tapa después de la cocción y gire el control a alta (si está en baja o auto) y cocine a fuego lento durante 30 a 45 minutos.
- La tapa no es un ajuste sellado. No retire innecesariamente ya que el calor se escapa. Cada vez que quite la tapa, permite un tiempo adicional de 10 minutos para el tiempo de cocción.
- Si cocina sopas, deje un espacio de 5 cm entre la parte superior de la olla y la superficie del alimento para permitir el cocido a fuego lento.
- Muchas recetas de cocina de todos los días, si usted no tiene tiempo para preparar la comida por la mañana y puede prepararla por la noche y almacenar los alimentos en un recipiente tapado en el refrigerador. Puede poner la comida en la olla de cerámica y añadir líquido / salsa. Seleccione el ajuste de baja, alta o auto.
- La mayoría de la carne y recetas de verduras requieren 8-10 horas en punto bajo. 04-06 horas en alto.
- Algunos ingredientes no son adecuados para una cocción lenta. Pastas, mariscos, leche y crema debe ser añadido al final del tiempo de cocción. Muchas cosas pueden afectar la rapidez con la receta que va a cocinar, el agua y el contenido de grasa, la temperatura inicial del alimento y el tamaño de la comida.
- Cortar los alimentos en trozos pequeños se cocinan más rápido. Un grado de “prueba y error” se requiere para optimizar al máximo el potencial de su olla de cocción lenta.
- Los vegetales de raíz por lo general tardan más en cocinarse que la carne, así que tratar de organizar y verduras en la mitad inferior de la olla.
- Después de que la comida se cocina dejar tapado con la tapa. No habrá suficiente calor en la olla de cerámica para mantener el calor durante 30 minutos. Si necesita más tiempo para mantener caliente cambiar el ajuste más bajo.
- Todos los alimentos pueden ser cubiertos con un líquido o salsa. En una sartén aparte, o jarra preparar su líquido o salsa y cubra completamente la comida en la olla de cerámica.
- Pre-dorar la carne y la cebolla en una sartén al sellar los jugos también reduce el contenido de grasa antes de añadir a la olla de cerámica. Esto mejora el sabor, pero no es necesario si el tiempo es limitado.
- Cuando cocine las piezas de carne, jamón, aves de corral el tamaño y la forma de la pieza es importante. Trate de mantener la pieza en los 2 / 3 inferiores de la olla y cubra completamente con agua. Si es necesario, cortar en dos partes. El peso conjunto debe mantenerse dentro del límite máximo.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese siempre de que la olla de cocción lenta está desenchufada y en la posición OFF antes de guardar o para la limpieza. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado por completo antes de limpiarla.
- Se puede limpiar con agua tibia y jabón. Para eliminar todos los alimentos que se han cocinado en el fondo de la olla, simplemente remojo la noche anterior en agua y jabón y enjuagar al día siguiente.
 - El exterior de la olla de cocción lenta se puede limpiar con un paño húmedo y seco. NO use limpiadores abrasivos o estropajo para limpiar las piezas de la olla de cocción lenta ya que podría dañar la superficie.

ADVERTENCIA

Nunca sumerja LA COCINA DE COCCIÓN LENTA en el agua o cualquier otro líquido o esto puede dañarla.

1. IMPORTANT:

- Always read the instruction book carefully before using.
- This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es
- Keep these instructions for future reference.

2. Symbol definitions



- 1- Important information and useful hints on use
- 2- Warning against dangerous situations in terms of life and property
- 3- Warning against fire risk
- 4- Warning against hot surfaces
- 5- Cautions while using electrical and electronic equipment.

3. Safety instructions for the user

I. General precautions during the use of electrical equipment

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always place the appliance on to the flat and even surface.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse

or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.

- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

II. **Restrictions on use to avoid personal injury**

- Do not let the appliance operate unattended.
- Do not place or operate this appliance near water sources.

- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid, there is a risk of electric shock.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.
- Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating

element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.

- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.

III. **Product use restrictions due to poor condition or breakdown**

- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians.

IV. Restrictions on use when used with children and elders

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not allow the children to use the appliance without supervision.

V. IMPORTANT WARNING

- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but


if one must be used:

- The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
- Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.

VI. Instructions to follow while using the device

- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Extreme caution must be used when moving the slow cooker when it contains hot
- Do not switch on the slow cooker if the ceramic pot is empty.
- Allow lid and ceramic pot to cool down first before cleaning with water.
- Never touch the outer enclosure of the slow cooker during its operation or before it cools. Use the handles or knobs. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid or handling contents.
- Never cook directly in the base unit. Use the ceramic pot.
- Do not use ceramic pot or glass lid if cracked or chipped.
- Do not leave the slow cooker connected to the socket outlet when not in use.
- Do not switch on the slow cooker when it is upside down or laid on its side.
- The glass lid and ceramic pot are fragile.

Handle them with care.

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- Do not place anything on top of the appliance to prevent from any type of burn cause of hot surface.
-  **WARNING:** Do not touch hot surfaces.
-  **WARNING:** This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time cool down before touching the hot surfaces.

CLEANING AND MAINTENANCE

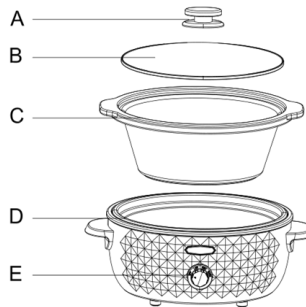
Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces which comes in the contact of food.

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Power	Frequency	Capacity
AC 230-240V	170W	50 Hz	3L

5. PARTS DESCRIPTION

- A. Lid Knob
- B. Glass lid
- C. Stoneware cooking bowl
- D. Heating base
- E. Setting selector
- F. Power indicator



6. INSTRUCTIONS FOR USE

- Place the cooker 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 precook 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 the OFF position before plugging the unit into the main socket. Plug in your slow cooker and turn the setting selector to the High or Low cooking temperature.
- **NOTE:** The WARM setting is ONLY for keeping food warm, which has already been cooked. DO NOT cook on the WARM setting. We do not recommend using the WARM setting for more than 4 hours.
- Switch off and unplug the slow cooker after cooking and remove the ceramic pot using oven gloves.
- If desired, you can manually switch to the WARM setting when your food has been cooked.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full and conform to the recommended cooking times.
- To prevent spill over, do not overfill the stoneware and do not fill the stoneware more than $\frac{3}{4}$ full.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid or stoneware.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.
- The removable stoneware is ovenproof and microwave safe. DO NOT use the removable stoneware on a gas or electric hob or under a grill. The lid is NOT ovenproof or microwave safe.
- **CAUTION: Be careful not to touch the base unit after cooking as it remains hot.**

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 produce most modern family meals and dinner party dishes. This pot is convenient as well as looking good 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.

Suitable foods for slow cooking & preparation

Most foods are suited to 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 at high temperature in a different cooking pot 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, freezer, and microwave or on a gas/ electrical hob.
- 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).
- 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.

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. Each time you remove the lid, allow 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 and 4-6 hours on high .
- 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, 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, and 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.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

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 cleaner or scouring pad to clean any part of the slow cooker as this will damage the surface.

Warning: never submerge the entire slow cooker into water or any other liquid or this may damage the slow cooker.

1. **i** IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le mode d'emploi avant utilisation.
- Ce mode d'emploi peut être téléchargé à partir de notre page Web à l'adresse suivante: www.sogo.es
- Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

2. Definiciones de symbole



- 1- Informations utiles et conseils importants sur l'utilisation
- 2- Mise en garde contre les situations dangereuses du point de vue de vie et des biens
- 3- Mise en garde contre le risque d'incendie
- 4- Mise en garde contre les surfaces chaudes
- 5- Précautions lors de l'utilisation d'équipements électriques et électroniques.

3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

1. **GENERAL PRECAUTIONS** Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non

industriel, non commercial et uniquement à usage domestique. N'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des défaillances à l'appareil et blesser l'utilisateur.

- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le débrancher complètement, débranchez-le de la prise secteur.

II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner

l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des angles ou des arêtes vives et tenez-le à l'écart des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Composants électriques et les éléments chauffant dans l'eau, ni ne le rincez sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de la prise murale, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque de choc électrique.

III. **Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne**

- N'immergez jamais l'appareil ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est couché sur le sol, si ce sont des visibles signes de dommages ou une fuite.

- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- Soyez prudent, lors de la manipulation d'appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après chaque utilisation. Toute mauvaise utilisation peut blesser l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil, car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les mitaines.

IV. **Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que celles-ci ne soient attentivement surveillées et instruites.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales

sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

V. AVERTISSEMENT IMPORTANT

- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit une puissance élevée sur le même circuit électrique.
- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec ce produit, mais si une rallonge doit être utilisée:
 - La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins égale à celle du produit.
 - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas là où elle pourrait faire trébucher ou être tirée par inadvertance.

VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

- Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou enlever les accessoires ci-joint, et avant le nettoyage.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement du mijoteuse quand elle contient de la nourriture, l'eau ou autres liquides chauds.
- Ne tournez pas la mijoteuse si le pot en céramique est vide.
- Laissez le couvercle et le pot en céramique pour refroidir avant de le nettoyer avec de l'eau.
- Ne touchez jamais les motifs de la mijoteuse pendant l'opération ou avant qu'il ne refroidisse. Utilisez les poignées ou les boutons. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des gants ou un chiffon de déplacer l'appareil.
- Ne faites jamais cuire directement sur l'unité de base. Utilisez le pot en céramique.
- Ne pas utiliser un pot en céramique ou de couvercle de verre fissurés ou ébréchés.
- Ne laissez pas la mijoteuse connecté à la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne tournez pas la mijoteuse lorsque vous êtes couché à l'envers ou de côté.
- Le couvercle en verre et des contenants en céramique sont fragiles. Manipuler avec soin.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil pour éviter tout type de brûlure causée par une surface chaude.
-  **AVERTISSEMENT:** ne touchez pas les sur-

faces chaudes.

-  **AVERTISSEMENT:** Cet équipement doit être utilisé avec ATTENTION car cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. La surface de cet appareil est également différente des autres surfaces fonctionnelles qui peuvent produire des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, l'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et aux surfaces de prise prévues, à l'aide de protecteurs thermiques tels que des gants ou des vêtements similaires. Sinon, laissez-le refroidir suffisamment longtemps. Avant de toucher les surfaces chaudes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

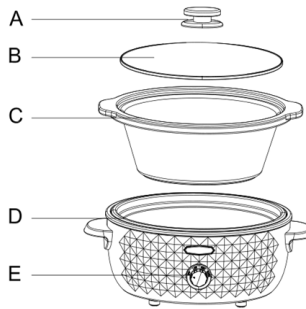
Veuillez vous référer à la section nettoyage et entretien pour plus de détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Pouvoir	Fréquence	Capacité
AC 230-240V	170W	50 Hz	3L

5. DESCRIPTION DES PIÈCES

- A. Bouton du couvercle
- B. Couvercle en verre
- C. Bol de cuisson en grès
- D. Base chauffante
- E. Sélecteur de réglage
- F. Indicateur de puissance



6. MODE D'EMPLOI

- Placez la base de cuisson sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord du plan de travail. Ne l'utilisez pas sur le sol.
- Placez les aliments et autres ingrédients dans le récipient en céramique, puis placez le récipient dans la base. Couvrez avec le couvercle en verre.
- Si vous devez précuire ou faire dorer les aliments avant la cuisson lente, vous devez le faire dans une casserole. N'essayez pas de faire dorer ou précuire les aliments dans la mijoteuse.
- Placez le bouton de commande sur la position OFF avant de brancher l'appareil sur la prise de courant. Branchez votre mijoteuse et tournez le sélecteur de réglage sur la température de cuisson élevée ou basse.
- **REMARQUE** : le réglage CHAUD sert UNIQUEMENT à maintenir au chaud des aliments déjà cuits. NE CUISEZ PAS sur le réglage CHAUD. Nous ne recommandons pas d'utiliser la fonction WARM pendant plus de 4 heures.
- Éteignez et débranchez la mijoteuse après la cuisson et retirez le pot en céramique à l'aide de gants de cuisine.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez passer manuellement au mode WARM lorsque vos aliments sont cuits.
- Pour éviter une cuisson excessive ou insuffisante, remplissez toujours le récipient en grès de $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ de sa capacité et respectez les temps de cuisson recommandés.
- Pour éviter les débordements, ne remplissez pas le grès à plus de $\frac{3}{4}$ de sa capacité.
- Faites toujours cuire avec le couvercle pendant la durée recommandée. Ne retirez pas le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson pour permettre à la chaleur de s'accumuler efficacement.
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le couvercle ou le grès.
- Débranchez l'appareil à la fin de la cuisson et avant de le nettoyer.
- Le grès amovible passe au four et au micro-ondes. NE PAS utiliser le grès amovible sur une plaque de cuisson au gaz ou électrique ou sous un gril. Le couvercle ne passe PAS au four ni au micro-ondes.
- **ATTENTION** : NE TOUCHEZ PAS L'UNITÉ DE BASE APRÈS LA CUISSON CAR ELLE RESTE CHAUDE.

A propos de la cuisson lente

- Laisser mijoter a toujours été la meilleure façon de préparer un repas chaud et nutritif avec un minimum de préparation et un maximum de temps libre loin de la cuisine.
- Traditionnellement cuisson lente s'est concentré sur les soupes et les ragoûts, mais avec ce pot en céramique peut aussi préparer des repas dans la plus moderne et avoir du temps à passer en famille et avoir les assiettes pour voir le match. Ce pot est suffisant pour maintenir le tout en parfaite préparation de l'avoir directement à la table pour servir. (Toujours placer le pot en céramique sur un tapis résistant à la chaleur).
- Cette méthode de cuisson est idéal pour préparer des coupes de viande plus dure, ce qui donne longue ébullition douce assurant qu'ils deviennent tendres et savoureux.

Alimentation adaptée pour une cuisson lente et la préparation

La plupart des aliments sont conformes aux méthodes de cuisson lente, cependant il ya quelques directives à suivre.

- Couper les légumes racines en petits morceaux, même à prendre plus de temps à cuire que la viande. Devrait être légèrement sautés pendant 2-3 minutes avant la cuisson lente. Assurez-vous que les tubercules sont toujours placés au fond de la casserole et tous les ingrédients sont immergées dans le liquide de cuisson.

- Retirez tout excès de graisse de la viande avant la cuisson, car la méthode de cuisson lente ne permet pas de graisse pour s'évaporer.
- Si le réglage d'une prescription existante dans la cuisine classique, il peut être nécessaire de réduire la quantité de liquide utilisé. Le liquide s'évapore de la mijoteuse de la même manière que dans la cuisson traditionnelle.
- Ne laissez jamais des aliments cuits à température ambiante dans la mijoteuse.
- Ne pas utiliser la mijoteuse pour réchauffer des aliments.
- Haricots rouges doivent être trempés et cuits pendant au moins 10 minutes à haute température dans une marmite différents pour éliminer les toxines avant de l'utiliser dans une mijoteuse.
- Poteries authentiques cuits à haute température, donc le pot en céramique peut avoir des imperfections superficielles mineures et la couverture de cristal aussi. Laisser mijoter pas produire de la vapeur d'eau donc pas de perte de chaleur. En raison de l'usure normale à travers la vie du produit, sur la surface extérieure peuvent commencer à apparaître "fou".
- Ne pas placer le pot en céramique ou un couvercle de verre dans un four, congélateur et micro-ondes ou une plaque de cuisson à gaz ou électrique.
- Ne pas exposer le navire en céramique aux changements de température. L'ajout d'eau froide dans une casserole chaude pourrait provoquer des fissures.
- Ne pas laisser le bateau à l'eau pendant une longue période (peut laisser d'eau dans le pot à tremper).
- Il ya une zone à la base du pot en céramique non vernissée doivent rester à des fins de fabrication. Cette zone est non émaillés poreux et absorbe l'eau lorsqu'il est immergé en elle. Ceci doit être évité.
- Ne mettez pas l'appareil lorsque le pot en céramique est base vide ou hors tension.

Conseils laisser mijoter

- La cuisson lente retient l'humidité. Pour réduire l'humidité dans le pot, enlever le couvercle après la cuisson et tournez la commande à élevé (si elle est faible ou automatique) et laisser mijoter pendant 30 à 45 minutes.
- Le couvercle n'est pas scellé ajustement. Ne retirez pas inutilement, car la chaleur s'échappe. Chaque fois que vous retirez le couvercle, laisser 10 minutes supplémentaires au temps de cuisson. Si la cuisson des soupes, laissez un espace de 5 cm entre le haut du pot et la surface de l'aliment pour permettre le ragoût à ébullition.
- De nombreuses recettes chaque jour, si vous n'avez pas le temps de préparer la nourriture le matin et le soir vous pouvez préparer et conserver les aliments dans un récipient couvert au réfrigérateur. Vous pouvez mettre de la nourriture sur le pot en céramique et ajouter du liquide / sauce. Sélectionnez le réglage de la basse, haute ou automatique.
- La plupart des viandes et des recettes de légumes nécessitent 8-10 heures à basse température et 04-06 heures sur les haute.
- Certains ingrédients ne sont pas adaptés pour une cuisson lente. Pâtes, fruits de mer, le lait et la crème doit être ajouté à la fin du temps de cuisson. Plusieurs facteurs peuvent influencer la rapidité de la recette que vous cuisinez, l'eau et en matières grasses, la température initiale de la taille de la nourriture et des repas.
- Aliments coupés en petits morceaux cuiront plus vite. Une note de «trial and error» est nécessaire pour optimiser le plein potentiel de votre mijoteuse.
- Les légumes racines prennent généralement plus de temps à cuire que la viande, alors essayez d'organiser et de légumes dans la moitié inférieure du pot.
- Après la nourriture est cuite laissez recouvert d'un couvercle. Il y aura suffisamment de chaleur dans le pot en céramique pour garder au chaud pendant 30 minutes. Si vous avez besoin de plus de temps pour garder au chaud le changement du réglage le plus bas.
- Tous les aliments peuvent être recouvertes d'un liquide ou une sauce. Dans une autre casserole ou un pot de préparer votre sauce et liquide ou couvrir complètement les aliments dans le pot en céramique.
- Pré-frire la viande et l'oignon dans une poêle sceller le jus réduit également la teneur en graisses avant d'ajouter à la marmite en céramique. Cela améliore le goût, mais pas nécessaire si le temps st limité.
- Quand les morceaux de cuisson de viande, jambon, volaille, la taille et la forme de la pièce est importante. Essayez de garder la pièce en bas à 2 / 3 du pot et recouvrir complètement d'eau. Si nécessaire, couper en deux parties. Le poids combiné doit rester dans la limite maximale.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

- Il peut être nettoyé à l'eau tiède et du savon. Afin d'éliminer tous les aliments sont cuits au fond de la marmite, il suffit de tremper une nuit dans de l'eau et au savon et rincer le lendemain.
- L'extérieur de la mijoteuse peut être nettoyé avec un chiffon humide et sèche. NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs ou un tampon à récurer pour nettoyer une partie de la mijoteuse car cela pourrait endommager la surface.

ATTENTION: Ne jamais plonger CUISINE cuisson lente dans l'eau ou autre fluide ou il peut l'endommager.

1. **i** IMPORTANTE:

- Leia sempre cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho.
- Este manual pode ser descarregado da nossa página web www.sogo.es
- Guarde estas instruções para referência futura.

2. Definições de símbolos



- 1- Informações importantes e indicação para o uso benéfico.
- 2- Aviso de situação de perigo a pessoas e o produto.
- 3- Aviso perigo de incêndio.
- 4- Aviso superfície quente.
- 5- Cuidados ao usar equipamentos elétricos e equipamento eletrônico.

3. Instruções de segurança para o usuário

I. **GENERAL PRECAUTIONS** Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos

- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
- Não utilize ou armazene o aparelho ao ar livre.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e uniforme.
- Este produto destina-se a ser utilizado em espaços interiores, não industrial, não comercial e apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho no exterior ou para qualquer outro

fim. A utilização indevida ou o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e causar lesões ao utilizador.

- A unidade deve ser utilizada apenas para os fins previstos. Não é aceite qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou manuseamento incorreto.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.
- Remova sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
- Antes de limpar ou armazenar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.
- O dispositivo não está completamente desligado da fonte de energia, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada elétrica.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

II. Restrições de uso para evitar danos pessoais

- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque ou utilize o aparelho e o seu

cabo de alimentação em ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.

- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sob arestas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e chamas abertas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não mergulhe a caixa, que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento, em água, nem enxágue sob a torneira.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
- Quando desejar remover a ficha da tomada elétrica, faça-o na própria ficha e não puxe pelo cabo ou pelo aparelho em si.

III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria

- Nunca submerja ou ligue o aparelho debaixo de água ou qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue imediatamente da tomada e leve-o a um agente de serviço autorizado para reparação antes de o reutilizar.
- Não utilize o aparelho se ele no chão, se eles são visíveis sinais de danos ou um vazamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Caso o cabo esteja

danificado, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, por um agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar o perigo.

- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de qualquer forma, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto você mesmo. As reparações só devem ser efetuadas por técnicos qualificados.
- Para evitar choque elétrico, certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, em pisos úmidos ou quando o ambiente estiver úmido, há risco de choque elétrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou esmagado
- Não deixe que a unidade motora, cabo ou ficha se molhem para não correr o risco de apanhar um choque elétrico.
- Tenha cuidado, ao manusear aparelhos elétricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a sua utilização. Qualquer utilização indevida pode causar danos potenciais ao utilizador e pode danificar o aparelho.
- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante o funcionamento. Em vez disso, utilize as pegas ou

luvas.

IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos

- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instrução.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- As crianças não devem realizar limpeza ou manutenção, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.

V. AVISO IMPORTANTE

- Para evitar uma sobrecarga do circuito ao utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.
- Um cabo de alimentação curto é fornecido com este produto. Um cabo de extensão

não é recomendado para utilização com este produto, caso seja necessário:


- A classificação elétrica marcada do cabo deve ser pelo menos tão grande como a do produto.
- Disponha a extensão de modo a que não fique pendurada onde possa ser tropeçada ou puxada involuntariamente.


VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo

- Desconecte da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar os acessórios em anexo, e antes da limpeza.
- Extrema cautela deve ser usada quando mover o fogão lento quando contém comida, água ou outros líquidos quentes.
- Não desligue a panela se o pote de cerâmica está vazio.
- Deixe a tampa e pote de cerâmica para resfriar antes de limpar com água.
- Nunca toque na base do fogão lento durante a operação ou antes que esfrie.
- Utilize pegas ou botões. Não toque em superfícies quentes. Use luvas de forno ou um pano para mover o dispositivo.
- Nunca cozinhe diretamente na unidade base. Use o pote de cerâmica.
- Não use panela de cerâmica ou tampa de vidro rachado ou lascado.
- Não deixe o fogão lento ligado à tomada

quando não estiver em uso.

- Não ligue o fogão lento quando você está deitado de cabeça para baixo ou de lado.
- A tampa de vidro e de cerâmica, são Frágeis. Manusear com cuidado.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está funcionando
- Não coloque nada em cima do aparelho, para evitar qualquer tipo de queimadura provocada por superfície quente.

-  **AVISO:** Não toque nas superfícies quentes.

-  **AVISO:** Este equipamento deve ser usado com CUIDADO, pois este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. A superfície deste aparelho também é diferente de outras superfícies funcionais que podem produzir altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de maneira diferente por pessoas diferentes, o equipamento deve ser tocado apenas nas alças e superfícies de preensão pretendidas, com o auxílio de protetores térmicos, como luvas ou roupas semelhantes.

Caso contrário, deixe esfriar por tempo suficiente antes de tocar nas superfícies quentes.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

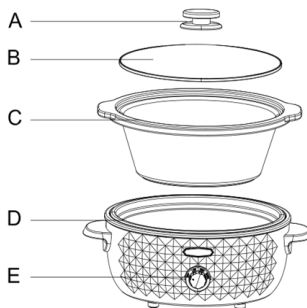
Por favor, consulte a seção de limpeza e manutenção para obter detalhes sobre como limpar superfícies que entram em contato com alimentos.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Voltagem	Poder	Frequência	Capacidade
AC 230-240V	170W	50 Hz	3L

5. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- A. Botão da tampa
- B. Tampa de vidro
- C. Taça de cozedura em grés
- D. Base de aquecimento
- E. Seletor de ajuste
- F. Indicador de potência



6. INSTRUÇÕES DE USO

- Colocar a base de cozedura sobre uma superfície seca, plana e resistente ao calor, afastada do bordo da superfície de trabalho. Não utilizar 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 precisar de pré-cozinhar ou alourar alimentos antes da cozedura lenta, isso deve ser feito numa frigideira. Não tente dourar ou pré-cozinhar os alimentos na panela de cozedura lenta.
- Coloque o botão de controlo na posição OFF antes de ligar a unidade à tomada principal. Ligue o seu fogão lento e rode o seletor de configuração para a temperatura de cozedura Alta ou Baixa.
- **NOTA:** A definição WARM serve APENAS para manter quentes os alimentos que já foram cozinhados. NÃO cozinhar no modo WARM. Não recomendamos a utilização da definição WARM durante mais de 4 horas.
- Desligue e retire a ficha da panela de cozedura lenta depois de cozinhar e retire a panela de cerâmica utilizando luvas de cozinha.
- Se desejar, pode mudar manualmente para a definição WARM (quente) quando os alimentos estiverem cozinhados.
- Para evitar uma cozedura excessiva ou insuficiente, encher sempre a panela de grés com $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ da sua capacidade e respeitar os tempos de cozedura recomendados.
- Para evitar derrames, não encher demasiado o grés e não encher o grés mais de $\frac{3}{4}$ da sua capacidade.
- Cozinhar sempre com a tampa colocada durante o tempo recomendado. Não retirar a tampa durante as duas primeiras horas de cozedura para permitir que o calor se acumule eficazmente.
- Utilizar sempre luvas de forno quando manusear a tampa ou o grés.
- Desligue a ficha da tomada quando terminar a cozedura e antes de a limpar.
- O grés amovível é resistente ao forno e ao micro-ondas. NÃO utilizar o grés amovível num fogão a gás ou elétrico ou debaixo de um grelhador. A tampa NÃO é resistente ao forno nem ao micro-ondas.
- **ATENÇÃO:** tenha cuidado para não tocar na unidade de base após a cozedura, uma vez que esta permanece quente.

Sobre o cozimento lento

- Cozinhe sempre foi a melhor maneira de preparar uma refeição quente e nutritiva com a preparação mínima e tempo livre máximo longe da cozinha.
- Tradicionalmente cozimento lento tem se concentrado em sopas e ensopados, mas com esse pote de cerâmica também pode preparar refeições na mais moderna e tem tempo para passar com a família e ter a pratos de jantar para ver o jogo. Este pote é suficiente para manter tudo em perfeita preparação para tê-lo directamente para a mesa para servir. (Coloque sempre o pote de cerâmica em uma esteira resistente ao calor).
- Este método de cozimento é ideal para preparar cortes de carne mais dura, dando tempo, fervendo macio garantindo que eles tornam tenros e saborosos.

Alimentação adequada para cozimento lento e preparação:

A maioria dos alimentos são consistentes com os métodos de cozimento lento, no entanto, existem algumas orientações a seguir.

- Cortar vegetais de raiz em pedaços pequenos, mesmo para ter mais tempo para cozinhar do que carne. Deve ser levemente refogados por 2-3 minutos antes de cozinhar lento. Certifique-se de que os tubérculos são sempre colocados no fundo do pote e todos os ingredientes estão submersos no líquido de cozimento.
- Remova qualquer excesso de gordura da carne antes de cozinhar, porque o método de cozimento lento não permite gordura para evaporar.
- Se o ajuste de uma prescrição existentes no cozimento convencional, pode ser necessário reduzir a quantidade de líquido usado. O líquido evapora do fogão lento da mesma forma como no cozimento convencional.
- Nunca deixe alimentos cozidos à temperatura ambiente no fogão lento.
- Não utilize a panela para aquecer alimentos.
- Feijão vermelho devem ser embebidos e cozidos por pelo menos 10 minutos em alta temperatura em uma panela diferente para remover as toxinas antes de usar em um fogão lento.
- Cerâmica autênticos disparados em altas temperaturas, de modo que o pote de cerâmica pode ter imperfeições superficiais menores e cobertura de cristal também. Simmer não produzem vapor de água assim nenhuma perda de calor. Devido ao desgaste normal através da vida do produto, na superfície exterior podem começar a aparecer "louco".
- Não coloque a panela de cerâmica ou tampa de vidro em um forno, freezer e microondas ou um fogão a gás ou elétrico.
- Não exponha o vaso de cerâmica às mudanças de temperatura. A adição de água fria em uma panela quente pode causar rachaduras.
- Não permita que o barco na água por um longo tempo (pode deixar água na panela de molho).
- Há uma área na base do pote de cerâmica deve permanecer unglazed para fins de fabricação. Esta área é unglazed poroso e absorve água quando submerso nela. Isso deve ser evitado.
- Não ligue o aparelho quando o pote de cerâmica é base de vazio ou fora.

Dicas simmer

- O pote panela deve ser de pelo menos metade para melhores resultados.
- Cozimento lento retém umidade. Para reduzir a umidade no pote, retire a tampa depois de cozinhar e virar o controle para alta (se é baixa ou automático) e cozinhe por 30-45 minutos.
- A tampa não está selado em forma. Não remova desnecessariamente porque o calor escapa. Cada vez que você retire a tampa, deixe mais 10 minutos para o tempo de cozimento.
- Se cozinhar sopas, deixe um espaço de 5 cm entre a parte superior do pote e da superfície do alimento para permitir que o guisado a um simmer.
- Muitas receitas todos os dias, se você não tem tempo para preparar a comida de manhã e à noite, você pode preparar e armazenar alimentos em um recipiente coberto no refrigerador. Você pode colocar comida na panela de cerâmica e adicionar líquido / molho. Selecionar o ajuste de baixa, alta ou auto.
- A maioria das receitas de carne e vegetais necessitam de 80-10 horas em baixo e 04- 06 horas a altas.
- Alguns ingredientes não são adequados para o cozimento lento. Massas, frutos do mar, leite e creme deve ser adicionado no final do tempo de cozimento. Muitas coisas podem afetar a rapidez com que a receita está a água de cozimento, e teor de gordura, temperatura inicial do tamanho da alimentação e refeição.
- Alimentos cortados em pequenos pedaços vai cozinhar mais rápido. A nota de "tentativa e erro" é necessário para otimizar o potencial do seu fogão lento.
- Vegetais de raiz normalmente demoram mais tempo a cozinhar do que de carne, de modo a tentar organizar e legumes na metade inferior do pote.
- Depois que o alimento é cozido deixe coberto com uma tampa. Haverá calor suficiente na panela de cerâmica para manter aquecido por 30 minutos. Se precisar de mais tempo para manter a mudança quente a configuração mais baixa.
- Todos os alimentos podem ser cobertas com um líquido ou molho. Em uma panela separada ou panela para preparar o seu líquido ou molho e cobrir completamente a comida na panela de cerâmica.
- Pré-fritar a carne ea cebola em uma frigideira selar os 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 pedaços de cozimento de carnes, presunto, frango do tamanho e formato da peça é importante. Tente manter a peça na parte inferior 03/02 do pote e cubra completamente com água. Se necessário, corte em duas partes. O peso combinado deve permanecer dentro do limite máximo.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Verifique sempre se a panela está desligado e na posição OFF antes de armazenar ou de limpeza. Certifique-se que a unidade arrefeça completamente antes de limpar.

- Ele pode ser limpo com água morna e sabão. Para eliminar todos os alimentos são cozidos no fundo da panela, simplesmente mergulhar durante a noite em água e sabão e enxaguar no dia seguinte.
- O exterior do fogão lento podem ser limpos com um pano úmido e seco. NÃO use produtos abrasivos ou esponja para limpar qualquer parte do fogão lento, uma vez que poderia danificar a superfície.

AVISO: Nunca COZINHAM LENTO mergulhe em água ou outro líquido ou pode danificá-lo.

1. **i** WICHTIG:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung immer sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

2. Symboldefinitionen



- 1- Wichtige Informationen und nützliche Hinweise auf verwenden
- 2- Warnung vor gefährlichen Situationen in Lebensbedingungen und Eigentum
- 3- Warnung vor Brandgefahr
- 4- Warnung vor heißen Oberfläche
- 5- Vorsicht bei der Verwendung elektrischer und elektronischer Geräte.

3. Sicherheitshinweise für den Benutzer

I. **GENERAL PRECAUTIONS** Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Dieses Produkt ist für den Innengebrauch im Haushalt bestimmt – nicht zu industriellen oder

kommerziellen Zwecken. Verwenden Sie den Artikel nicht im Freien. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.

- Nicht zweckentfremden. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung entstehen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet und in Betrieb ist.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern des Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der Stromquelle getrennt. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie es vom Netzstecker.
- Die Geräte darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

II. **Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden**

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Stellen und betreiben Sie es das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kan-

ten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.

- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, weder in Wasser, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn aus.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, es besteht Stromschlaggefahr.
- Stellen Sie während der Verwendung des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht werden kann.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Gerätes, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder die Handschuhe.

III. **Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall**

- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und bringen es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es zu Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels darf es nur vom Hersteller, seinen Servicemitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts, oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

IV. **Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen**

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen

Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.



- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts angewiesen und beaufsichtigt werden und die Gefahren kennen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

V. WICHTIGE WARNUNG

- Um eine Überlastung des Stromkreises bei Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Produkt mit hoher Leistung im selben Stromkreis.
- Dieses Produkt enthält ein kurzes Netzkabel. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn eines verwendet werden muss:
 - Die gekennzeichnete elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
 - Positionieren Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht unbeabsichtigt herausgezogen werden kann.

VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind

- Ziehen Sie aus der Steckdose raus, wenn es nicht in Gebrauch ist, bevor Zubehörsetzen oder entfernen und vor dem Reinigen.
- Extreme Vorsicht ist geboten, wenn der langsamen Kocher bewegt wird, wenn es Nahrung, Wasser oder anderen heißen Flüssigkeiten enthält.
- Nicht den langsamen Kocher drehen, wenn der Keramiktopf leer ist.
- Lassen Sie den Deckel und Keramiktopf vor der Reinigung mit Wasser zu kühlen.
- Niemals das äußere Gehäuse des langsamen Kocher während des Betriebs berühren oder bevor es abkühlt. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder ein Tuch, um das Gerät zu bewegen.
- Niemals direkt an der Basisstation zu kochen. Verwenden Sie den Keramiktopf.
- Verwenden Sie Keramiktopf oder Glasdeckel nicht geknackt oder gesäumt.
- Lassen Sie den langsamen Kocher mit dem Auslass nicht verbunden, wenn sie nicht in Gebrauch ist.
- Schalten Sie den langsamen Kocher nicht ein, wenn er auf der Oberseite steht oder auf der Seite liegt.
- Der Glasdeckel und Keramiktopf sind zerbrechlich. Vorsicht beim Umgang.

- Die Temperatur zugänglicher Oberfläche kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, um Verbrennungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden
-  **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen
-  **WARNUNG:** Dieses Gerät muss mit VORSICHT verwendet werden, da dieses Elektrogerät eine Heizfunktion enthält. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsoberflächen, die hohe Temperaturen erzeugen können. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, darf das Gerät nur mit Hilfe von Wärmeschutzmitteln wie Handschuhen oder ähnlichen Kleidungsstücken an den vorgesehenen Griffen und Greifflächen berührt werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

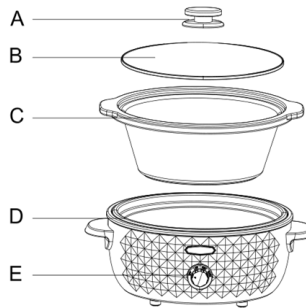
Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege.

4. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung	Leistung	Frequenz	Kapazität
AC 230-240V	170W	50 Hz	3L

5. TEILEBESCHREIBUNG

- A. Knopf des Deckels
- B. Glasdeckel
- C. Kochtopf aus Steingut
- D. Heizsockel
- E. Einstellregler
- F. Leistungsanzeige



6. GEBRAUCHSANWEISUNG

- Stellen Sie den Herdboden auf eine trockene, ebene, hitzebeständige Fläche, nicht an den Rand der Arbeitsfläche. Nicht auf dem Boden verwenden.
- Geben Sie Lebensmittel und andere Zutaten in den Keramiktopf, und stellen Sie den Topf in den Boden. Mit dem Glasdeckel abdecken.
- Wenn Sie Lebensmittel vor dem Garen oder bräunen müssen, müssen Sie dies in einer Pfanne tun. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel im Langsamkocher zu bräunen oder vorzukochen.
- Stellen Sie den Bedienknopf auf OFF, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Einstellregler auf die hohe oder niedrige Gartemperatur.
- **HINWEIS:** Die Einstellung WARM dient NUR zum Warmhalten von Speisen, die bereits gekocht wurden. Kochen Sie NICHT mit der Einstellung WARM. Wir empfehlen, die Einstellung WARM nicht länger als 4 Stunden zu verwenden.
- Schalten Sie den Langsamkocher nach dem Garen aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Keramiktopf mit Ofenhandschuhen heraus.
- Falls gewünscht, können Sie nach dem Garen manuell auf die Einstellung WARM schalten.
- Um ein Über- oder Untergaren zu vermeiden, füllen Sie den Steinguttopf immer $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ voll und halten Sie sich an die empfohlenen Garzeiten.
- Um ein Überlaufen zu vermeiden, füllen Sie das Steingut nicht zu voll und nicht mehr als $\frac{3}{4}$ voll.
- Kochen Sie immer mit aufgesetztem Deckel während der empfohlenen Zeit. Nehmen Sie den Deckel während der ersten zwei Stunden des Garvorgangs nicht ab, damit sich die Hitze gut entwickeln kann.
- Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel oder das Steingut anfassen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach Beendigung des Garvorgangs und vor der Reinigung.
- Das abnehmbare Steingut ist ofenfest und mikrowellengeeignet. Verwenden Sie das abnehmbare Steingut NICHT auf einem Gas- oder Elektroherd oder unter einem Grill. Der Deckel ist NICHT ofenfest oder mikrowellengeeignet.
- **VORSICHT: berühren sie nach dem kochen nicht das unterteil, da es noch heiss ist.**

Über langsames Kochen

- Köcheln lassen war schon immer der beste Weg, eine heiße, nahrhafte Mahlzeit vorzubereiten mit einem Minimum an Vorbereitung und maximale freie Zeit weg von der Küche.
- Traditionell hat sich nur langsam Kochen auf Suppen und Eintöpfe zentriert, aber mit diesem Keramiktopf können Sie auch Mahlzeiten in modernste Art und Weise vorbereiten und Zeit mit der Familie zu sein und die Abendessen Gerichte haben, um das Spiel zu sehen. Dieser Topf ist der richtige alles in perfekte Vorbereitung, um es auf der Anrichte direkt zu haben. (Legen Sie immer das Keramiktopf auf einem hitzebeständigem Matte).
- Diese Methode des Kochens ist ideal für die Herstellung von Schnitten von härteren Fleisch, die lange geben und köcheln lassen, werden zart und voller Geschmack zu gewährleisten.

Lebensmittel geeignet für langsames Kochen und Zubereitung:

Die meisten Lebensmittel entsprechen verlangsamten Kochmethoden, jedoch gibt es einige Richtlinien zu beachten.

- Wurzelgemüse in kleine Stücke schneiden, auch bei der Einnahme von mehr als Fleisch zu kochen. Sie sollten leicht für 2-3 Minuten vor dem langsamen Kochen sautiert werden. Stellen Sie sicher, dass die Knollen werden immer am Boden des Topfes gelegt und alle Bestandteile sind in der Kochflüssigkeit getaucht.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett aus dem Fleisch vor dem Kochen, weil die langsame Kochen Methode das Fett nicht verdampfen lassen.
- Bei anpassen eines vorhandenen Rezept in herkömmlichen Kochen, es kann notwendig sein, die Menge an Flüssigkeit zu verringern. Die Flüssigkeit wird nicht aus dem langsamen Kocher in der gleichen Weise wie in herkömmlichen Kochen verdampft.
- Lassen Sie nie gekochtes Essen bei Raumtemperatur im langsamen Kocher. • Verwenden Sie nicht den langsamen Kocher zum Essen aufwärmen.
- Rote Bohnen müssen für mindestens 10 Minuten bei hoher Temperatur in einen anderen Behälter getränkt und gekocht werden zu Toxinen entfernen, bevor sie in einem langsamen Kocher gebraucht sind.
- Authentische Keramik ist bei hohen Temperaturen gebrannt, so dass die Keramiktopf kleine Unvollkommenheiten in der Oberfläche und Abdeckung Bergkristall zu haben. Köcheln lassen nicht Dampf produzieren, so wird es keinen Wärmeverlust sein. Durch normalen Verschleiß über die gesamte Lebensdauer der Produkte auf der äußeren Oberfläche kann beginnen "seltsam" erscheinen.
- Stellen Sie das Keramiktopf oder Glasdeckel in einem Ofen, Gefrierschrank oder in der Mikrowelle oder auf einem Gas- oder Elektroherd nicht.
- Den Keramiktopf nicht zu plötzlichen Temperaturschwankungen aussetzen. Die Zugabe von kaltem Wasser an einem sehr heißen Topf könnte Benommenheit verursachen.
- Halten Sie das Topf im Wasser für eine lange Zeit nicht (kann Wasser in den Topf einwirken lassen).
- Es gibt einen Bereich an der Basis des Keramiktopf, der für Zwecke der Herstellung von unglasierten bleiben muss. Dieser Bereich hat unglasierte porös und absorbiert Wasser, wenn es eingetaucht wird. Dies sollte vermieden werden.
- Das Gerät nicht einschalten, wenn die Keramiktopf leeroder aus der Basis ist.

Tipps zum köcheln:

- Der langsame Kocher sollte für beste Ergebnisse mindestens halb voll sein.
- Langsam Kochen hält die Feuchtigkeit. Um die Feuchtigkeit in den Topf zu reduzieren, entfernen Sie den Deckel nach dem Kochen und drehen Sie die Steuerung hoch (wenn es niedrige oder Auto ist) und für 30 bis 45 Minuten kochen.
- Der Deckel ist nicht eine abgedichtete Passung. Entfernen Sie es nicht weil unnötige hitze entweicht. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel entfernen, sollen Sie weitere 10 Minuten, um die Kochzeit geben.
- Bei Suppen kochen, einen Abstand von 5 cm zwischen dem oberen Rand des Topfes verlassen und das Nahrungsmitteloberfläche langsamen kochen zu ermöglichen.
- Viele Rezepte für den jeden Tag kochen, wenn Sie keine Zeit haben, um Essen am Morgen zu vorbereiten, können Sie es in der Nacht zubereiten und Lebensmitteln in einem bedeckten Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Sie können die Lebensmittel in Keramiktopf setzen und flüssig / Soße geben. Wählen Sie die niedrigen, hohen oder Auto-Einstellung.
- Die meisten Fleisch und Gemüse Rezepte benötigen 8-10 Stunden auf niedrig und 4-6 Stunden auf hoch.
- Einige Zutaten sind nicht geeignet für langsames Kochen. Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne debne am Ende der Garzeit hinzugefügt werden. Viele Dinge können beeinflussen, wie schnell das Rezept kocht, Wasser und Fettgehalt, die Anfangstemperatur der Speisen und die Größe der Speisen.
- Lebensmittel kochen schneller in kleine Stücke geschnitten. Ein gewisses Maß an "Versuch und Irrtum" erforderlich, um das Potenzial Ihrer langsamen Kocher zu optimieren.
- Wurzelgemüse dauern in der Regel länger als Fleisch zu kochen, so versuchen Sie das Gemüse in der unteren Hälfte des Topfes zu arrangieren.
- Nachdem das Lebensmittel gekocht wird mit dem Deckel abgedeckt lassen. Es wird genügend Wärme in das Keramiktopf sein für 30 Minuten warm zu halten. Wenn Sie mehr Zeit benötigen, um die warme zu halten sollen Sie zu niedriger Einstellung ändern.
- Alle Nahrungsmittel können mit einer Flüssigkeit oder Soße abgedeckt werden. In einer separaten Pfanne oder Krug bereiten Sie Ihre Flüssigkeit oder Soße und bedecken Sie das Essen

- vollständig in Keramiktopf.
- Fleisch und Zwiebeln in einer Pfanne brownen bevor in dem Keramiktopf hinzufügen, den Säften zu versiegeln reduziert auch den Fettgehalt. Dies verbessert den Geschmack, aber es ist nicht notwendig, wenn die Zeit begrenzt ist.
- Wenn die Stücke von Fleisch, Schinken oder Geflügel kochen ist die Größe und Form des Werkstücks wichtig. Versuchen Sie, das Stück im unteren 2/3 des Pots zu halten und ganz mit Wasser bedecken. Falls erforderlich, in zwei Teile geschnitten. Das Gesamtgewicht muss innerhalb der Höchstgrenze bleiben.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Achten Sie darauf, das langsamen Kocher nicht eingesteckt und in der OFF-Position vor der Lagerung oder Reinigung ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor reinigen.

- Es kann mit warmem Wasser und Seife gereinigt werden. Zur Beseitigung aller Lebensmittel, die in den Boden der Pfanne gekocht worden sind, nur in Seifenwasser vor die Nacht lassen und dem nächsten Tag spülen.
- Die Außenseite des langsamen Kocher kann mit einem feuchten und trocken Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder Scheuerschwamm an Teile des langsamen Kocher zu reinigen, da diese die Oberfläche beschädigen können.

WARNUNG: Tauchen Sie niemals LANGSAMEN KOCHER in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, dies wird es beschädigen.

1. **i** IMPORTANTE:

- Leggi sempre attentamente il manuale delle istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dal nostro sito www.sogo.es
- Conserva queste istruzioni per riferimento futuro.

2. Definizioni dei simboli



- 1- Informazioni importanti e indicazioni per uso benefico
- 2- Segnalazione di pericolo per le persone e la Prodotto.
- 3- Avviso di pericolo di incendio.
- 4- Avviso di superficie calda
- 5- Precauzioni durante l'utilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

3. Istruzioni di sicurezza per l'utente

I. **GENERAL PRECAUTIONS** Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posiziona sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Questo prodotto è destinato all'uso al coperto, non industriale, non commerciale

ed esclusivamente domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso o gestione impropri possono causare problemi all'apparecchio e lesioni all'utente.

- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso o gestione errati.
- Prima di collegare l'apparecchio verifica che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia compatibile con la tensione di rete disponibile.
- Stacca sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, staccane sempre la spina e lascialo raffreddare.
- Anche dopo essere stato spento, l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica. Per scollegarlo completamente devi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

II. **Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali**

- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Non posizionare o utilizzare questo apparecchio vicino all'acqua.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad es. piastre di cottura) o fiamme libere.

- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda da spigoli acuti e tienilo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non piegare il cavo e non avvolgerlo all'apparecchio.
- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici e resistenze, né sciacquarlo sotto l'acqua corrente
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Per staccare la spina dalla presa elettrica, afferra la spina stessa e non tirare il cavo o l'apparecchio.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o quando l'atmosfera è umida, c'è il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, accertati che il cavo di alimentazione non venga intrappolato o schiacciato.
- Non lasciare che l'unità motore, il cavo o la spina si bagnino, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Fai attenzione durante l'uso di apparecchi elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante conserva calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio espone al rischio di lesioni all'utente e danni al prodotto.
- Non toccare le superfici esterne dell'apparecchio in quanto possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Usa invece il manico o i guanti.

III. **Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti**

- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. In caso di caduta dell'apparecchio in acqua, scollegalo immediatamente dalla rete elettrica e, prima di riutilizzarlo, consegnalo ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto sul pavimento, se ci sono segni visibili di danni o se presenta una perdita.
- Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina hanno subito danni, nel qual caso dovranno essere sostituiti solo dal produttore, da un suo agente di servizio autorizzato o da persone parimente qualificate per evitare rischi.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, consegnalo al più vicino centro di assistenza autorizzato per eventuali esami, riparazioni o regolazioni.
- In caso di problemi con l'hardware, non tentare di riparare il prodotto da solo. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati.

IV. **Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani**

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e perizia necessarie, a meno che non vengano sorvegliate o addestrate.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni, e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e perizia necessarie, purché supervisionati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui rischi e pericoli connessi a tale uso.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione affidate all'utente non possono essere effettuate da bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- Tieni apparecchio e cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.

V. **AVVISO IMPORTANTE**

- Per evitare sovraccarichi elettrici, non usare altri prodotto ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico al quale è collegato questo apparecchio.
- Questo apparecchio include un cavo di alimentazione corto. Si sconsiglia l'uso di una prolunga, ma se è necessario utilizzarne una:
 - La potenza elettrica nominale del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
 - Stendi la prolunga in modo che non passi dove può costituire un rischio di inciampo o essere accidentalmente tirata.

VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo

- Staccare dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di montare o rimuovere gli accessori allegati, e prima di pulire.
- Estrema cautela dovrebbe essere usata quando il fornello lento si sposta quando contiene cibo, acqua o altri liquidi caldi.
- Non accendere il fornello lento se il piatto di ceramica è vuoto.
- Lasciare il coperchio e il fornello in ceramica raffreddare prima di pulire con acqua.
- Non toccare mai l'involucro esterno del fornello lento durante il funzionamento o prima che si raffreddi. Utilizzare le maniglie o manopole. Non toccare le superfici calde. Utilizzare guanti da forno o un panno per spostare l'apparecchio.
- Non cuocere mai direttamente sull'unità base. Utilizzare il piatto in ceramica.
- Non usare vaso di ceramica o il coperchio di vetro rotto o scheggiato.
- Non lasciare il fornello lento collegato alla presa quando non è in uso.
- Non accendere il fornello lento quando è capovolto o disteso lateralmente.
- Il coperchio in vetro e piatto in ceramica sono fragili. Maneggiare con cura.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, per evitare qualsiasi tipo di bruciatura causa-

ta dalla superficie calda

-  **AVVERTENZA:** non toccare le superfici calde.
-  **AVVERTENZA:** questa apparecchiatura deve essere utilizzata con **ATTENZIONE** poiché questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. La superficie di questo apparecchio è inoltre diversa da altre superfici funzionali che possono produrre alte temperature. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, l'attrezzatura deve essere toccata solo in corrispondenza delle maniglie e delle superfici di presa previste, con l'aiuto di protezioni termiche come guanti o indumenti simili. In caso contrario, lasciarlo raffreddare per un tempo sufficiente prima di toccare le superfici calde.

PULIZIA E MANUTENZIONE

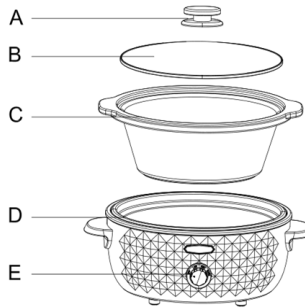
Si prega di fare riferimento alla sezione pulizia e manutenzione per i dettagli su come pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti.

4. SPECIFICHE TECNICHE

Voltaggio	Energia	Frecuenza	Capacità
AC 230-240V	170W	50 Hz	3L

5. DESCRIZIONE DELLE PARTI

- A. Manopola del coperchio
- B. Coperchio in vetro
- C. Vaschetta di cottura in gres
- D. Base riscaldante
- E. Selettore delle impostazioni
- F. Indicatore di potenza



6. ISTRUZIONI PER L'USO

- Posizionare la base di cottura su una superficie asciutta, piana e resistente al calore, lontano dai bordi del piano di lavoro. Non utilizzare sul pavimento.
- Mettere gli alimenti e gli altri ingredienti nella pentola di ceramica e inserire la pentola nella base. Coprire con il coperchio di vetro.
- Se è necessario precuocere o rosolare gli alimenti prima della cottura lenta, questo deve essere fatto in una padella. Non cercare di rosolare o precuocere gli alimenti nella pentola a cottura lenta.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, impostare la manopola di controllo sulla posizione OFF. Collegare la pentola e ruotare il selettore di impostazione sulla temperatura di cottura alta o bassa.
- **NOTA:** L'impostazione RISCALDAMENTO serve SOLO a mantenere in caldo i cibi già cotti. NON cucinare con l'impostazione WARM. Si consiglia di non utilizzare l'impostazione WARM per più di 4 ore.
- Spegnerne e scollegare la pentola a cottura lenta al termine della cottura e rimuovere la pentola in ceramica utilizzando dei guanti da forno.
- Se lo si desidera, è possibile passare manualmente all'impostazione RISCALDAMENTO al termine della cottura.
- Per evitare una cottura eccessiva o insufficiente, riempire sempre la pentola di gres da $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ e rispettare i tempi di cottura consigliati.
- Per evitare che si rovesci, non riempire eccessivamente la pentola e non riempirla oltre i $\frac{3}{4}$.
- Cuocere sempre con il coperchio per il tempo consigliato. Non togliere il coperchio durante le prime due ore di cottura per consentire al calore di svilupparsi efficacemente.
- Indossare sempre i guanti da forno quando si maneggia il coperchio o il gres.
- Staccare la spina al termine della cottura e prima della pulizia.
- Il gres rimovibile è resistente al forno e al microonde. NON utilizzare il gres rimovibile su un piano cottura a gas o elettrico o sotto una griglia. Il coperchio NON è resistente al forno o al microonde.
- **ATTENZIONE: fare attenzione a non toccare la base dopo la cottura perché rimane calda.**

A proposito di cottura lenta

- Cuocere a fuoco lento è stato sempre il modo migliore per preparare un pasto nutritivo e caldo con la preparazione minima e il tempo libero massimo lontano dalla cucina.
- Tradizionalmente la cottura lenta è centrata sulla zuppe e stufati, ma con questa pentola di ceramica può anche preparare i pasti nel modo più moderno e avere il tempo di stare con la famiglia e hanno i piatti della cena a guardare la partita. Questa pentola è il diritto di avere tutto in preparazione perfetta per averlo direttamente sul tavolo di servizio. (Posizionare sempre la pentola di ceramica su una stuoia resistente al calore).
- Questo metodo di cottura è ideale per la preparazione di tagli di carne più dura, dando ebollizione lunga e delicata assicurando che diventano tenero e pieno di sapore.

Cibo adatto a la cottura lenta e preparazione:

La maggior parte dei cibi sono conformi a metodi di cottura lenta, tuttavia ci sono alcune linee guida da seguire.

- Tagliare in piccoli pezzi ortaggi a radice, anche quando prende più tempo per cucinare della carne. Essi dovrebbero essere leggermente saltati per 2-3 minuti prima della cottura lenta. Assicurarsi che i tuberi sono sempre posizionati al fondo della pentola e tutti gli ingredienti sono immersi nel liquido di cottura.

- Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne prima della cottura, perché il metodo di cottura lenta non permette al grasso di evaporare.
- Se adattare una ricetta esistente nella cottura tradizionale, può essere necessario ridurre la quantità di liquido impiegato. Il liquido non evapora dal fornello lento nello stesso modo come nella cottura tradizionale.
- Non lasciare mai il cibo cotto a temperatura ambiente nel fornello lento.
- Non utilizzare il fornello lento per riscaldare il cibo.
- Fagioli rossi devono essere immersi e cotto per almeno 10 minuti a temperatura elevata in un altro contenitore per rimuovere le tossine prima dell'uso in un fornello lento.
- Ceramiche autentiche è cotta ad alte temperature, in modo che il fornello in ceramica può avere piccole imperfezioni sulla superficie e nella parte superiore di cristallo di rocca troppo. Cuocere a fuoco lento non produce vapore in modo non vi sarà alcuna perdita di calore. A causa della normale usura durante la vita del prodotto, sulla superficie esterna può iniziare a comparire "strana".
- Non posizionare la pentola di ceramica o il coperchio di vetro in un forno, congelatore o microonde o su un fornello a gas o elettrico.
- Non esporre il vaso di ceramica a sbalzi di temperatura. L'aggiunta di acqua fredda in una pentola molto calda potrebbe provocare screpolature.
- Non lasciate che la pentola è in acqua per un lungo periodo (in grado di lasciare acqua nel piatto in ammollo).
- C'è una zona alla base del pannello di ceramica che deve rimanere non smaltato per scopi di produzione. Questa zona è smaltata porosa e assorbe acqua quando è immersa in esso. Questo dovrebbe essere evitato.
- Non accendere il dispositivo quando il pannello di ceramica è vuoto o fuori dalla base.

Consigli per cuocere a fuoco lento:

- Il fornello lento dovrebbe essere almeno mezzo pieno per i migliori risultati.
- La cottura lenta trattiene l'umidità. Per ridurre l'umidità nella pentola, togliere il coperchio dopo la cottura e ruotare il controllo di alta (se bassa o automatica) e cuocere sobbollire per 30 a 45 minuti.
- Il coperchio non è una misura sigillata. Non rimuovere inutilmente come fughe di calore. Ogni volta che si rimuove il coperchio, permette di ulteriori 10 minuti per il tempo di cottura.
- Se cotte zuppe, lasciare uno spazio di 5 cm tra la parte superiore della pentola e la superficie del cibo per consentire cuocere lentamente.
- Molte ricette per la cucina di tutti i giorni, se non si ha il tempo di preparare il cibo al mattino, si può preparare la sera e conservare il cibo in un contenitore coperto in frigorifero. Si può mettere il cibo nella pentola di ceramica e aggiungere liquido / salsa. Selezionare l'impostazione bassa, alta o automatica.
- La maggior parte delle ricette di carne e verdure richiedono 8-10 ore a basso e 4-6 ore in alto.
- Alcuni ingredienti non sono adatti per la cottura lenta. Pasta, pesce, latte e panna debne essere aggiunti alla fine del tempo di cottura. Molte cose possono interessare quanto velocemente la ricetta se cuote, il acqua e grasso, la temperatura iniziale del cibo e la dimensione del cibo.
- Il cibo tagliato in piccoli pezzi cuociono più rapidamente. Un certo grado di "tentativi ed errori" è necessario per ottimizzare il potenziale del vostro fornello lento.
- Ortaggi a radice di solito prendono più tempo per cucinare della carne, in modo che cercare di organizzare le verdure nella metà inferiore della pentola.
- Dopo che il cibo viene cotto lasciare coperto con il coperchio. Ci saranno abbastanza calore nella pentola di ceramica per mantenere caldo per 30 minuti. Se avete bisogno di più tempo per mantenere caldo, cambiare l'impostazione.
- Tutti gli alimenti possono essere coperti con un liquido o salsa. In una padella o brocca separata preparare il liquido o salsa e coprire completamente il cibo nella pentola di ceramica.
- Pre rosolare la carne e la cipolla in una padella prima di aggiungere a la pentola di ceramica, sigillare nei succhi riduce anche il contenuto di grassi. Questo migliora il sapore, ma non è necessario se il tempo è limitato.
- Durante la cottura di pezzi di carne, prosciutto o pollame, la dimensione e la forma del pezzo è importante. Cercate di mantenere il pezzo nel 2/3 basso della pentola e coprire completamente con acqua. Se necessario, tagliato in due parti. Il peso complessivo deve rimanere entro il limite massimo.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi sempre che il fornello lento è scollegato e in posizione OFF prima di riporre o la pulizia. Assicurarsi che l'unità sia completamente raffreddata prima di pulirla.

- Può essere pulito con acqua calda e sapone. Per eliminare tutti gli alimenti che sono stati cotti nel fondo della padella, appena ammollo in acqua e sapone la notte prima e risciacquare il giorno successivo.
- L'esterno del fornello lento può essere pulito con un panno umido e secco. **NON** utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per pulire le parti del fornello lento in quanto ciò potrebbe danneggiare la superficie.

ATTENZIONE: Non immergere IL FORNELLO LENTO in acqua o altri liquidi, questo può danneggiarlo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme a la directive Basse Tension 2014/35/CE.
La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.
La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas
Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España
Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards
Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain
Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes
Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne
Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus
Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha
Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegsetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards
Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei
Importato da: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna
Producto fabricado in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10705

