



Instruction manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

UK: Slow Cooker
DE: Schongarer
FR: Mijoteuse
NL: Slowcooker



ITEM: 871125218170
MODEL: BSJ40-B2B
220-240V 50/60HZ 240W

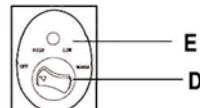
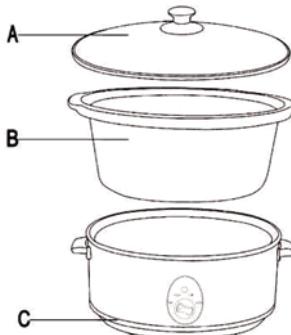
A.I.&E. Adriaan Mulderweg 9-11
5657 EM Eindhoven, The Netherlands
Edco UK Ltd, 1st Floor Two Chamberlain Square
B3 3AX, Birmingham, UK



[UK] Please read the instructions carefully and save the instructions for future use.

PARTS

- A. Glass Lid
- B. Ceramic Pot
- C. Base
- D. Control Knob
- E. Power Indicator



SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed including:

1. Read all the instructions.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter and do not let it come into contact with any hot surfaces.
4. Do not carry the appliance by the power cable.
5. Do not use any extension cable with this appliance.
6. Do not pull the plug out by the cable as this may damage the plug and/or the cable.
7. When the appliance is not in use and before cleaning it, switch the appliance off at the mains socket then remove the plug from the socket.
8. Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/attachments, after using it and before cleaning it.
9. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
10. Children must not play with the appliance.

11. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a 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.
12. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
13. Take care when any appliance is used near pets.
14. Do not use this product for anything other than its intended use.
15. This appliance is for household use only.
16. Please ensure that the appliance is used on a stable, level, and heat resistant surface.
17. Do not immerse cables, plugs or any part of the appliance in water or any other liquid.
18. Do not use the appliance outdoors.
19. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
IMPORTANT: Do not use this product in conjunction with automatic timers.
20. Never attempt to move or clean this product until it has completely cooled.
21. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
22. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
CAUTION: The Slow Cooker is very heavy. To avoid injury to persons or damage to property or the appliance, NEVER attempt to lift or move the appliance with full ceramic cooking pots in place. Place the base of the Slow Cooker in the desired location first. Then place the ceramic cooking pots into the base.
23. Never use any removable ceramic cooking pots on any gas or electric cooker tops or on an open flame.
24. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated food to a heated pot.
25. To reduce the risk of electric shock, cook only in the removable cooking pots.
26. Use extreme caution when removing a hot container with food in it.

27. When uncovering a pot, carefully tilt the lid so that the opening is away from you to avoid scalding and allow water to drip into the pot.
28. To disconnect the appliance, turn all 3 temperature controls to the OFF position, then remove the plug from the mains socket.
29. Do not use a cracked container. Do not place a hot container on a wet or cold surface.
30. Unplug the appliance from the mains socket when it is not in use and before cleaning it. Allow the appliance to cool before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
CAUTION: Wear oven mitts when handling the slow cooker as the surface may be extremely hot!
31. The heating element surface is subject to residual heat after use.
32. This appliance is for household use only and similar applications, such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
33. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

Before First Use

Read all instructions and safety information carefully before first use. Please retain this information for future reference.

1. Carefully unpack and remove the parts from the packaging.
2. Place the Slow Cooker on a flat, dry surface.
3. Remove any promotional labels or stickers.
4. Remove the ceramic cooking pots and glass lids.
5. Wash the cooking pots and glass lids in hot, soapy water with a mild household detergent.
6. Rinse and dry thoroughly.
7. DO NOT immerse the appliance, its power cable or plug in water or any other liquid.
8. Do not use harsh abrasives or chemicals.
9. Dispose of the packaging in a responsible manner.
10. Wipe the exterior of the slow cooker heating base with a clean, damp cloth.
11. Your appliance is now ready for normal use.

Using the Appliance

Self-Centring Guides

1. Place the base of the Slow Cooker on a flat, dry, heat-resistant surface.
2. Place your prepared ingredients into a cooking pot and cover the pot with a glass lid. Ensure the lid is centred. Fill the pot to between 1/2 and 3/4 of its capacity to avoid over or under-cooking. Do not overfill the cooking pot. Note: Repeat these steps if you are cooking in more than one pot.
3. Plug the slow cooker into the mains socket.
CAUTION! Make sure all of the temperature controls are set to the OFF position before plugging in the appliance.
4. Select the desired temperature by turning the temperature control to the required setting: LOW, HIGH or WARM.
5. When cooking is complete, turn the temperature control to the KEEP WARM or OFF position. Switch off at the mains socket if you are turning the appliance off.
CAUTION! DO NOT use the KEEP WARM setting to cook food. DO NOT keep the slow cooker on this setting for more than 4 hours.
6. Carefully remove the cooking pot from the slow-cooker base.

CAUTION! ALWAYS wear oven gloves when handling the slow cooker's hot surfaces, including the cooking pots and glass lids.

7. Note: When removing the glass lid, tilt it so that the opening faces away from you to avoid being burnt by steam.
8. Do not place the heated cooking pot on any surfaces affected by heat. Use a hot pad or trivet to protect any surfaces. Take extra care when moving a cooking pot containing hot liquid.
9. Unplug the slow cooker from the mains and allow the appliance enough time to cool completely before cleaning and storing it.

Note: Always cook with the glass lids on and follow recommended cooking times.

Temperature Control Settings

Note: Do not use frozen meat. Thaw meat before slow cooking.

LOW: The LOW heat setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting. Ideal for vegetable dishes and reheating.

Note: When using the LOW setting to cook meat dishes, the meat should be browned first.

Tip: 1 hour of cooking on HIGH equals 2 to 2 ½ hours on LOW.

HIGH: The HIGH heat setting is ideal for use when cooking dried beans and pulses. The HIGH setting cooks food in half the time required for the LOW heat setting.

Because food will boil when cooked on the HIGH heat setting, it may be necessary to add extra liquid, depending on the recipe and the amount of time for which it is cooked. Occasional stirring of stews and casseroles will improve the flavour distribution.

Monitor food more regularly when cooking on the HIGH setting.

Tips: It is recommended that you use the HIGH setting when you need to cook a tender cut of meat quickly. Use the LOW setting for tougher cuts – cooking them for longer allows more time for the meat to grow tender.

KEEP WARM: The KEEP WARM function allows you to keep the food in your slow cooker warm and ready to eat, even after cooking. Turn the dial

on the front of your slow cooker to KEEP WARM once cooking has finished.

CAUTION! Never use the KEEP WARM setting for more than 4 hours. **CAUTION!** Do not use the KEEP WARM setting to cook food.

Slow-Cooking Guide

Because most food is cooked over a period of 6-9 hours, it can be prepared in advance the evening before and refrigerated in the removable crock pot overnight, then placed in the slow cooker and switched on in the morning and left to cook all day.

When you arrive home, a delicious, hot meal will await you. The guide below will help simplify the process of slow cooking, allowing you to obtain ultimate satisfaction from your slow cooker.

Traditional Recipe Time	Slow Cooker on LOW	Slow Cooker on HIGH
15 – 30 minutes	4 – 6 hours	1 ½ – 2 hours
35 – 45 minutes	6 – 10 hours	3 – 4 hours
50 minutes – 3 hours	8 – 18 hours	4 – 6 hours

Note: These times are approximate. Times can vary depending on the ingredients and quantities in recipes.

Note: Most uncooked meat and vegetable combinations will require at least 8 hours on LOW.

Timings

Always allow sufficient time for the food to cook.

It is almost impossible to overcook in the slow cooker, particularly when using the LOW or WARM setting. Most recipes can be cooked on any one of the temperature settings; however, the cooking times will vary accordingly. Each recipe will give specific instructions, indicating the appropriate temperature setting and the suggested cooking time.

Adapting cooking times for traditional recipes:

Your favourite traditional recipes can be adapted easily by halving the amount of liquid and increasing the cooking time considerably.

General tips for slow cooking:

1. Do not pre-heat the slow cooker before adding ingredients.
2. For best results, the Slow Cooker should be filled at least halfway.
3. Do not fill the cooking pots to more than three-quarters of their capacity. Note: Do not overfill the appliance or it will not cook as well as it should.
4. Spray the inside of the cooking pots with non-stick cooking spray for easy cleaning.
5. The removable ceramic cooking pots are ovenproof and microwave safe.
6. Do not use the removable ceramic cooking pots on gas burners or electric rings or under a grill (broiler).
7. Do not use the lids in a microwave or oven.
8. Frozen foods such as vegetables and shrimp may be used as part of a specific recipe.

9. If there is a loss of power while slow cooking, the food being cooked may be unsafe to eat. If you are unable to determine how long the power was out, we suggest that the food in the slow cooker be discarded.
10. Use fresh or dried herbs instead of ground; they keep more of their flavour during long cooking times.
11. Cover all food with a liquid, sauce or gravy. Prepare it in a separate pan, then add it to the slow cooker, completely covering the food in the cooking pot.
12. Prepare everything you need for your slow-cooked meal the night before if you will not have time in the morning.
13. Your ingredients should ideally be added to the slow cooker at room temperature, so take everything out of the fridge 20 minutes before you will be putting it in the slow cooker.
14. Dairy products such as milk and cheese should be added last, unless your recipe states otherwise. They break down in the slow cooker, so make sure you stir them in during the last 15 minutes of cooking.
15. To thicken the tasty juices produced during slow cooking, remove 1 cup (250 ml) of the juices from the Slow Cooker. Place the juices in a small saucepan. Combine 1 tablespoon (15 ml) of water and 1 tablespoon (15 ml) of corn-starch. Stir the mixture into the saucepan of juices. Cook and stir the juices over a medium heat until they boil. Boil and stir them for 1 - 2 minutes or until slightly thickened.
16. When cooking soups or stews, leave a 2-inch (5 cm) space between the top of the removable cooking pot and the food so that the dish can come to a simmer. If cooking a soup or stew on HIGH, check its progress regularly as some soups will reach a boil on HIGH.
17. Pasta and seafood should be added towards the end of the cooking time.
18. Don't lift the lid of the slow cooker until you need to. Removing the lid affects the end result and will actually increase the required cooking time. Only remove it when you need to add an ingredient.
19. If you are adapting a recipe for your slow cooker, decrease the amount of liquid you would normally use in the dish by as much as half.
20. All food should be cooked with the glass lid in place. Each time the lid is lifted, both the heat and the moisture are diminished. Cooking times should be adjusted to allow for this factor.
21. Slow-cooker recipes:
22. You can also adjust slow-cooker recipes depending on the amount of time you have. If you wish to decrease the cooking time, cook on HIGH; if you wish to extend the cooking time, cook on LOW. E.g. if the recipe says to cook on LOW for 6 – 8 hours and you want a shorter cooking time, set your slow cooker to HIGH and cook for 3 – 4 hours.

For the suggested cooking times when adjusting a slow cooker recipe, see the guide that follows:

Cook on LOW	Cook on HIGH
6 – 8 hours	3 – 4 hours
8 – 10 hours	5 – 6 hours
10 – 12 hours	7 – 8 hours

Note: These times are approximate. Times can vary depending on the ingredients and quantities in recipes.

Liquid amounts

When food is cooking in your slow cooker, very little moisture boils away. To compensate for this, it is advisable to halve the liquid content of traditional recipes.

Stirring the food

Little or no stirring is required when using the LOW or WARM setting. When using the HIGH heat setting, stir regularly to ensure even flavour distribution.

Suitable foods Vegetables

- Vegetables cook slowly. Keep pieces small to medium in size and place them in the bottom of the cooking pot.
- Vegetables can be peeled and cut the night before slow cooking. Cover and refrigerate them in a separate container. Do not place them in the cooking pot until you are ready to cook them.
- Cut all root vegetables into small, evenly sized pieces to ensure even cooking. Root vegetables take longer to cook than meat.
- Gently sauté root vegetables for 2 - 3 minutes before slow cooking. Place them at the bottom of the pot and make sure all ingredients are fully immersed in the cooking liquid.
- Boil and soak uncooked red beans for at least 10 minutes before adding them to your slow cooker. This helps to remove any toxins.
- Pumpkins and other squash vegetables do not need to be cooked in as much liquid as other slow-cooked vegetables.
- Cut green peppers into small pieces and add them to the slow cooker near the end of the cooking time as they will become bitter if they are cooked for long periods.
- Frozen vegetables should always be slightly defrosted before being added to your slow cooker. They will not take as long to cook as fresh vegetables as they are generally pre-cooked to some degree.

- The same applies to canned vegetables. When using canned vegetables, make sure you wash them to remove any excess salt and preservatives before adding them to your slow cooker. Always drain canned vegetables before use, so that you do not add extra liquid to your dish.
- Onions are a very popular ingredient in slow-cooker recipes. Slow cooking does decrease the flavour of onions somewhat, so make sure you add a little more than you usually would – especially if you are cooking for more than four hours.

Meat

- Trim all excess fat and sinew from meat before slow cooking, as the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- Browning meat before adding it to the slow cooker brings extra flavour to the finished dish. Note: Browning minced meat, such as minced beef or minced turkey, before placing it in the slow cooker removes excess fat and reduces the risk of food-borne illnesses.
- Meats can be browned and/or cut up the night before slow cooking. Cover and refrigerate them in a separate container. Do not place meat in the cooking pot until you are ready to cook it.
- Whole poultry, such as chicken and Cornish hens, should not be cooked in the slow cooker because safe cooking temperatures near the bone CANNOT be reached quickly enough. **ALWAYS ENSURE THAT ALL MEAT PRODUCTS ARE COOKED TO APPROPRIATE INTERNAL TEMPERATURES.**
- Always insert a meat thermometer into roast joints, hams, chicken and other meats to ensure they are cooked to the desired temperature.
- If you want a thicker sauce for your dish, try dredging the meat in flour before browning.
- You can use whatever meat you choose in your slow cooker, but slow cooking is a perfect way to use those cheaper cuts of meat.
- Don't use frozen meat or poultry unless it has been thoroughly thawed out beforehand.

Buffet service

- If the food you're about to serve has previously been prepared and then refrigerated, warm the food in an oven or microwave until the serving temperature has been reached. When the food's temperature is suitable for serving, add it to the cooking pot and place it in the base of your Slow Cooker.

Cleaning & Storage

- Before cleaning your slow cooker, always ensure that the temperature control dial is in the OFF position and the unit is unplugged from the mains outlet.
- Ensure that unit is always unplugged from the power outlet when not in use.
- Always allow the unit to cool before cleaning.
- Remove the cooking pot and glass lid and wash in hot, soapy water, using a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly. To soften stubborn, cooked on foods fill the cooking pot with warm, soapy water and allow soaking, remove by lightly scrubbing with a nylon kitchen brush.
- The cooking pot and glass lid can also be washed in the dishwasher; however, care should be taken not to chip or crack the cooking pot or lid.
- The glass lids should be washed in the top rack of the dishwasher.

IMPORTANT: The removable cooking pots will not withstand the shock of sudden temperature changes. To wash your cooking pots after cooking use hot water. NEVER use cold water if the cooking pots are still hot.

- The Heating Base may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use harsh or abrasive cleansers.

CAUTION: Never submerge the slow cooker's heating base in water or other liquid.

IMPORTANT:

After cleaning, allow the appliance to dry fully before using again. Do not use the appliance if damp. Ensure the appliance is completely clean and dry before storing.

Part	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stovetop Safe
Glass Lids	Yes	No	No	No
Ceramic Cooking Pots	Yes	Yes, but not under broiler.	Yes	No

Maintenance of Ceramic Cooking Pots

The ceramic cooking pots will not withstand the shock of sudden temperature changes.

The cooking pots should be at room temperature before adding hot foods.

Do not preheat Slow Cooker before using unless specified in the recipe.

If the cooking pot has been preheated or is hot to the touch, do not put in cold foods.

To wash your cooking pot right after cooking, use hot water.

Storage

To store your appliance:

1. Unplug power cord from the power outlet and clean as above.
2. Allow the appliance to dry fully.
3. Store on a flat, dry level surface out of reach of children.

TECHNICAL DETAILS:

220-240V

50/60Hz

240W

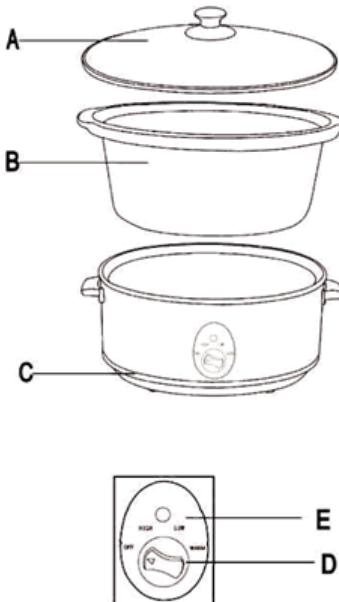
Model: BSJ40-B2B

(DE)

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig und bewahren Sie die Anleitung für die zukünftige Referenz auf.

TEILE

- A. Glasdeckel
- B. Keramiktopf
- C. Grundgestell
- D. Bedien- und Einstellknopf
- E. Betriebsanzeige



SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsvorschriften zu beachten, unter anderem:

1. Alle Anweisungen lesen.
2. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
3. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und schützen Sie es vor dem Kontakt mit heißen Oberflächen.
4. Tragen Sie das Gerät nicht, indem Sie das Netzkabel anfassen.
5. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät.
6. Fassen Sie den Stecker, wenn Sie ihn herausziehen, nicht am Kabel an, da dadurch der Stecker beziehungsweise das Kabel beschädigt werden kann.

7. Wenn das Gerät nicht verwendet wird und bevor seiner Reinigung schalten Sie das Gerät mit der Netztaste aus und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
8. Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung und vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker des Geräts heraus, bevor Sie Werkzeuge / Aufsätze anbringen oder entfernen.
9. Ein Gerät, das von oder in der Nähe von Kindern zum Einsatz gelangt, bedarf der strikten Aufsicht.
10. Erlauben Sie niemals Kindern, mit dem Gerät zu spielen.
11. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren oder Menschen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten beziehungsweise fehlender Erfahrung oder fehlenden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie dabei überwacht werden oder über den sicheren Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
12. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden, außer diese werden beaufsichtigt.
13. Bei der Verwendung eines Geräts in der Nähe von Haustieren ist Vorsicht geboten.
14. Das Gerät ausschließlich für den beabsichtigten Zweck verwenden.
15. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.
16. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Oberfläche zum Einsatz gelangt.
17. Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Teile des Geräts niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
18. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
19. Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Gas- oder Elektroherd und auch nicht auf oder in der Nähe einer offenen Flamme.
WICHTIG: Verwenden Sie dieses Produkt nicht mit automatischen Zeitgebern.
20. Dieses Produkt erst dann tragen oder reinigen, wenn es abgekühlt ist.
21. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie es an den Griffen oder Knöpfen an.
22. Beim Tragen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist extreme Vorsicht geboten.

ACHTUNG: Der Schongarer ist sehr schwer. Um Personen- und Sachschäden beziehungsweise Schäden am Gerät zu vermeiden, versuchen Sie NIEMALS, das Gerät anzuheben oder zu tragen, wenn die vollen Keramikkochköpfe eingesetzt sind. Zunächst stellen Sie den Sockel des Schongarers an die vorgesehene Stelle. Dann stellen Sie die Keramikkochköpfe auf die Platten.

23. Verwenden Sie die herausnehmbaren Keramikkochköpfe niemals auf einem Gas- oder Elektroherd oder auf einer offenen Flamme.
24. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, die beispielsweise auftreten können, wenn man kalte Nahrungsmittel in einen heißen Topf tut.
25. Kochen Sie nur in den herausnehmbaren Kochtöpfen, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.
26. Extreme Vorsicht ist geboten, wenn Sie einen heißen Behälter mit Essen herausnehmen.
27. Beim Öffnen des Topfs kippen Sie erst einmal vorsichtig den Deckel, und zwar so, dass sich die Öffnung auf der Ihnen abgewandten Seite befindet, damit Sie sich nicht verbrennen und das Wasser in den Topf zurücktropfen kann.
28. Zum Abschalten des Geräts drehen Sie alle drei Temperaturregler auf OFF und ziehen dann den Stecker aus der Netzsteckdose.
29. Verwenden Sie niemals einen gesprungenen Behälter. Stellen Sie niemals einen heißen Behälter auf eine nasse oder kalte Oberfläche.
30. Wenn das Gerät nicht verwendet wird und vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts herausziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
ACHTUNG: Beim Umgang mit dem Schongarer sollten Sie unbedingt Ofenhandschuhe tragen, da die Oberfläche extrem heiß werden kann!
ACHTUNG: Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann heißer Dampf aus den Kochtöpfen aufsteigen. Beim Umgang mit dem Gerät ist Vorsicht geboten.
ACHTUNG! Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls die KEEP WARM - Einstellung. Den Schongarer KEINESFALLS mehr als 4 Stunden lang bei dieser Einstellung belassen.

WICHTIG: Sollten Sie vergessen, Ihren Schongarer einzuschalten oder versehentlich rohe Zutaten in der KEEP WARM - Einstellung belassen, müssen Sie diese Zutaten wegwerfen und noch einmal von vorn anfangen. Bei Temperaturen von unter 60 °C können sich Bakterien in den Nahrungsmitteln vermehren.

31. Die Oberfläche des Heizelements speichert nach dem Gebrauch noch Restwärme.
32. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungsbereiche vorgesehen, wie beispielsweise:
 - Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen
 - Bauernhöfe
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Bed and Breakfast - Einrichtungen
33. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Vor der ersten Verwendung

Lesen Sie sich alle Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der ersten Verwendung sorgfältig durch. Heben Sie sich diese Informationen für die Zukunft auf.

1. Packen Sie das Gerät sorgfältig aus und entnehmen Sie die Teile aus der Verpackung.
2. Stellen Sie den Schongarer auf eine flache, trockene Oberfläche.
3. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten, soweit vorhanden.
4. Entnehmen Sie die Keramikkochtopfe und Glasdeckel.
5. Waschen Sie die Kochtopfe und Glasdeckel in heißem Seifenwasser mit einem milden Haushaltsspülmittel.
6. Gründlich abspülen und trocknen.
7. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker NIEMALS in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
8. Keine aggressiven Scheuermittel oder Chemikalien verwenden.
9. Entsorgen Sie die Verpackung in vertretbarer Weise.
10. Wischen Sie die Heizplatte des Schongarers mit einem sauberen feuchten Tuch ab.
11. Damit ist Ihr Gerät jetzt einsatzbereit für die normale Nutzung.

Verwendung des Geräts

Selbstzentrierende Führungen

1. Stellen Sie den Schongarer auf eine flache, trockene, hitzeresistente Oberfläche.
2. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in einen Kochtopf und bedecken diesen mit einem Glasdeckel. Dabei sicherstellen, dass der Deckel genau mittig liegt. Füllen Sie den Topf zwischen 1/2 und 3/4 seiner Kapazität, um eine übermäßige oder auch zu geringe Garung zu vermeiden. Überfüllen Sie den Kochtopf nicht. Hinweis: Wiederholen Sie diese Schritte für jeden weiteren Topf.
3. Stecken Sie den Schongarer in die Netzsteckdose ein.
ACHTUNG! Sicherstellen, dass alle Temperaturregler auf OFF stehen, bevor Sie das Gerät einstecken.
4. Wählen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturwahlschalters auf die gewünschte Einstellung. NIEDRIG, HOCH ODER WARM
5. Wenn der Kochvorgang beendet ist, drehen Sie den Temperaturregler auf KEEP WARM oder OFF. Um das Gerät ganz auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose.
ACHTUNG! Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls die KEEP WARM - Einstellung. Den Schongarer KEINESFALLS mehr als 4 Stunden lang bei dieser Einstellung belassen.
6. Nehmen Sie vorsichtig den Kochtopf von der Platte des Schongarers.
ACHTUNG! Tragen Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie mit den heißen Oberflächen des Schongarers zu tun haben, einschließlich der Kochtöpfe und Glasdeckel.
7. Hinweis: Beim Abnehmen des Glasdeckels kippen Sie diesen so, dass die offenen Flächen von Ihnen abgewandt sind, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden.
8. Stellen Sie den heißen Kochtopf nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen. Verwenden Sie einen Topflappen oder einen Untersetzer zum Schutz der Oberflächen. Besondere Vorsicht ist beim Tragen eines Kochtopfs geboten, der heiße Flüssigkeiten enthält.
9. Ziehen Sie den Netzstecker des Schongarers aus der Steckdose heraus und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegsetzen.

Hinweis: Achten Sie beim Kochen immer darauf, dass die Glasdeckel aufliegen, und halten Sie sich an die empfohlenen Kochzeiten.

Einstellungen des Temperaturreglers

Hinweis: Verwenden Sie kein gefrorenes Fleisch. Tauen Sie das Fleisch vor dem Schongaren auf.

LOW: Bei der Hitzeinstellung LOW köchelt das Essen längere Zeit leicht vor sich hin, ohne zu zerkochen oder anzubrennen. Bei dieser Hitze entfällt das Umrühren. Ideal für Gemüsegerichte und zum Wiederaufwärmen.

Hinweis: Beim Zubereiten von Fleischgerichten bei der Einstellung LOW sollte man das Fleisch erst anbraten.

Tipp: 1 Stunde Garzeit bei HIGH entspricht 2 bis 2 ½ Stunden Garzeit bei LOW.

HIGH: Die Einstellung HIGH eignet sich ideal zum Garen getrockneter Bohnen und Hülsenfrüchte. Bei der Einstellung HIGH gart das Essen in der Hälfte der Zeit, die bei LOW erforderlich ist. Da das Essen beim Garen auf HIGH kocht, sollte man gegebenenfalls mehr Flüssigkeit zugeben, je nach Rezept und Garzeit. Durch gelegentliches Umrühren von Eintopfgerichten und Aufläufen wird der Geschmack besser verteilt.

Wenn Sie auf HIGH garen, sollten Sie öfter einmal nach dem Essen sehen.

Tipps: Es wird empfohlen, die Einstellung HIGH zu verwenden, um innerhalb kurzer Zeit ein zartes Stück Fleisch zuzubereiten. Bei der LOW-Einstellung wird das Fleisch zäher – bei längerem Garen hat das Fleisch mehr Zeit und wird somit zarter.

KEEP WARM: Dank der KEEP WARM - Funktion können Sie das Essen in Ihrem Schongarer im servierfertigen Zustand warmhalten, selbst nach Ablauf der Garzeit.

Drehen Sie den Knopf

vorn auf Ihrem Schongarer auf KEEP WARM, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

ACHTUNG! Die KEEP WARM - Einstellung sollte allerdings niemals mehr als 4 Stunden lang eingeschaltet sein. **ACHTUNG!** Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls die KEEP WARM - Einstellung.

Hinweise zum Schongarer

Da die meisten Gerichte 6 bis 9 Stunden lang garen, können sie schon am Vorabend zubereitet und über Nacht in dem herausnehmbaren Crockpot in den Kühlschrank gestellt werden. Danach stellt man diesen dann in den Schongarer und schaltet diesen am Vormittag ein, sodass das Essen den ganzen Tag garen kann.

Wenn Sie dann nach Hause kommen, erwartet Sie eine leckere warme Mahlzeit. Die nachstehenden Hinweise tragen dazu bei, das Schongaren zu vereinfachen und den Komfort beim Umgang mit Ihrem Schongarer zu optimieren.

Zeit bei einem traditionellen Rezept	Schongarer auf LOW	Schongarer auf HIGH
15 – 30 Minuten	4 – 6 Stunden	1 ½ – 2 Stunden
35 – 45 Minuten	6 – 10 Stunden	3 – 4 Stunden
50 Minuten – 3 Stunden	8 – 18 Stunden	4 – 6 Stunden

Hinweis: Bei diesen Zeitangaben handelt es sich nur um ungefähre Richtwerte. Die genauen Zeiten können je nach den Zutaten und Mengen in den Rezepten unterschiedlich sein.

Hinweis: Die meisten Kombinationen aus rohem Fleisch und Gemüse müssen mindestens 8 Stunden bei LOW garen.

Zeitliche Abstimmung

Geben Sie dem Essen immer genügend Zeit zum Garen.

Im Schongarer kann man fast nichts zerkochen, insbesondere bei der LOW oder WARM-Einstellung. Die meisten Rezepte können bei einer beliebigen Temperatureinstellung bereitet werden; die Kochzeiten schwanken allerdings dementsprechend. Zu jedem Rezept gehören genaue Anweisungen hinsichtlich der Temperatureinstellung und der empfohlenen Kochzeit.

Anpassung der Kochzeiten für traditionelle Rezepte:

Ihre traditionellen Lieblingsrezepte lassen sich leicht anpassen, indem Sie einfach die Flüssigkeitsmenge halbieren und die Kochzeit deutlich erhöhen.

Allgemeine Hinweise zum Schongaren:

1. Den Schongarer vor dem Hinzufügen der Zutaten nicht vorheizen.
2. Um das beste Ergebnis zu erzielen, sollte der Schongarer mindestens zur Hälfte gefüllt werden.
3. Füllen Sie die Kochköpfe höchstens bis 2/3 ihrer Kapazität auf. Hinweis: Überfüllen Sie das Gerät nicht, da es dann nicht so gut kochen kann.
4. Um die Reinigung zu vereinfachen, sprühen Sie die Kochköpfe innen mit Antihafspray ein.
5. Die herausnehmbaren Keramik-Kochköpfe sind Ofen- und Mikrowellenfest.
6. Stellen Sie die herausnehmbaren Keramikkochköpfe nicht auf Gasbrenner oder Elektroplatten beziehungsweise unter einen Grill (Bratrost).
7. Legen Sie die Deckel nicht in eine Mikrowelle oder einen Ofen.
8. Für gewisse Rezepte werden tiefgefrorene Nahrungsmittel wie Gemüse und Krabben benötigt.
9. Bei einem Stromausfall während des Schongarens kann es sein, dass das Essen nicht mehr genießbar ist. Wenn sich nicht mehr feststellen lässt, wie

lange der Strom ausgefallen ist, sollte das Essen im Schongarer weggeworfen werden.

10. Verwenden Sie frische oder getrocknete Kräuter anstelle von gemahlenen Gewürzen; diese behalten bei langen Kochzeiten ihren Geschmack besser.
11. Bedecken Sie alle Nahrungsmittel mit einer Flüssigkeit, Sauce oder Bratensaft. Bereiten Sie dies in einem anderen Topf zu und tun es dann in den Schongarer, wobei das Essen im Kochtopf ganz bedeckt sein sollte.
12. Bereiten Sie alles, was Sie für Ihre Mahlzeit benötigen, am Abend vorher zu, wenn Sie morgens keine Zeit haben.
13. Die Zutaten sollten dem Schongarer vorzugsweise bei Raumtemperatur hinzugefügt werden; holen Sie also alles, was Sie brauchen, 20 Minuten vor dem Einfüllen in den Schongarer aus dem Kühlschrank.
14. Molkereiprodukte wie Milch und Käse werden ganz zum Schluss hinzugefügt, sofern das Rezept nicht eine andere Vorgehensweise beschreibt. Diese zersetzen sich im Schongarer; daher sollten sie erst in den letzten 15 Minuten eingerührt werden.
15. Zum Eindicken der leckeren Saucen, die beim Schongaren entstehen, entnehmen Sie eine Tasse (250 ml) Kochflüssigkeit aus dem Schongarer. Geben Sie die Saucen in einen kleinen Topf. Mischen Sie 1 Esslöffel (15 ml) Wasser mit 1 Esslöffel (15 ml) Maisstärke. Rühren Sie diese Mischung in den Saft im Topf ein. Erhitzen und rühren Sie die Saucen bei mittlerer Hitze bis zum Kochen. Kochen und rühren Sie sie 1 bis 2 Minuten lang oder bis sie leicht eingedickt sind.
16. Bei Suppen oder Eintöpfen sollte ein Zwischenraum von 5 cm (2 Zoll) zwischen der Oberkante des herausnehmbaren Kochtopfs und dem Essen verbleiben, sodass das Gericht köcheln kann. Wenn Suppen oder Eintöpfe auf HIGH zubereitet werden, schauen Sie bitte regelmäßig nach, da einige Suppen bei HIGH zu kochen beginnen.
17. Pasta und Meeresfrüchte sollten erst gegen Ende der Kochzeit hinzugefügt werden.
18. Den Deckel des Schongarers nicht anheben, wenn dies nicht unbedingt erforderlich ist. Das Abnehmen des Deckels beeinflusst das Endergebnis und verlängert die erforderliche Kochzeit. Nehmen Sie den Deckel nur dann ab, wenn Sie etwas zum Essen hinzufügen möchten.
19. Beim Anpassen eines Rezepts für Ihren Schongarer verringern Sie die normalerweise verwendete Flüssigkeitsmenge um die Hälfte.
20. Beim Kochen des Essens sollte der Glasdeckel an Ort und Stelle verbleiben. Bei jedem Anheben des Deckels entweichen Hitze und Feuchtigkeit. Die Kochzeiten sollten entsprechend verlängert werden, um diesem Faktor Rechnung zu tragen.
21. Schongarer-Rezepte:
22. Zudem können Sie die Schongarer-Rezepte je nach der verfügbaren Zeit entsprechend anpassen. Wenn Sie die Kochzeit verkürzen möchten,

verwenden Sie die Einstellung HIGH; zum Verlängern der Kochzeit schalten Sie auf LOW. Wenn beispielsweise das Rezept eine LOW-Kochzeit von 6 – 8 Stunden vorgibt und Sie aber die Kochzeit verkürzen möchten, stellen Sie Ihren Schongarer auf HIGH ein und garen Sie 3 bis 4 Stunden lang.

Einzelheiten zu den vorgeschlagenen Kochzeiten beim Anpassen eines Schongarer-Rezepts sind der folgenden Tabelle zu entnehmen:

Garen bei LOW	Garen bei HIGH
6 – 8 Stunden	3 – 4 Stunden
8 – 10 Stunden	5 – 6 Stunden
10 – 12 Stunden	7 – 8 Stunden

Hinweis: Bei diesen Zeitangaben handelt es sich nur um ungefähre Richtwerte. Die genauen Zeiten können je nach den Zutaten und Mengen in den Rezepten unterschiedlich sein.

Flüssigkeitsmengen

Beim Kochen in Ihrem Schongarer entweicht nur sehr wenig Feuchtigkeit. Um dies zu kompensieren, sollte man die in traditionellen Rezepten angegebene Flüssigkeitsmenge halbieren.

Umrühren des Essens

Bei LOW oder WARM braucht man kaum oder gar nicht zu rühren. Bei HIGH sollte man regelmäßig umrühren, damit sich der Geschmack gleichmäßig verteilt.

Geeignete Nahrungsmittel Gemüse

- Gemüse gart langsam. Die Stücke sollten klein bis mittelgroß sein und gehören ganz unten in den Kochtopf.
- Gemüse kann am Abend vorher geschält und geschnitten werden. Stellen Sie sie in einem eigenen Behälter mit Deckel in den Kühlschrank. Sie kommen erst dann in den Kochtopf, wenn sie garen sollen.
- Schneiden Sie das gesamte Wurzelgemüse in kleine, ähnlich große Stückchen, damit es gleichmäßig gart. Wurzelgemüse braucht länger zum Garen als Fleisch.
- Sautieren Sie das Wurzelgemüse vor dem Schongaren vorsichtig 2 bis 3 Minuten lang. Legen Sie diese unten in den Topf, wobei sicherzustellen ist, dass alle Zutaten ganz in die Kochflüssigkeit eingetaucht sind.

- Rote Bohnen im Rohzustand mindestens 10 Minuten lang garen und einweichen, bevor Sie sie in den Schongarer geben. Dies trägt dazu bei, gegebenenfalls vorhandene Toxine zu entfernen.
- Kürbis und anderes kürbisartiges Gemüse benötigt zum Garen weniger Flüssigkeit als andere Arten von Schongar-Gemüse.
- Schneiden Sie grüne Paprika in kleine Stücke und tun Sie sie gegen Ende der Kochzeit in den Schongarer, da sie bei langen Garzeiten bitter werden.
- Tiefgefrorenes Gemüse sollte immer leicht aufgetaut werden, bevor man es in den Schongarer tut. Es gart generell schneller als frisches Gemüse, da es normalerweise schon leicht vorgekocht ist.
- Dies gilt auch für Gemüse aus der Dose. Wenn Sie Gemüse aus der Dose verwenden, waschen Sie es vorher gut, um überschüssiges Salz und Konservierungsstoffe zu entfernen. Gemüse aus der Dose sollte vor der Verwendung unbedingt abtropfen, um dem Essen keine zusätzliche Flüssigkeit hinzuzufügen.
- Zwiebeln sind eine häufig vorkommende Zutat in Schongarer-Rezepten. Beim Schongaren leidet allerdings der Geschmack der Zwiebeln ein wenig; daher sollten Sie ein wenig mehr Zwiebeln verwenden als Sie normalerweise hinzugeben würden – insbesondere bei Kochzeiten von über vier Stunden.

Fleisch

- Schneiden Sie vor dem Schongaren überschüssiges Fett und Sehnen von dem Fleisch ab, da sich das Fett beim Schongaren nicht verflüchtigen kann.
- Wenn man Fleisch vorher anbrät, bevor man es in den Schongarer tut, ist das fertige Essen schmackhafter. Hinweis: Durch das vorherige Anbraten von Hackfleisch wie Rinderhack oder Putengehacktem lässt sich überschüssiges Fett entfernen und das Risiko ernährungsbedingter Krankheiten verringern.
- Fleisch kann am Abend vorher angebraten beziehungsweise kleingeschnitten werden. Stellen Sie es in einem eigenen Behälter mit Deckel in den Kühlschrank. Fleisch kommt erst dann in den Kochtopf, wenn es garen soll.
- Ganzes Geflügel, wie Huhn oder Brathähnchen aus Cornwall, gehört nicht in den Schongarer, da NICHT schnell genug unbedenkliche Gartemperaturen an den Knochen erreicht werden können. IN DIESEM ZUSAMMENHANG IST UNBEDINGT DARAUF ZU ACHTEN, DASS ALLE FLEISCHPRODUKTE BEI HINREICHEND HOHEN INNENTEMPERATUREN GAREN.
- Stecken Sie auf jeden Fall ein Fleischthermometer in Rostbraten, Schinken, Huhn und andere Fleischgerichte, um sicherzustellen, dass sie bei der gewünschten Temperatur garen.
- Wenn Sie die Sauce für das Gericht andicken möchten, rollen Sie das Fleisch vor dem Braten in Mehl.
- Sie können jede Art von Fleisch in Ihrem Schongarer verwenden; allerdings kommen beim Schongaren die kostengünstigeren Stücke wesentlich besser zu Ihrem Recht.

- Verwenden Sie kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel, das nicht vorher ganz aufgetaut worden ist.

BuffetService

- Wenn das Essen schon vorgekocht und dann gekühlt worden ist, erwärmen Sie das Essen in einem Ofen oder einer Mikrowelle auf die Serviertemperatur. Wenn das Essen die Serviertemperatur erreicht hat, geben Sie es in den Kochtopf und stellen Sie diesen in Ihren Schongarer.

Reinigung und Lagerung

- Stellen Sie vor der Reinigung Ihres Schongarers stets sicher, dass der Temperaturregler in die Position „OFF“ (Aus) gestellt und das Gerät ausgesteckt ist.
- Stellen Sie sicher, dass Gerät immer ausgesteckt ist, wenn Sie es nicht verwenden.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung stets vollständig abkühlen.
- Nehmen Sie den Gartopf und den Glasdeckel ab und reinigen Sie beide Teile mit einem milden, haushaltsüblichen Spülmittel in heißem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände, indem Sie den Topf mit warmem Seifenwasser einweichen und anschließend durch leichten Bürsten mit einer Nylon-Küchenbürste reinigen.
- Gartopf und Glasdeckel können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie dabei darauf, dass der Topf oder der Deckel nicht beschädigt werden.
- Der Glasdeckel sollte im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.

WICHTIG: Der abnehmbare Gartopf ist nicht für die Schockbelastung plötzlicher Temperaturschwankungen ausgelegt. Reinigen Sie den Gartopf nach der Verwendung mit heißem Wasser. Verwenden Sie KEINESFALLS kaltes Wasser, wenn der Topf noch heiß ist. Die Heizplatte kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Anschließend trockenwischen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Reinigungsmittel.

ACHTUNG Tauchen Sie die Heizplatte des Schongarers keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

WICHTIG:

Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie es wieder verwenden.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Lagerung trocknen und sauber ist.

Teil	Spülmaschinenfest	Backofengeeignet	Mikrowellensicher	Herdplattensicher
Glasdeckel	Ja	Nein	Nein	Nein
Keramikkochköpfe	Ja	Ja, aber nicht mit Grill	Ja	Nein

Pflege von Keramikkochköpfen

Keramikkochköpfe sind nicht für die Schockbelastung plötzlicher Temperaturschwankungen ausgelegt.

Die Kochköpfe sollten vor dem Einfüllen heißer Lebensmittel bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

Den Schongarer mit drei Töpfen nicht vorheizen, es sei denn, dies ist im Rezept ausdrücklich angegeben.

Falls der Gartopf vorgewärmt wurde oder heiß ist, keinesfalls kalte Lebensmittel einfüllen.

Reinigen Sie den Gartopf direkt nach der Verwendung mit heißem Wasser.

Aufbewahrung

So lagern Sie Ihr Gerät:

1. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät wie oben beschrieben.
2. Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen.
3. Lagern Sie das Gerät auf einer flachen, trockenen und ebenen Oberfläche außerhalb der Reichweite von Kindern.

TECHNISCHE DATEN:

220-240 V

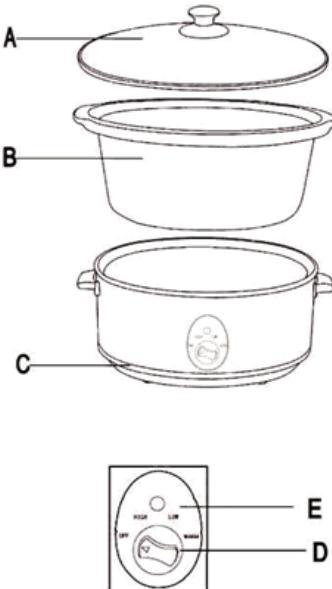
50/60 Hz

240 W

Modell: BSJ40-B2B

[FR] Lire attentivement le mode d'emploi et le conserver pour une utilisation ultérieure.
ÉLÉMENTS

- A. Couvercle en verre
- B. Cocotte en céramique
- C. Base
- D. Bouton de commande
- E. Indicateur de puissance



MESURES DE SÉCURITÉ

Il est nécessaire de toujours respecter des mesures de sécurité élémentaires lors de l'usage d'appareils électriques.

1. Lire tout le mode d'emploi.
2. Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service ou des personnes de qualification équivalente afin d'éviter le moindre risque.
3. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation depuis le coin d'une table ou d'un meuble et évitez-lui tout contact avec des surfaces chaudes.
4. Ne portez pas l'appareil par le câble électrique.
5. N'utilisez pas de rallonge avec l'appareil.
6. Ne tirez pas la fiche par le câble, car cela peut endommager la fiche et/ou le câble.
7. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer, débranchez l'appareil de la prise électrique, puis retirez la fiche de la prise.
8. Déconnectez et débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer des outils / accessoires, après son utilisation et avant de le nettoyer.

9. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants, ou à proximité d'enfants.
10. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
11. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent les risques.
12. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
13. Soyez prudent lorsque vous utilisez un appareil à proximité d'animaux de compagnie.
14. N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que celles prévues.
15. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
16. Veuillez vous assurer que l'appareil est utilisé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
17. Ne submergez aucun élément de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
18. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
19. N'utilisez pas l'appareil sur une plaque de cuisson électrique ou à gaz, ni sur une flamme nue ou à proximité de celle-ci.
IMPORTANT : n'utilisez pas ce produit avec des minuteurs automatiques.
20. Ne tentez jamais de déplacer ou de nettoyer ce produit tant qu'il n'a pas entièrement refroidi.
21. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
22. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous manipulez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
ATTENTION : la mijoteuse est très lourde. Afin d'éviter des blessures corporelles ou des dommages matériels ou à l'appareil, ne tentez JAMAIS de soulever ou déplacer l'appareil avec les marmites en céramique. Placez d'abord la base de la mijoteuse à l'emplacement souhaité. Puis placez les marmites en céramique dans la base.

23. N'utilisez pas les marmites en céramique amovibles sur des plaques de cuisson à gaz ou électriques ou sur une flamme nue.
 24. Évitez les changements brusques de température, comme ajouter des aliments réfrigérés sur une marmite chauffée.
 25. Pour limiter le risque d'électrocution, cuisinez uniquement dans une marmite amovible.
 26. Faites preuve d'une extrême vigilance lorsque vous déplacez un récipient avec de la nourriture chaude à l'intérieur.
 27. Lorsque vous retirez une marmite, inclinez prudemment le couvercle de manière à ce que l'ouverture soit éloignée de vous afin d'éviter les brûlures et pour permettre à l'eau de s'égoutter dans la marmite.
 28. Pour débrancher l'appareil, tournez les 3 boutons de réglage de la température en position OFF, puis retirez la fiche de la prise électrique.
 29. N'utilisez pas un récipient fissuré. Ne placez pas un récipient chaud sur une surface mouillée ou froide.
 30. Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- ATTENTION : portez des gants isolants lorsque vous manipulez la mijoteuse. Il se peut que la surface soit extrêmement chaude !
- ATTENTION : pendant l'utilisation de l'appareil, la vapeur chaude peut sortir des marmites. Soyez prudent lors de la manipulation.
- ATTENTION ! N'utilisez pas la fonction KEEP WARM (maintien au chaud) pour cuire des aliments. NE laissez PAS la mijoteuse dans cette fonction pendant plus de 4 heures.
- IMPORTANT : si vous oubliez de mettre votre mijoteuse sous tension ou que vous mettez accidentellement des ingrédients crus dans la fonction KEEP WARM (maintien au chaud), vous devez jeter vos ingrédients et recommencer. La nourriture qui se trouve à une température inférieure à 60 °C peut contenir des bactéries.
31. La surface de l'élément chauffant est exposée à de la chaleur résiduelle après son utilisation.
 32. L'appareil est destiné à un usage domestique et à des usages similaires, par exemple :

- dans les salles de pause, les cuisines des magasins, des bureaux ou d'autres lieux de travail ;
- dans les maisons de ferme ;
- par des clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'environnements résidentiels ;
- dans les chambres d'hôtes.

33. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Avant la première utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions et les informations de sécurité avant la première utilisation. Veuillez conserver ces informations pour pouvoir les consulter ultérieurement.

1. Déballez soigneusement et retirez les pièces de l'emballage.
2. Placez la mijoteuse sur une surface plate et sèche.
3. Retirez les autocollants ou les étiquettes promotionnelles.
4. Retirez les marmites en céramique et les couvercles en verre.
5. Nettoyez les marmites et les couvercles à l'eau chaude et savonneuse avec un détergent neutre.
6. Rincez et séchez minutieusement.
7. N'immergez pas l'appareil, son câble d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
8. N'utilisez pas de produits abrasifs ou chimiques.
9. Jetez l'emballage de manière appropriée.
10. Essuyez l'extérieur de la base chauffante de la mijoteuse avec un chiffon propre et humide.
11. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation de l'appareil

Guides de centrage

1. Placez la base de la mijoteuse sur une surface plate, sèche et résistante à la chaleur.
2. Placez vos ingrédients préparés dans une marmite et couvrez-la à l'aide du couvercle en verre. Assurez-vous que le couvercle soit centré. Remplissez la marmite entre 1/2 et 3/4 de sa capacité pour éviter que les aliments soient trop ou pas assez cuits. N'encombrez pas la marmite. Remarque : reproduisez ces étapes si vous cuisinez dans plusieurs marmites.
3. Branchez la mijoteuse dans la prise électrique.

ATTENTION ! Assurez-vous que tous les boutons de réglage sont configurés en position OFF (arrêt) avant de brancher l'appareil.

4. Sélectionner la température souhaitée en tournant la commande de la température au réglage requis : FAIBLE, ÉLEVÉ ou CHAUD
5. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de température sur KEEP WARM (maintien au chaud) ou OFF (arrêt). Débranchez l'appareil si vous le mettez hors tension.

ATTENTION ! N'utilisez pas la fonction KEEP WARM (maintien au chaud) pour cuire des aliments. NE laissez PAS la mijoteuse dans cette fonction pendant plus de 4 heures.

6. Retirez soigneusement la marmite de la base de la mijoteuse.
ATTENTION ! Portez TOUJOURS des gants de cuisine lorsque vous manipulez les surfaces chaudes de la mijoteuse, y compris les marmites et les couvercles en verre.
7. Remarque : lorsque vous retirez le couvercle en verre, inclinez-le de manière à vous éloigner de l'ouverture pour éviter d'être brûlé par la vapeur.
8. Ne placez pas la marmite chauffée sur des surfaces sensibles à la chaleur. Utilisez un dessous-de-plat pour protéger les surfaces. Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez une marmite contenant un liquide chaud.
9. Débranchez la mijoteuse du secteur et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

Remarque : cuisinez toujours avec le couvercle en verre et respectez les temps de cuisson recommandés.

Réglages du bouton de température

Remarque : n'utilisez pas de la viande congelée. Décongelez la viande avant de la faire mijoter.

LOW (bas) : le réglage de chaleur LOW (bas) fait mijoter doucement les aliments pendant une durée prolongée sans trop les cuire ou les brûler. L'utilisation de ce réglage ne nécessite aucun mélange. Idéal pour les légumes et le réchauffage.

Remarque : lorsque vous utilisez le réglage LOW (bas) pour cuisiner de la viande, vous pouvez d'abord griller la viande.

Conseil : une heure de cuisson sur HIGH (haut) équivaut à 2-2,5 heures sur LOW (bas).

HIGH (haut) : le réglage de chaleur HIGH (haut) est idéal pour la cuisson des haricots secs et des légumineuses. Le réglage HIGH (haut) nécessite deux fois moins de temps que le réglage de chaleur LOW (bas) pour faire cuire les aliments. Étant donné que les aliments bouilliront lorsqu'ils sont cuits par le réglage de chaleur HIGH (haut), il sera peut-être nécessaire d'ajouter plus de liquide, en fonction du récipient et de la durée de cuisson. Le fait de remuer régulièrement les civets et les ragoûts augmentera la répartition de la saveur.

Surveillez la nourriture plus fréquemment lorsque vous la faites cuire avec le réglage HIGH (haut).

Conseils : nous vous recommandons l'utilisation du réglage HIGH (haut) lorsque vous devez faire cuire de la viande tendre rapidement. Utilisez le réglage LOW (bas) pour les morceaux plus durs : les faire cuire pendant longtemps donne plus de temps à la viande pour devenir tendre.

KEEP WARM (maintien au chaud) : la fonction KEEP WARM (maintien au chaud) vous permet de conserver les aliments chauds et prêts à manger dans votre mijoteuse, même après leur cuisson. Tournez le bouton de réglage

à l'avant de votre mijoteuse pour le KEEP WARM (maintien au chaud) une fois la cuisson terminée.

ATTENTION ! N'utilisez jamais la fonction KEEP WARM (maintien au chaud) pendant plus de 4 heures. ATTENTION ! N'utilisez pas la fonction KEEP WARM (maintien au chaud) pour cuire des aliments.

Guide de cuisson lente

Étant donné que la plupart des aliments sont cuits sur une période de 6 à 9 heures, il est possible de les préparer à l'avance la veille et de les réfrigérer dans la mijoteuse toute la nuit, puis de les placer dans la mijoteuse et d'allumer cette dernière le matin pour qu'ils cuisent toute la journée.

Lorsque vous rentrez chez vous, un repas chaud et délicieux vous attendra. Le guide ci-dessous vous aidera à simplifier le processus de cuisson lente, ce qui vous permettra d'être satisfait de votre mijoteuse.

Temps de cuisson en général	Mijoteuse sur LOW (bas)	Mijoteuse sur HIGH (haut)
15 à 30 minutes	4 – 6 heures	1,5 à 2 heures
35 à 45 minutes	6 – 10 heures	3 – 4 heures
50 minutes – 3 heures	8 – 18 heures	4 – 6 heures

Remarque : il s'agit de durées approximatives. Les durées peuvent varier en fonction des ingrédients et des quantités dans les recettes.

Remarque : il faudra au moins 8 heures de cuisson sur LOW (bas) pour la plupart des mélanges de légumes et de viandes crus.

Durées

Laissez toujours une durée de cuisson suffisante aux aliments.

Il est pratiquement impossible de trop cuire dans la mijoteuse, notamment lorsque vous utilisez le réglage LOW (bas) ou WARM (chaud). Il est possible de cuire la plupart des recettes seulement sur l'un des réglages de température. De plus, la durée de cuisson pourra varier en conséquence. Il y aura des instructions spécifiques pour chaque recette, qui indiqueront le réglage de température approprié et le temps de cuisson recommandé.

Temps de cuisson d'adaptation pour recettes traditionnelles :

Vos recettes traditionnelles peuvent être adaptées facilement en réduisant la quantité de liquide de moitié et en augmentant considérablement le temps de cuisson.

Conseils généraux pour la cuisson lente :

1. Ne préchauffez pas la mijoteuse avant l'ajout des ingrédients.
2. Pour de meilleurs résultats, vous pouvez remplir la mijoteuse au moins de moitié.
3. Ne remplissez pas les marmites à plus de trois quarts de leur capacité.
Remarque : n'encombrez pas l'appareil ou il ne cuira pas les aliments comme il le devrait.
4. Pulvérisez l'intérieur des marmites avec le spray de cuisson antiadhésif pour un nettoyage facile.
5. Les marmites amovibles en céramique peuvent être utilisées au four et au micro-ondes en toute sécurité.
6. N'utilisez pas les marmites en céramique sur un brûleur à gaz ou sous un grill (grilloir).
7. Ne mettez pas les couvercles au micro-ondes ou au four.
8. Il est possible d'utiliser des aliments surgelés comme les légumes et les crevettes pour une recette spécifique.
9. Si votre appareil perd de la puissance pendant une cuisson lente, la consommation des aliments cuits peut être dangereuse. Si vous ne pouvez pas déterminer la durée de la mise hors tension, nous vous conseillons de jeter les aliments.
10. Utilisez des herbes fraîches ou séchées au lieu du sol, les aliments conservent plus de saveur pendant de longs temps de cuisson.
11. Recouvrez tous les aliments d'un liquide ou d'une sauce. Préparez-les dans une casserole séparée, puis mettez-les dans la mijoteuse, tout en couvrant complètement les aliments dans la marmite.

12. Préparez tout ce dont vous avez besoin pour votre repas à cuisson lente la veille si vous n'avez pas le temps le matin.
13. Vos ingrédients doivent idéalement être mis dans la mijoteuse à température ambiante. Retirez-les donc du réfrigérateur 20 minutes avant de les mettre dans la mijoteuse.
14. Les produits laitiers comme le lait et le fromage doivent être ajoutés en dernier, sauf indication contraire dans votre recette. Ils se décomposent dans la mijoteuse, donc assurez-vous de les mélanger pendant les 15 dernières minutes de cuisson.
15. Pour épaisser les jus savoureux produits pendant la cuisson lente, retirez une tasse (250 ml) de jus de la mijoteuse à trois marmites. Placez les jus dans un petit poêlon. Mélangez avec une cuillère à soupe (15 ml) d'eau et une cuillère à soupe (15 ml) d'amidon de maïs. Remuez le mélange dans le poêlon des jus. Faites cuire et remuez les jus à feu moyen jusqu'à ce qu'ils bouillent. Faites-les bouillir et remuez-les pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement épaissez.
16. Lorsque vous faites cuire des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 5 cm entre le haut de la marmite amovible et les aliments afin de laisser le plat mijoter. Si vous faites cuire une soupe ou un ragoût sur HIGH (haut), vérifiez régulièrement la cuisson étant donné que certaines soupes peuvent bouillir sur HIGH (haut).
17. Les pâtes et les fruits de mer doivent être ajoutés vers la fin du temps de cuisson.
18. Ne soulevez pas le couvercle de la mijoteuse si ce n'est pas nécessaire. Retirer le couvercle affecte le résultat final et augmentera le temps de cuisson requis. Retirez-le seulement si vous devez ajouter un ingrédient.
19. Si vous adaptez une recette pour votre mijoteuse, diminuez de moitié la quantité de liquide que vous utiliseriez normalement pour le plat.
20. Tous les aliments doivent être cuits avec le couvercle en verre en place. Chaque fois que vous levez le couvercle, la chaleur et l'humidité diminuent. Les temps de cuisson doivent être ajustés pour prendre ce facteur en considération.
21. Recettes de cuisson lente :
22. Vous pouvez également adapter les recettes de cuisson lente en fonction du temps que vous avez à votre disposition. Si vous souhaitez diminuer le temps de cuisson, faites cuire les aliments sur HIGH (haut). Au contraire, si vous souhaitez rallonger le temps de cuisson, faites cuire les aliments sur LOW (bas). Exemple : si la recette recommande de faire cuire les aliments sur LOW (bas) pendant 6 à 8 heures et que vous souhaitez réduire le temps de cuisson, réglez votre mijoteuse sur HIGH (haut) et faites cuire les aliments pendant 3 à 4 heures.

Pour les temps de cuisson recommandés lorsque vous adaptez une recette de cuisson lente, consultez le guide suivant :

Cuisson sur LOW (bas)	Cuisson sur HIGH (haut)
6 – 8 heures	3 – 4 heures
8 – 10 heures	5 – 6 heures
10 – 12 heures	7 – 8 heures

Remarque : il s'agit de durées approximatives. Les durées peuvent varier en fonction des ingrédients et des quantités dans les recettes.

Quantités de liquide

Lorsque les ingrédients cuisent dans votre mijoteuse, un peu d'humidité bout à l'extérieur. Pour compenser cela, nous vous conseillons de diviser de moitié la quantité de liquide des recettes traditionnelles.

Mélange des aliments

Lorsque vous utilisez la fonction LOW (bas) ou WARM (chaud), il n'est pas vraiment nécessaire de mélanger les aliments. Lorsque vous utilisez le réglage de chaleur HIGH (haut), mélangez régulièrement pour vous assurer la distribution de la saveur.

Aliments adaptés

Légumes

- Les légumes cuisent lentement. Gardez les morceaux de petite et moyenne taille et placez-les au fond de la marmite.
- Les légumes peuvent être épluchés et coupés la veille de leur cuisson lente. Couvrez et réfrigérez-les dans un récipient à part. Ne les placez pas dans la marmite si vous n'êtes pas prêt à les faire cuire.
- Coupez tous les légumes-racines en petits morceaux de taille égale pour assurer une cuisson uniforme. Le temps de cuisson des légumes-racines est supérieur à celui de la viande.
- Faites sauter délicatement les légumes-racines pendant 2 à 3 minutes avant de les cuire lentement. Placez-les au fond de la marmite et assurez-vous que tous les ingrédients sont complètement immergés dans le liquide de cuisson.
- Faites bouillir et plongez les haricots rouges pendant au moins 10 minutes avant de les mettre dans votre mijoteuse. Cela permet d'éliminer les toxines.
- Les citrouilles et les courgettes n'ont pas besoin d'être cuites dans beaucoup de liquides, comme d'autres légumes à cuisson lente.
- Coupez les poivrons verts en petits morceaux et mettez-les dans la mijoteuse vers la fin du temps de cuisson, car ils deviendront amers s'ils sont cuits pendant une longue durée.

- Les légumes congelés doivent toujours être légèrement décongelés avant d'être placés dans votre mijoteuse. Ils n'auront pas besoin de cuire aussi longtemps que des légumes frais puisqu'ils sont généralement précuits à un certain degré.
- C'est également le cas pour les légumes en conserve. Lorsque vous utilisez des légumes en conserve, assurez-vous de les laver pour retirer l'excès de sel et de conservateurs avant de les mettre dans votre mijoteuse. Égouttez toujours les légumes en conserve avant de les utiliser afin de ne pas ajouter de liquide supplémentaire au plat.
- L'oignon est un ingrédient très populaire dans les recettes de cuisson lente. La cuisson lente atténue légèrement la saveur des oignons, donc assurez-vous d'en ajouter un petit peu plus que d'habitude, surtout si vous les faites cuire pendant plus de quatre heures.

Viande

- Coupez tous les excès de graisse et les tendons de la viande avant de la cuire lentement, car la méthode de cuisson lente ne permet pas à la graisse de s'évaporer.
- Dorer la viande avant de la mettre dans la mijoteuse ajoute plus de saveur au plat final. Remarque : doré la viande hachée, comme le bœuf haché ou la dinde hachée avant de les mettre dans la mijoteuse retire l'excès de graisse et réduit le risque d'intoxication alimentaire.
- Il est possible de doré et/ou couper les viandes la veille de leur cuisson lente. Couvrez et réfrigérez-les dans un récipient à part. Ne placez pas de viande dans la marmite si vous n'êtes pas prêt à la faire cuire.
- Les volailles entières, comme le poulet et les poulets de Cornouailles, ne doivent pas être cuites dans la mijoteuse, car les températures de cuisson sûres près de l'os NE PEUVENT PAS être atteintes suffisamment rapidement. **ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES PRODUITS À BASE DE VIANDE SONT CUITS À DES TEMPÉRATURES INTERNES CORRECTES.**
- Placez toujours un thermomètre à viande dans les pièces à rôtir, le jambon et les autres viandes pour vous assurer qu'ils cuisent aux températures souhaitées.
- Si vous désirez que la sauce de votre plat soit plus épaisse, essayez de fariner la viande avant de la doré.
- Vous pouvez cuisiner toutes les viandes dans votre mijoteuse, mais la cuisson lente est un moyen parfait pour cuisiner les morceaux de viande bon marché.
- N'utilisez pas de viande ou de volaille tant qu'elle n'a pas été entièrement décongelée au préalable.

Service buffet

- Si les aliments que vous servez ont été préalablement préparés puis réfrigérés, réchauffez les aliments dans un four ou un micro-ondes jusqu'à atteindre la

température de service. Lorsque la température des aliments est suffisante pour être servie, mettez-les dans la marmite et placez-la sur la base de votre mijoteuse à trois marmites.

Nettoyage et stockage

- Avant de nettoyer la mijoteuse, vérifiez toujours si la molette de réglage de la température est sur la position OFF (arrêt) et si l'unité est débranchée de la prise de courant.
- Assurez-vous que l'unité soit toujours débranchée de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Laissez toujours l'unité refroidir avant le nettoyage.
- Retirez la marmite et le couvercle en verre et lavez dans de l'eau chaude et savonneuse, en utilisant un détergent neutre léger. Rincez et séchez minutieusement. Pour ramollir les aliments tenaces et cuits, remplissez la marmite avec de l'eau chaude et savonneuse et laissez tremper, retirez en récurant légèrement avec une brosse de cuisine en nylon.
- La marmite et le couvercle en verre peuvent également être lavés au lave-vaisselle, toutefois il faut faire attention de ne pas ébrécher ou casser la marmite ou le couvercle.
- Les couvercles en verre doivent être lavés dans le tiroir supérieur du lave-vaisselle.

IMPORTANT : les marmites amovibles ne supporteront pas le choc des changements de température soudains. Pour laver vos marmites après la cuisson, utilisez de l'eau chaude. N'utilisez JAMAIS d'eau froide si les marmites sont toujours chaudes. La base chauffante peut être nettoyée avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Essuyez. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou puissants.

ATTENTION : n'immergez jamais la base chauffante de la marmite dans de l'eau ou un autre liquide.

IMPORTANT :

Après le nettoyage, laissez l'appareil sécher complètement avant de le réutiliser.

N'utilisez pas l'appareil s'il est humide. Assurez-vous que l'appareil est entièrement propre et sec avant de le ranger.

Pièce	Adapté au lave-vaisselle	Adapté au four	Adapté au micro-ondes	Adapté à la cuisinière
Couvercles en verre	Oui	Non	Non	Non
Marmites en céramique	Oui	Oui, mais pas en dessous du grilloir.	Oui	Non

Entretien des marmites en céramique

Les marmites en céramique ne supporteront pas le choc des changements de température soudains.

Elles doivent être à température ambiante avant de rajouter des aliments chauds.

Ne préchauffez pas la mijoteuse avant de l'utiliser, sauf indication contraire dans la recette.

Si la marmite a été préchauffée ou est chaude au toucher, ne mettez pas d'aliments froids.

Pour laver votre marmite juste après la cuisson, utilisez de l'eau chaude.

Rangement

Avant de ranger votre appareil :

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et nettoyez comme ci-dessus.
2. Laissez l'appareil sécher complètement.
3. Rangez sur une surface plane et sèche, hors de portée des enfants.

DESCRIPTION TECHNIQUE :

220-240 V 240 W

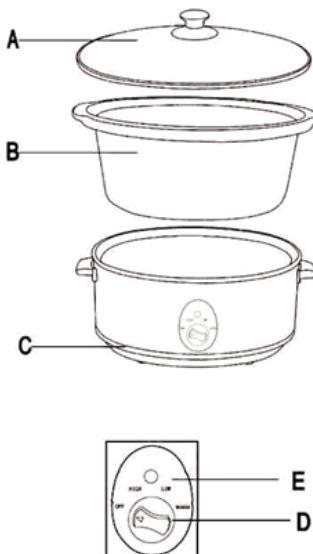
50/60 Hz

Modèle : BSJ40-B2B

[NL] Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

ONDERDELEN

- A. Glazen deksel
- B. Keramische binnenpan
- C. Onderstel
- D. Bedieningsknop
- E. Stroomindicator



VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basis veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, zoals:

1. De volledige gebruiksaanwijzing lezen.
2. Als het snoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of vergelijkbaar gekwalificeerde personen worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
3. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat dit geen contact maken met hete oppervlakken.
4. Draag het apparaat niet aan zijn snoer.
5. Gebruik geen verlengsnoer voor dit apparaat.
6. Trek de stekker niet los aan het snoer, want dit kan de stekker en/of het snoer beschadigen.
7. Zet het apparaat uit als dit buiten gebruik is en voordat u het reinigt. Haal daarna de stekker los.
8. Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u elementen/hulpstukken aanbrengt of verwijdert en voordat u het gaat schoonmaken.
9. Goed toezicht is nodig als het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
10. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

11. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis indien zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
12. Kinderen mogen geen reinigingswerk en gebruikersonderhoud verrichten tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
13. Wees alert bij gebruik van een apparaat in de buurt van huisdieren.
14. Gebruik dit product niet voor een ander dan het beoogde doel.
15. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
16. Zorg dat het apparaat wordt gebruikt op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
17. Dompel snoeren, stekkers of andere delen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistof.
18. Gebruik het apparaat niet buitenhuis.
19. Gebruik het apparaat niet op een gas- of elektrisch fornuis of boven of nabij open vuur.
BELANGRIJK: gebruik dit product niet in combinatie met automatische tijdklokken.
20. Probeer nooit om dit product te verplaatsen of te reinigen tot het volledig is afgekoeld.
21. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handvatten of knoppen.
22. Grote voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
LET OP: de slowcooker is erg zwaar. Om letsel aan personen of schade aan eigendommen of het apparaat te voorkomen, mag het apparaat NOOIT worden opgetild of verplaatst terwijl de keramische pannen zijn aangebracht. Plaats het basisdeel van de slowcooker eerst op de gewenste plek. Zet daarna de keramische pannen in het basisdeel.
23. Gebruik uitneembare keramische pannen nooit op gas- of elektrische fornuizen of op een open vuur.
24. Vermijd plotse temperatuurwisselingen, bijv. door bevroren voedsel in een hete pan te doen.
25. Kook uitsluitend in de uitneembare pannen om het risico van een elektrische schok te verkleinen.

26. Grote voorzichtigheid is geboden wanneer u een hete pan met voedsel verplaatst.
27. Als u het deksel van de pan haalt, zorg er dan voor dat de opening van u af is gericht. Zo kunt u brandwonden voorkomen en kan water in de pan druppelen.
28. Zet het apparaat uit door alle 3 temperatuurknoppen in de UIT-stand te draaien. Haal daarna de stekker uit het stopcontact.
29. Gebruik een gebarsten pan niet. Plaats een hete pan niet op een natte of koude ondergrond.
30. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het buiten gebruik is en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen gaat aanbrengen of verwijderen en voordat u het apparaat reinigt.
LET OP: draag ovenwanten wanneer u de slowcooker hanteert, want de buitenkant kan erg heet zijn!
LET OP: als het apparaat in gebruik is, kan er hete stoom opstijgen uit de pannen. Wees voorzichtig bij het hanteren.
OPGELET! Gebruik de WARMHOUD-stand NIET voor het koken van gerechten. Houd de slowcooker NIET langer dan 4 uur in deze stand.
BELANGRIJK: als u vergeet om de slowcooker aan te zetten of per ongeluk de WARMHOUD-stand gebruikt voor ongekookte ingrediënten, moet u de ingrediënten weggooien en opnieuw beginnen. In etenswaren die bij temperaturen lager dan 60°C blijven staan, kunnen bacteriën groeien.
31. Het verhittingselement kan langere tijd warm blijven
32. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - boerderijen
 - door klanten in hotels, motels en andere omgevingen met verblijfsmogelijkheden
 - b&b-achtige omgevingen
33. Houd het apparaat en zijn snoer buiten het bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

Vóór het eerste gebruik

Lees alle instructies en veiligheidsinformatie vóór het eerste gebruik zorgvuldig door. Bewaar deze informatie voor naslag in de toekomst.

1. Haal de onderdelen voorzichtig uit de verpakking.
2. Plaats de slowcooker op een vlakke, droge ondergrond.
3. Verwijder eventuele reclame-etiketten of stickers.
4. Verwijder de keramische potten en glazen deksels.
5. Was de pannen en glazen deksels in een warm sopje met een mild afwasmiddel.
6. Spoel en droog alles grondig af.
7. Dompel dit apparaat, het snoer of de stekker NIET onder in water of in een andere vloeistof.
8. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of chemicaliën.
9. Werp de verpakking op een verantwoorde manier weg.
10. Neem de buitenkant van het basisdeel van de slowcooker af met een schone, vochtige doek.
11. Uw apparaat is nu gereed voor normaal gebruik.

Gebruik van het apparaat

Algemene richtlijnen

1. Plaats het basisdeel van de slowcooker op een vlakke, droge, hittebestendige ondergrond.
2. Doe de voorbereide ingrediënten in een pan en sluit de pan met een glazen deksel. Plaats het deksel goed in het midden. Vul de pan voor de helft tot driekwart op om te veel of te weinig garing te voorkomen. Doe de pan niet te vol. Opmerking: herhaal deze stappen als u meer dan één pot gebruikt.
3. Steek de stekker van de slowcooker in een stopcontact. LET OP! Zorg dat alle temperatuurknoppen op UIT staan voordat u het apparaat in het stopcontact steekt.
4. Selecteer de gewenste temperatuur door de temperatuurknop in de gewenste stand te draaien: LOW, HIGH of WARM.
5. Zet de temperatuurknop in de WARMHOUD- of UIT-stand als het koken is afgerond. Haal de stekker los als u het apparaat uitzet.
LET OP! Gebruik de WARMHOUD-stand NIET voor het koken van gerechten. Houd de slowcooker NIET langer dan 4 uur in deze stand.

6. Haal de pan voorzichtig uit het basisdeel van de slowcooker.
LET OP! Draag ALTIJD ovenwanten als u de hete oppervlakken van de slowcooker, de pannen of de glazen deksels vastpakt.
7. Opmerking: als u het deksel verwijdert, dient u dit zodanig te kantelen dat de opening van u af is gericht om brandwonden door stoom te voorkomen.
8. Plaats de verwarmde pan niet op een ondergrond die niet hittebestendig is. Gebruik een onderzetter of treeft om de ondergrond te beschermen. Wees extra voorzichtig als u een pan met hete vloeistof verplaatst.
9. Koppel de slowcooker los van het lichtnet en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

Opmerking: kook altijd met de glazen deksels op de pannen en volg de aanbevolen kooktijden.

Instellingen temperatuurregeling

Opmerking: gebruik geen bevoren vlees. Vlees moet ontdooid zijn voordat u gaat koken.

LOW (LAAG): in de LOW-stand kunnen etenswaren lange tijd sudderen zonder dat ze te gaar worden of verbranden. Bij deze stand is roeren niet nodig. Ideaal voor groentegerechten en opwarmen.

Opmerking: als de LOW-stand voor het bereiden van vleesgerechten wordt gebruikt, moet het vlees eerst worden aangebraden.

Tip: 1 uur koken op HIGH komt overeen met 2 tot 2½ uur op LOW.

HIGH (HOOG): de HIGH-stand is ideaal voor het bereiden van gedroogde bonen en peulvruchten. In de HIGH-stand worden gerechten in de helft van de tijd bereid vergeleken met de LOW-stand. Omdat etenswaren aan de kook gaan als ze met de HIGH-stand worden bereid, kan het nodig zijn om extra vocht toe te voegen, afhankelijk van het recept en de kooktijd. Door stoofgerechten en eenpansgerechten af en toe te voeren, wordt de smaak beter.

Controleer etenswaren regelmatig als u in de HIGH-stand kookt.

Tips: het wordt aanbevolen om de HIGH-stand te gebruiken als u mals stuk vlees snel wilt bereiden. Gebruik de LOW-stand voor steviger vlees; door dit langer te bereiden, krijgt het vlees meer tijd om malser te worden.

WARM HOUDEN: met de WARMHOUD-functie kunt u gerechten in de slowcooker warm houden en gereed om op te eten, zelfs nadat ze zijn bereid. Draai aan de knop aan de voorzijde van uw slowcooker om het gerecht WARM TE HOUDEN als het koken is afgerond.

LET OP! Gebruik de WARMHOUD-stand nooit langer dan 4 uur. **LET OP!** Gebruik de WARMHOUD-stand NIET om gerechten te bereiden.

Instructies voor slow cooking

Omdat de meeste gerechten gedurende 6 à 9 uur worden bereid, kunnen ze de avond ervoor worden voorbereid en 's nachts in de uitneembare sudderpan in de koelkast worden bewaard. Daarna kunnen ze 's ochtends in de slowcooker worden gezet. Zet het apparaat aan en laat het gerecht de hele dag sudderen.

Als u thuiskomt, wacht u een heerlijke warme maaltijd. De onderstaande informatie kan helpen om het proces van slow cooking ('langzaam koken') te vereenvoudigen, zodat u optimaal kunt genieten van uw slowcooker.

Conventionele recepttijd	Slowcooker op LOW	Slowcooker op HIGH
15 - 30 minuten	4 - 6 uur	1 ½ - 2 uur
35 - 45 minuten	6 - 10 uur	3 - 4 uur
50 minuten - 3 uur	8 - 18 uur	4 - 6 uur

Opmerking: deze tijden zijn richttijden. De tijden kunnen variëren, afhankelijk van de ingrediënten en de hoeveelheden in een recept.

Opmerking: de meeste combinaties van ongekookt vlees en groente vereisen minimaal 8 uur in de LOW-stand.

Kooktijden

Geef het gerecht altijd voldoende tijd om te koken.

Het is vrijwel onmogelijk om gerechten in de slowcooker overgaar te koken, vooral bij gebruik van de LOW- of WARM-stand. De meeste recepten kunnen in een van de temperatuurstanden worden gekookt, maar de kooktijden verschillen per recept. Elk recept gaat gepaard met specifieke instructies, nl. de passende temperatuurstand en de aanbevolen kooktijd.

Kooktijden aanpassen voor conventionele recepten:

Uw favoriete conventionele recepten kunnen eenvoudig worden aangepast door de hoeveelheid vocht te halveren en de kooktijd aanzienlijk te verlengen.

Algemene tips voor slow cooking:

1. De slowcooker mag niet worden voorverwarmd voordat u ingrediënten toevoegt.
2. Voor het beste resultaat moet de slowcooker minimaal voor de helft zijn gevuld.

3. Doe de pannen niet voor meer dan driekwart vol. Opmerking: doe het apparaat niet te vol, want anders kan het niet goed koken.
4. Spuit anti-aanbakspray aan de binnenkant van de pannen zodat u ze gemakkelijk kunt afwassen.
5. De uitneembare keramische pannen zijn ovenvast en magnetronbestendig.
6. Gebruik de uitneembare keramische pannen niet op gasfornuizen, elektrische kookplaten of onder een grill (vleesrooster).
7. Gebruik de deksels niet in een magnetron op oven.
8. Ingevroren voedsel, zoals groente en garnalen, kunnen als deel van een specifiek recept worden gebruikt.
9. Als de stroom tijdens het koken uitvalt, kan het onveilig worden om het gekookte gerecht te eten. Als u niet kunt vaststellen hoe lang de stroom was uitgevallen, is het raadzaam om de voeding in de slowcooker weg te gooien.
10. Gebruik verse of gedroogde kruiden in plaats van gemalen kruiden; tijdens een lange kooktijd behouden zij hun smaak beter.
11. Bedek alle voeding met vocht, saus of jus. Bereid dit in een aparte pan, voeg dit daarna toe aan de slowcooker en bedek alle etenswaren in de pan volledig.
12. Als u 's ochtends geen tijd heeft, kunt u alles wat u nodig heeft voor uw langzaam gekookte maaltijd de avond ervoor voorbereiden.
13. Uw ingrediënten moeten idealiter op kamertemperatuur zijn als ze aan de slowcooker worden toegevoegd, dus haal alles 20 minuten vóór gebruik in de slowcooker uit de koelkast.
14. Melkproducten zoals melk en kaas moeten als laatste worden toegevoegd, tenzij uw recept iets anders vermeld. Zij gaan schiften in de slowcooker, dus zorg dat u ze tijdens de laatste 15 kookminuten door het gerecht roert.
15. De smaakvolle sappen die tijdens het langzaam koken ontstaan, kunt u indikken door 1 kopje (250 ml) vocht uit de slowcooker te halen. Doe het vocht in een steelpannetje. Meng 1 eetlepel (15 ml) water en 1 eetlepel (15 ml) maïzena. Roer het mengsel door het kookvocht in de steelpan. Kook en roer het vocht op een gemiddeld vuur totdat het kookt. Laat het vocht, terwijl u roert, 1 à 2 minuten koken of wacht tot het iets dikker wordt.
16. Bij het koken van soepen of stoofgerechten, dient u een ruimte van 5 cm open te laten tussen de bovenkant van de uitneembare pan en de etenswaren, zodat het gerecht zachtjes kan sudderen. Als u een soep of stoofgerecht op de HIGH-stand bereidt, dient u de voortgang geregeld te controleren, want bepaalde soepen gaan bij HIGH aan de kook.
17. Pasta en schaal- en schelpdieren moeten tegen het einde van de kooktijd worden toegevoegd.
18. Haal het deksel alleen van de slowcooker als dit echt nodig is. Het verwijderen van het deksel heeft invloed op het eindresultaat en kan de vereiste kooktijd feitelijk verlengen. Verwijder het deksel alleen als u een ingrediënt moet toevoegen.

19. Als u een recept aanpast voor uw slowcooker, moet u de hoeveelheid vocht die u normaal voor het gerecht gebruikt, halveren.
20. Alle etenswaren moeten met een aangebracht glazen deksel worden gekookt. Elke keer als het deksel wordt opgetild, nemen de hitte en het vocht af. De kooktijd moet worden aangepast om dit te compenseren.
21. Recepten voor de slowcooker:
22. U kunt recepten voor de slowcooker ook aanpassen op basis van de hoeveelheid tijd die u heeft. Als u de kooktijd wilt verkorten, kookt u op HIGH; als u de kooktijd wilt verlengen, koopt u op LOW. Als het recept bijvoorbeeld vermeld dat u 6 tot 8 uur op LOW moet koken en u wilt een kortere kooktijd, stel de slowcooker dan in op HIGH en kook gedurende 3 tot 4 uur.

Zie de onderstaande tabel voor de voorgestelde kooktijd als u een slowcookerrecept aanpast:

Koken op LOW	Koken op HIGH
6 - 8 uur	3 - 4 uur
8 - 10 uur	5 - 6 uur
10 - 12 uur	7 - 8 uur

Opmerking: deze tijden zijn richttijden. De tijden kunnen variëren, afhankelijk van de ingrediënten en de hoeveelheden in een recept.

Hoeveelheid vocht

Als u voedsel kookt in de slowcooker, wordt er erg weinig vocht verkookt. Om dit te compenseren, is het raadzaam om de helft van het vocht voor conventionele recepten te gebruiken.

Etenswaren roeren

In de LOW- of WARM-stand is roeren nauwelijks of niet nodig. Bij gebruik van de HIGH-stand moet u regelmatig roeren om de smaken gelijkmatig te verdelen.

Geschikte etenswaren: groenten

- Groenten koken langzaam. Snijd de groenten in kleine tot middelgrote stukjes en plaats ze onder in de pan.
- Op de avond voordat u gaat koken, kunt u groenten schillen en snijden. Dek ze af en bewaar ze gekoeld in een apart bakje. Doe ze niet in de pan totdat u klaar bent om te gaan koken.
- Snijd alle wortelgewassen in kleine, even grote stukken zodat ze gelijkmatig worden gekookt. Wortelgewassen hebben een langere kooktijd dan vlees.

- Wortelgewassen moeten vóór het koken gedurende 2 à 3 minuten langzaam worden gesauteerd. Plaats ze onder in de pan en zorg dat alle ingrediënten volledig in het kookvocht zijn ondergedompeld.
- Ongekookte rode bonen moeten minimaal 10 minuten worden geweekt en gekookt voordat ze aan de slowcooker worden toegevoegd. Hierdoor worden giftige stoffen verwijderd.
- Pompoenen en andere pulpgroenten hoeven niet in zoveel vocht te worden gekookt als andere langzaam gekookte groenten.
- Groene paprika's moeten in kleine blokjes worden gesneden en aan het eind van de kooktijd in de slowcooker worden gedaan, want die worden bitter als ze langdurig worden gekookt.
- Ingevroren groenten moeten altijd licht zijn ontdooid voordat ze in de slowcooker kunnen. Ze zullen niet zo lang koken als verse groenten, want ze zijn meestal al enigszins voorgekookt.
- Hetzelfde geldt voor ingeblikte groenten. Ingeblikte groenten dient u te wassen om overtollig zout en conservermiddelen te verwijderen voordat u ze in de slowcooker doet. Laat ingeblikte groenten vóór gebruik altijd uitlekken, zodat u geen extra vocht toevoegt aan uw gerecht.
- Uien zijn een erg populair ingrediënt in recepten voor slowcookers. Door langzaam koken neemt de smaak van uien iets af, dus voeg wat meer uien toe dan normaal, vooral als u langer dan vier uur gaat koken.

Vlees

- Snijd al het overtollige vet en de zeen van het vlees voordat u langzaam gaat koken, want het vet kan door dit proces niet verdampen.
- Vlees dat wordt aangebraden voordat het in de slowcooker wordt gedaan, geeft extra smaak aan het gerecht. Opmerking: het aanbraden van gesneden vlees, zoals rundvlees- of kalkoengehakt, voordat u dat in de slowcooker plaatst, zorgt voor de verwijdering van overtollig vet en vermindert het risico van ziekte door voedsel.
- Op de avond voordat u gaat koken, kan vlees worden aangebraden en/of in stukjes worden gesneden. Dek het vlees af en bewaar het gekoeld in een apart bakje. Plaats het niet in de pan totdat u klaar bent om te koken.
- Heel gevogelte, zoals kippen en vleeskuikens, mag niet in de slowcooker worden gekookt want het is NIET mogelijk om snel genoeg een veilige kooktemperatuur te realiseren nabij het bot. **ZORG ER ALTIJD VOOR DAT ALLE VLEESPRODUCTEN OP DE JUISTE INWENDIGE TEMPERATUREN ZIJN GEKOOKT.**
- Steek altijd een vleesthermometer in de gewrichten van vlees, in ham, kip en andere vleessoorten om na te gaan of ze op de gewenste temperatuur worden gekookt.
- Als u een dikker saus wilt voor uw gerecht, kunt u het vlees door de bloem halen voordat u het aanbraadt.

- U kunt elke gewenste vleessoort gebruiken in uw slowcooker, maar langzaam koken is uitstekend geschikt voor goedkoper vlees.
- Gebruik geen ingevroren vlees of gevogelte, tenzij dit vooraf volledig is ontdooid.

Buffetservice

- Als het voedsel dat u wilt serveren op een eerder tijdstip is bereid en daarna is ingevroren, kunt u het voedsel in een oven of magnetron opwarmen tot de serveertemperatuur is bereikt. Als de temperatuur van het voedsel geschikt is om het gerecht te serveren, voegt u dat toe aan de pan en plaatst u de pan in de slowcooker.

Reiniging en opslag

- Voordat u de slowcooker schoonmaakt, moet u altijd controleren of de temperatuurknop UIT staat en het apparaat is losgekoppeld van het stopcontact.
- Zorg dat het apparaat altijd is losgekoppeld van het stopcontact als het niet wordt gebruikt.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder de pannen en glazen deksels en was ze af met een mild afwasmiddel in een warm sopje. Spoel en droog alles grondig af. Om hardnekkig, vastgekoekt eten los te weken, vult u de pan met een warm sopje en laat u het geheel weken. Verwijder de resten door lichtjes met een nylon afwasborstel te schrobben.
- De pan en het glazen deksel kunnen ook in de vaatwasser worden afgewassen. Let er echter op dat de pan of het deksel geen scherven verliezen of barsten.
- De glazen deksels moeten in het bovenste rek in de vaatwasser worden gewassen.

BELANGRIJK: de uitneembare pannen zijn niet bestand tegen plotse veranderingen in temperaturen. Gebruik heet water om uw pannen na het koken af te wassen. Gebruik NOoit koud water als de pannen nog heet zijn.

Het verhittingsdeel kan met een zachte doek en een warm sopje worden schoongemaakt. Veeg het apparaat droog. Gebruik geen agressieve of schurende reinigers.

VOORZICHTIG: dompel het verhittingsdeel van de slowcooker nooit onder in water of in een andere vloeistof.

BELANGRIJK:

Laat het apparaat na het reinigen volledig drogen voordat u het weer gebruikt.

Gebruik het apparaat niet als het vochtig is. Zorg dat het apparaat volledig schoon en droog is voordat u het opbergt.

Onderdeel	Vaatwasser-bestendig	Oven-bestendig	Magnetron-bestendig	Fornuis-bestendig
Glazen deksels	Ja	Nee	Nee	Nee
Keramische pannen	Ja	Ja, maar niet onder grill.	Ja	Nee

Onderhoud van keramische pannen

De keramische pannen zijn niet bestand tegen plotse veranderingen in temperaturen.

De pannen moeten op kamertemperatuur zijn voordat u warme etenswaren toevoegt.

De slowcooker mag niet worden voorverwarmd, tenzij het recept dit voorschrijft.

Als de pan is voorverwarmd of warm aanvoelt, mag u geen koude etenswaren toevoegen.

Gebruik heet water om uw pannen meteen na het koken af te wassen.

Bewaren

Apparaat opbergen:

1. Trek het snoer uit het stopcontact en reinig dit zoals eerder is beschreven.
2. Laat het apparaat volledig drogen.
3. Plaats het op een droge, vlakke ondergrond, buiten het bereik van kinderen.

TECHNISCHE GEGEVENS:

220-240V

50/60Hz

240W

Model: BSJ40-B2B



UK The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

DE Das Symbol oben und auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Haus- oder Gewerbemüll entsorgt werden darf.

Die EU-Richtlinie für Elektroaltgeräte wurde erlassen, um Produkte nach den besten verfügbaren Verwertungs- und Recyclingverfahren aufzubereiten und so die Umweltauswirkung zu minimieren, Gefahrenstoffe zu verarbeiten und eine Zunahme von Deponieabfällen zu vermeiden. Informieren Sie sich bei Ihrer zuständigen Behörde über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten.

FR Le symbole situé au-dessus du produit et sur celui-ci signifie qu'il est classé en tant qu'équipement électrique ou électronique, et qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ou les déchets commerciaux à la fin de sa vie utile. La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été mise en place pour recycler les produits à l'aide des meilleures techniques de récupération et de recyclage afin de réduire l'impact sur l'environnement, de traiter les substances dangereuses et d'éviter le développement des décharges. Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur la mise au rebut des équipements électriques ou électroniques.

NL Bovenstaand symbool en het symbool op het product geven aan dat het product is geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het (huishoudelijk) afval mag worden weg-gegooid. De WEEE-richtlijn (Directive on Waste of Electrical and Electronic Equipment) schrijft voor dat producten gerecycled moeten worden met de best beschikbare herstel- en recycletechnieken om de belasting op het milieu tot een minimum te beperken, gevaarlijke stoffen te behandelen en een grotere afvalberg te voorkomen. Neem contact op met de lokaal verantwoordelijke instanties voor informatie over de correcte afvalverwerking van elektrische of elektronische apparatuur.