



SLOW COOKER SC 2290



GEBRUIKSAANWIJZING

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

MODE D'EMPLOI

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

INSTRUCTION MANUAL

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

GEBRAUCHSANWEISUNG

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung andächtig bevor das Apparat in Gebrauch zu nehmen! Bitte sorgfältig aufbewahren.



NL Beschrijving van het toestel

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

FR Description de l'appareil

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

GB Description of the appliance

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

DE Beschreibung des Gerätes

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

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

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

Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben, mogen dit toestel niet gebruiken.

Vergeet de garantiebepalingen niet te lezen.

1. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

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

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

vochtige doek. Indien het toestel toch in water zou vallen, onmiddellijk de stekker uittrekken. Daarna pas het toestel uit het water halen.

- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel NOOIT gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is of een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het toestel in al deze gevallen onmiddellijk naar uw verkooppunt of erkend hersteller.
- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het toestel niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst.
- Gebruik NOOIT aparte timers of afstandbedieningsystemen.
 - Het toestel steeds op een vaste en vlakke ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
 - Plaats het toestel steeds op een kleurvaste ondergrond.
 - LET OP: het toestel wordt tijdens gebruik heet en produceert hete stoom.
 - Gebruik het toestel NOOIT buitenshuis.
 - NOOIT verlengsnoeren of contactdozen gebruiken. Plaats het toestel dichtbij een stopcontact en sluit het steeds rechtstreeks aan. Rol bij gebruik steeds het volledige snoer af.
 - Laat het snoer NOOIT over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
 - Het snoer NOOIT in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, verwarming of ovens leggen.
 - Het toestel NOOIT verplaatsen wanneer het in werking is.
 - Gebruik geen onderdelen of accessoires van andere toestellen.
 - Gebruik het toestel enkel waarvoor het bestemd is, nl. voor het 'slow' koken van voedsel.
 - Gebruik het toestel enkel en alleen op de netspanning zoals deze aangegeven op het typeplaatje.
 - Dit toestel is enkel en alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

- Draai de thermostaatknop terug op Off en laat 20 min. afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Draag ovenwanten om de keramische pot uit de buitenpot te halen.
- Giet het water weg, spoel de pot en droog goed af.
- Plaats de keramische pot terug in de buitenpot.
- Het toestel is nu klaar voor gebruik.

3. BEDIENING TOESTEL

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

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

OPGELET:

- Gebruik het toestel nooit langer dan 8 u!
- Gebruik het toestel nooit langer dan 4 u op de WARM stand!
- De keramische pot is niet bestand tegen plotse temperatuur veranderingen. Is de pot reeds heet, voeg dan geen koude vloeistoffen toe. Gebruikt u bevroren voedsel, voeg dan eerst wat warm water toe.
- Verwijder zo weinig mogelijk het deksel tijdens het koken, het openen vertraagt het kookproces. Gebruik hierbij steeds een ovenwant om het deksel af te nemen. Doe dit steeds langzaam en van je weg, om de stoom voorzichtig te laten ontsnappen.
- Tijdens het koken wordt de basis van het toestel warm. Raak enkel en alleen de thermostaatknop en de handgreep aan.
- Wanneer de bereiding klaar is, draai de thermostaatknop op WARM om het gerecht warm te houden, of u kan ook onmiddellijk de thermostaatknop op OFF zetten en de stekker uittrekken.
- Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te verplaatsen of te reinigen.

TIPS:

- Vlees dat bereid wordt in de Slow Cooker wordt niet bruin. Indien u dit toch wenst, dient u het vlees apart in een pan te bruinen.
- Laat kruiden en specerijen waar mogelijk in hun geheel. Op deze manier geven ze meer aroma's vrij dan wanneer u ze zou fijnhakken.
- Water of vocht verdampt in de Slow Cooker niet zoals bij traditioneel koken. Baseert u zich op een 'standaard' recept, verminder dan de hoeveelheid gebruikt vocht. Uitzondering: soep en rijst
- Achteraf kan u nog altijd extra vocht toevoegen mocht dit nodig blijken. Is de bereiding echter te vochtig op het einde van de kooktijd, verwijder het glazen deksel en draai de thermostaatknop op HIGH. Laat ca. 30 min. doorkoken.
- Ingrediënten versneden in even grote stukken zullen sneller en gelijkmatiger koken dan wanneer u bv. een volledig gebrad gebruikt.
- Gebruik de WARM stand om bereidingen warm te houden aan de juiste temperatuur. Kook nooit ingrediënten op de WARM stand.
- De meeste recepten met rauw vlees en groenten hebben ongeveer 6 tot 8 uur nodig op de LOW stand.
- Vet vlees kan gerechten geven met minder smaak. Voorkoken of aanbakken kan het vetgehalte naar beneden halen en zal kleur geven aan het vlees.
- Hoe meer vet aan het vlees, hoe minder vocht er moet toegevoegd worden.
- Indien nodig kan u het gesmolten vet met een lepel, een schuimspaan of een snee brood verwijderen.

TRADITIONELE RECEPTEN OMZETTEN NAAR SLOW COOKING:

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

OVERIGE:

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

4. REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel volledig afkoelen.
- De keramische pot en glazen deksel kunnen gereinigd worden in de vaatwasser. De basis van het toestel mag enkel met een vochtige doek gereinigd worden.
- Indien er wat aanbaksel tegen de randen kleeft: vul de keramische pot best met water en detergent en laat wat weken.
- Gebruik NOOIT harde afwasborstels, enkel een zachte doek!
- Het toestel NOOIT in water of enig andere vloeistof onderdompelen.

- Droog alle onderdelen zorgvuldig af alvorens het toestel op te bergen.
- Om het toestel op te bergen, plaats de keramische pot in de basis en plaats het deksel erop. Om het deksel te beschermen, wikkel het in een zachte doek en plaats het deksel ondersteboven.

5. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

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

Het toestel warmt niet of de controlelampje(s) brandt/branden niet:

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

HET APPARAAT IS ONTWORPEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN.

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

6. GARANTIEBEPALINGEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum. De garantie bedraagt 2 jaar.

Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt de herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten. De waarborg dekt niet de beschadiging, noch de slijtage van de platen.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten heen en terug naar het herstelcentrum zijn steeds ten laste van de koper.
- De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van de aankoopfactuur (geen kopij).

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, professioneel of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging door niet-gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij niet naleven van de instructies in de gebruiksaanwijzing.

7. MILIEU



Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur niet weg samen met het normale huisvuil, maar lever het in bij een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren.

Op deze wijze helpt u het milieu te beschermen.

8. AANSPRAKELIJKHEID

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

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

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

1. CONSIGNES DE SECURITE

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

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

- Un appareil endommagé peut causer des électrochocs. Ne JAMAIS utiliser l'appareil quand celui-ci est endommagé, est tombé ou montre un dérèglement, ou quand le cordon ou la prise sont endommagés. Dans tous ces cas, retournez l'appareil à votre point de vente ou à un service de réparation agréé.
- Retirez toujours la fiche de la prise dès que le travail est terminé et avant de démonter l'appareil pour le nettoyer.
- Ne JAMAIS utiliser de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
- Toujours placer l'appareil sur une surface stable, comme une tablette de cuisine ou une table, pour éviter que l'appareil ne puisse basculer ou glisser.
- Placez toujours l'appareil sur une surface inaltérable.
- ATTENTION : l'appareil devient très chaud et produit de la vapeur lors de l'utilisation
- Ne JAMAIS utiliser l'appareil en dehors de la maison.
- Ne JAMAIS utiliser de rallonge ou de prise de contact. Branchez toujours l'appareil à une prise directe. Déroulez toujours entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne laissez JAMAIS le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un plan de travail.
- Tenez-le éloigné des surfaces chaudes (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).
- Ne déplacez JAMAIS l'appareil lorsqu'il est en utilisation.
- N'utilisez pas de pièces détachées ou d'accessoires d'autres appareils.
- Utilisez uniquement l'appareil pour ce dont il est destiné, c.à.d. mijoter de la nourriture.
- N'utilisez l'appareil que sur la tension réseau comme indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est prévu qu'à usage domestique, et non à l'usage professionnel.

2. AVANT LE PREMIER USAGE

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

3. MANIEMENT DE L'APPAREIL

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

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

ATTENTION :

- N'utilisez jamais l'appareil pendant plus de 8 heures !
 - N'utilisez jamais l'appareil pendant plus de 4 sur la position HIGH !
 - Le récipient céramique n'est pas résistant aux changements soudains de température. Si le récipient est très chaud, n'ajoutez pas de liquides très froids. Si vous utilisez de la nourriture surgelée, ajoutez d'abord un peu d'eau chaude.
 - Retirez le moins possible le couvercle pendant la cuisson. L'ouverture occasionne une baisse de température. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le couvercle. Retirez-le toujours lentement, et jamais vers vous, de façon à permettre à la vapeur de s'échapper.
 - Lors de la cuisson la base de l'appareil devient chaude. Ne touchez que le bouton thermostat et les poignées.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton thermostat sur WARM afin de maintenir le plat au chaud, ou tournez le bouton thermostat sur OFF et tirez la fiche de la prise.
 - Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le déplacer ou nettoyer.

ASTUCES :

- De la viande cuisinée dans le Slow Cooker ne brunit pas. SI vous souhaitez tout de même une viande brune, vous devez brunir la viande dans une poêle.
- Laissez les épices si possibles entiers. De cette façon elles donnent plus d'arômes que si vous les hachez.
- L'eau ou le liquide ne s'évapore pas comme avec la cuisson traditionnelle. Basez-vous sur la recette standard, diminuez la quantité de liquides. Exception : soupe et ris.
- Si nécessaire vous pouvez toujours ajouter du liquide par après. La préparation est encore trop liquide après la cuisson, retirez le couvercle de verre et tournez le bouton thermostat sur HIGH. Laissez bouillir pendant environ 30 minutes.

- Les ingrédients coupés en morceaux égales cuiront plus rapidement et de façon plus égale que si vous faites cuire p.ex. un rôti entier.
- Utilisez la position WARM pour garder le plat au chaud à la bonne température. Ne cuisez jamais les ingrédients sur la position WARM.
- Les recettes avec de la viande crue et des légumes ont besoin d'environ 6 à 8 heures sur la position LOW.
- De la viande grasse peut donner un plat avec moins de goût. Précuire ou saisir fait baisser le taux de graisse et donnera de la couleur à la viande.
- Au plus la viande a de graisse, au moins il faudra ajouter du liquide.
- Si nécessaire vous pouvez retirer la graisse fondue avec une cuillère, une écumoire ou une tranche de pain.

CHANGER LES RECETTES TRADIOTIONNELLES POUR LE SLOW COOKER

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

DE PLUS

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

4. NETTOYAGE

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

5. CONSEILS UTILES EN CAS DE DERANGEMENT

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

L'appareil ne chauffe pas ou le(s) lampe(s) témoin ne s'allume(nt) pas :

- Contrôlez si votre appareil est connecté à la tension réseau appropriée et s'il y a de la tension sur le réseau.
- En cas de dommage au câble, retournez immédiatement votre appareil à votre point de vente.

=> Au cas où aucun des conseils précités n'est à la base du dérèglement, adressez-vous à votre point de vente.

Cet appareil est conçu pour usage domestique. En cas d'usage professionnel, les conditions de garantie echoient avec effet immédiat. Les dégats et/ou endommagements suite au non-respect du mode d'emploi font expirer les conditions de garantie.

6. CONDITIONS de GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat. La durée de la garantie est de 2 ans.


Effets de garantie :

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques et au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel.
- La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
- Les frais de port aller et retour sont à charge de l'acheteur.
- La garantie n'est applicable que sur présentation de votre facture d'achat originale (pas de copie).

Les cas suivants font échoir automatiquement la garantie :

- Un raccordement incorrect, p.ex. une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales, professionnelles ou abusives.
- Entretien incorrect ou insuffisant.
- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.
- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.
- Le non-respect des instructions reprises dans le mode d'emploi.

7. ENVIRONNEMENT

 Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

8. RESPONSABILITE

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

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

1. SAFETY PRESCRIPTIONS

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

- **Attention! Burning danger!** When using this appliance, certain surfaces will get hot. Only touch the handle or the thermostat button while the appliance is functioning.
- **Attention!** Even after switching off the appliance, some surfaces will remain hot for some time, causing the risk of burns. ALWAYS let the appliance cool off entirely before moving, cleaning or storing it.
- This appliance may be used by children of min. 8 years old, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge on condition they are supervised and instructed to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- NEVER immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid. They are only to be cleaned with a damp cloth.
- A damaged power cord can cause electric shocks. NEVER use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return

the appliance to your sales point or recognized after sales service.

- After use remove the plug from the power point. Also proceed this way when the appliance is not in use, before cleaning and moving.
- NEVER use separate timers or remote control systems.
- ALWAYS place the appliance on a solid and flat base, such as a kitchen counter or table, so that the appliance won't move or turn over.
- ALWAYS place the appliance on a heat resistant underground.
- ATTENTION: the appliance heats up when in working and produces hot steam.
- NEVER use the appliance outdoor.
- NEVER use extension cords or sockets. Place the appliance near a power point and connect it directly. ALWAYS complete unroll the power cord.
- NEVER let the cord hang over the edge of the table or the counter.
- NEVER place the power supply cord near heat sources such as cookers, heatings or ovens.
- Never move the appliance when functioning.
- Never use spare parts or accessories from another appliance.
- Only use the appliance for what it is meant for, i.e. slow cooking of food.
- Only use the appliance on the mains voltage as indicated on the identification label.
- This appliance is only suited for indoor household use, and not for professional use.

2. BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging and stickers.
- Keep packaging away from children.
- First check your appliances for possible damages. If it is damaged, do NOT use the appliance but bring it back to your sales point.
- Clean the appliance as described under 'Cleaning' before the first use.
- The first time, use with only water.
 - Fill the bowl with water and put the lid on it.
 - Completely unroll the power cord and plug in the appliance in a 230 V socket.
 - Turn the thermostat knob on high and let the appliance warm up for approximately 30 min.
 - An odor might be released, this is entirely normal and disappears by itself.
 - Turn the thermostat knob on Off and let it cool down for 20 min.
 - Remove the plug from the socket.
 - Wear oven gloves to remove the ceramic bowl from its base.
 - Pour the water away, rinse the bowl and dry carefully.
 - Put the ceramic bowl back in the base.
- The appliance is now ready for use.

3. OPERATION OF THE APPLIANCE

- Put the ingredients in the ceramic bowl and put the lid on the appliance.
 - Do not fill the bowl to the top.
 - If you combine meat and vegetables, first put the vegetables on the bottom and then the meat.
- Unroll the cord completely and insert the plug into the 230 V power socket.

- Then turn the thermostat knob onto the chosen position: LOW-HIGH-WARM
 - Follow the cooking time from the recipe
 - For correct temperature, please refer to the table below.

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

ATTENTION:

- Never use the appliance for a period of more than 8 h!
- Never use the appliance on the WARM position for a period of more than 4 h!
- The ceramic bowl is not resistant to sudden temperature swings. If the bowl is hot, do not add cold fluids. If you use frozen food, first add warm water.
- During cooking remove the least possible the lid, opening will cause a temperature drop, this will slow the cooking process. Always remove the lid slowly and away from you in order to allow the steam to escape carefully.
- During the cooking the base of the appliance gets warm. Only touch the thermostat knob and the handle.
- When the dish is ready, turn the thermostat to WARM to keep the dish warm, or turn to OFF and pull out the plug.
- Allow the appliance to cool down completely before moving or cleaning it.

TIPS:

- Meat prepared in the slow cooker doesn't brown. Should you like this, brown the meat in a separate pan.
- If possible, leave the herbage complete. This way they will reveal more aromas than if chopped.
- Water or liquids do not evaporate in the Slow Cooker as they would with traditional cooking. Base yourself on the 'standard' recipe, then diminish the quantity of used fluid. Exception: soup and rice.
- Afterwards you can always add fluids if necessary. If the dish is too fluid, remove the glass lid and turn the thermostat on HIGH. Let it cook for approximately 30 min.
- Ingredients cut up in equal parts will cook faster and more equally than when cooking a large roast for instance.
- Use the WARM position to keep the dish warm at the right temperature. Never cook the ingredients on the WARM position.
- Most recipes with raw meat and vegetables need approximately 6 to 8 h on the LOW position.
- Fat meat can give dishes with less taste. Precooking or searing the meat can bring the fat percentage down and will color the meat.
- The more the meat is fat the less you will have to add fluids.
- If needed you can remove melted fat with a spoon, a skimmer or a slice of bread.

CONVERTING TRADITIONAL RECIPIES TO SLOW COOKING:

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

WHAT'S MORE:

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

4. CLEANING

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

5. USEFUL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS

Do not use the appliance when it is malfunctioning.

The appliance doesn't warm or the control lamps don't light up:

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

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE GUARANTEE CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE. DEFECTS AND/OR DAMAGES FOLLOWING TO THE NON OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE GUARANTEE.

6. GUARANTEE CONDITIONS

Your guarantee starts on the day of purchase. The guarantee lasts 2 years.

Determination of guarantee:

- The guarantee covers every repair and/or replacement free of charge of the parts recognized defective by our Department of Service after Sale if the damage is due to faulty design, material or construction. The guarantee does not cover damage or normal wear of the baking plates.
 - The guarantee is only valid for the first/original user.
 - The transport costs are at the expenses of the purchaser.
 - The guarantee is only granted after presentation of your purchase invoice.
- The guarantee expires automatically in the following cases:
- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
 - Abnormal or professional use or misuse handling
 - Lack of care and cleaning
 - Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as a manufacturer.
 - When reference numbers have been altered or been removed.
 - When not respecting the instructions in the user instructions

7. ENVIRONMENT



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

8. LIABILITIES

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

DE - GEBRAUCHSANWEISUNG

Wir gratulieren Ihnen zu dem Kauf dieses Gerätes, mit der Sie noch viel Spaß haben werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung mit Aufmerksamkeit, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf! Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen!

1. SICHERHEITSVORSCHRIFTE

Dieses Gerät wurde hergestellt in Übereinstimmung mit den Europäischen CE Sicherheitsnormen und beantwortet die allgemein anerkannten Normen und Vorschriften in Beziehung auf der Sicherheit von Geräten. Wie für alle elektrischen Haushaltgeräte brauchen die benötigten Vorsichtsmaßnahmen erfolgt zu werden um damit Unfälle und Beschädigungen zu vermeiden.

- **Achtung ! Verbrennungsgefahr!** Während dem Gebrauch des Gerätes entstehen heize Oberflächen. Nur den Handgriff und Thermostat Knopf mit den Händen berühren.
- **Achtung!** Auch nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben diese Oberflächen noch eine Zeit warm. Lassen Sie das Gerät erst komplett abkühlen bevor Verlegung, Reinigung oder Aufräumung.
- Dieses Gerät darf gebraucht werden von Kinder ab 8 Jahre, von physisch, motorisch oder geistig behinderten Personen oder von Personen ohne die nötige Erfahrung oder Sachkunde, unter der Bedingung, daß sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen damit sie das Gerät risikofrei gebrauchen können, und unter der Bedingung, daß sie die betreffende Gefahr verstehen. Kinder sollen NICHT mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollen nicht von Kinder gemacht werden es wäre denn, sie sind Minimum 8 Jahre alt und stehen unter Aufsicht. Das Gerät und der Schnur außerhalb der Reichweite von Kinder halten.
- Das Gerät, der Netzkabel und der Stecker NIEMALS in Wasser untertauchen. Nur reinigen mit einem feuchten Tuch.
- Eine beschädigte Schnur kann Elektroschocks verursachen. NIEMALS das Gerät gebrauchen wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung zeigt oder wenn die Schnur

oder Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zurück nach Ihrem Verkaufspunkt oder anerkannte Reparaturstelle.

- Ziehen Sie IMMER den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Arbeit beendet haben und bevor Sie das Gerät zur Reinigung zerlegen.
- NIEMALS separate Timer oder Fernbedienungssysteme anwenden.
- Arbeiten Sie nur auf waagerechten Arbeitsflächen, die unter dem Gewicht des Geräts nicht kippen oder verschieben.
- Das Gerät immer auf eine farbfeste Arbeitsfläche stellen.
- Achtung: Während dem Betrieb wird das Gerät heiß und produziert es heißen Dampf.
- NIEMALS das Gerät außer Hause gebrauchen.
- NIEMALS Verlängerungskabel oder Tischsteckdose verwenden. Schließen Sie das Gerät IMMER nur mit dem Netzkabel direkt an eine Wandsteckdose an. Das Netzkabel immer komplett abrollen.
- NIEMALS das Netzkabel über die Tisch- oder Tresenkante hängen lassen.
- Halten Sie das Netzkabel IMMER von heißen Oberflächen (zum Beispiel Kochplatten, Ofen) entfernt.
- NIEMALS das Gerät verstellen wenn es in Betrieb ist.
- NIEMALS Zubehör von anderen Geräten verwenden.
- Das Gerät nur verwenden für ‚slow cooking‘ von Nahrung.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf Netzspannung wie angegeben auf den Typenschild.
- Das Gerät ist nur geeignet für den Hausgebrauch, und nicht für professionellen Gebrauch.

2. BEVOR DIE ERSTE BENUTZUNG

- Alle Verpackungen und Aufkleber entfernen.
- Halten Sie die Verpackung außerhalb dem Bereich von Kindern.
- Kontrollieren Sie ob das Gerät oder die Schnur vielleicht beschädigt ist. Gebrauchen Sie in diesem Fall das Gerät NICHT aber bringen Sie es unmittelbar zurück nach Ihrem Verkäufer.
- Das Gerät reinigen wie vorgeschrieben unter ‚Reinigung‘.
- Das Gerät zum ersten Mal nur verwenden mit Wasser.
 - Den Topf füllen mit 4 Tassen Wasser und den Deckel darauf legen.
 - Das Netzkabel komplett abwickeln und den Stecker in einer Steckdose mit Erdung stecken (230V).
 - Den Thermostatknopf auf HIGH drehen und das Gerät ca. 30 Min. aufwärmen lassen.
 - Ein Geruch könnte jetzt freikommen, das ist aber normal und verschwindet von selbst.
 - Der Thermostatknopf wieder auf OFF drehen und das Gerät 20 min. abkühlen lassen.
 - Der Stecker ausziehen.
 - Ofenhandschuhe anziehen zum Entfernen des keramischen Topfs.
 - Das Wasser weggießen, der Topf spülen und gut trocknen.

- Der Topf wieder im Gehäuse stellen.
- Das Gerät ist jetzt fertig zum Gebrauch.

3. BEDIENUNG DES GERÄTS

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

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

ACHTUNG:

- Das Gerät niemals länger als 8 Stunden benutzen!
 - Das Gerät niemals länger als 4 Stunden benutzen auf die WARM Position!
 - Der keramischer Topf ist nicht beständig gegen plötzliche Temperaturänderungen. Ist der Topf schon heiß, keine kalte Flüssigkeiten hinzufügen. Verwenden Sie eingefrorene Lebensmittel, zuerst etwas warmes Wasser hinzufügen.
 - Während dem Kochen, wenn möglich den Deckel immer auf den Gerät lassen, wiederholt Öffnen verlängert die Kochzeit. Immer Ofenhandschuhe verwenden zum Öffnen des Deckels. Lassen Sie langsam und vorsichtig den Dampf entkommen bevor den Deckel komplett zu entfernen
 - Während dem Kochen wird das Gehäuse des Geräts warm. Berühren Sie jetzt nur den Thermostatkopf und die Handgriffe.
- Wenn die Bereitung fertig ist, den Thermostatkopf auf WARM drehen zum warm halten, oder den Thermostatkopf auf OFF drehen und den Stecker ausziehen.
 - Das Gerät komplett abkühlen lassen bevor es umzustellen oder zu reinigen.

TIPPS:

- Fleisch bräunt nicht im Slow Cooker. Wenn sie das dennoch wollen, soll das Fleisch vorab kurz in einer Bratpfanne angebraten werden.
- Lassen Sie wo möglich Kräuter und Gewürze in ihrer Gesamtheit. Auf dieser Weise verbreiten sich die Aromas viel besser.

- Wasser oder Flüssigkeiten verdampfen nicht wie bei traditionelles Kochen. Basieren Sie sich auf ein ‚Standard‘ Rezept, müssen Sie die empfohlene Menge Flüssigkeit reduzieren. Ausnahme: Suppe und Reis. Nachher können Sie immer noch extra Flüssigkeit hinzufügen wenn notwendig. Wenn die Bereitung am Ende aber noch zu feucht ist, den Deckel entfernen und den Thermostatkopf auf HIGH drehen. Ca. 30 Min. kochen lassen.
- Zutaten in gleich große Stücke geschnitten kochen schneller und gleichmässiger als wenn sie z.B. einen ganzen Braten bereiten.
- Verwenden Sie die WARM Position um Bereitungen warm zu halten an die richtige Temperatur. Niemals Zutaten kochen auf die WARM Position.
- Die meisten Rezepte mit rohem Fleisch oder Gemüse brauchen 6 bis 8 Stunden auf die LOW Position.
- Fettiges Fleisch kann den Geschmack einer Rezeptur schwächen. Vorkochen oder anbraten kann den Fettgehalt vermindern.
- Je mehr Fett ans Fleisch, je weniger Feucht benötigt ist.
- Wenn nötig können Sie das geschmolzene Fett mit einem (Schaum)Löffel entfernen.

TRADITIONNELLE BEREITUNGEN UMSETZEN IN SLOW COOKING:

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

EXTRA:

- Vermeiden Sie zu grosse Temperaturunterschiede. Ein heißer Glasdeckel oder keramischer Topf untertauchen in kaltem Wasser kann Risse verursachen.
- Wenn Sie den Topf in Kühlschrank aufbewahren und nachher warmen möchten, zuerst warten bis dem Topf wieder auf Raumtemperatur gekommen ist.

4. PRAKTISCHE HINWEISE BEI STÖRUNGEN

Bei einer Störung an das Kombi-Gerät, das Gerät nicht mehr benutzen. Bitte zuerst diese Kontrollliste durchgehen:

Das Gerät wärmt nicht oder die Kontrolllampen brennen nicht:

- Kontrollieren Sie ob das Gerät auf die richtige Netzspannung angeschlossen ist und ob es Netzspannung gibt.
- => Falls es noch **IMMER** eine Störung gibt, wenden Sie sich bitte an Ihren Verkaufspunkt.
- Falls das Schnur beschädigt ist, das Gerät nicht mehr gebrauchen und gleich zurückbringen zu Ihrem Verkaufspunkt.

DAS GERÄT IST FÜR HAUSHALTlichen GEBRAUCH KONZIPIERT. BEI PROFESSIONELLEM GEBRAUCH IST DIE GARANTIE UNMITTELBAR HINFÄLLIG.

DIE GARANTIE DECKT KEINE DEFEKTE UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN INFOLGE DAS NICHT BEACHTEN DER GEBRAUCHSANWEISUNG.

5. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie beginnt mit dem Ankaufstag und dauert 2 Jahre.

Umfang der Garantie:

- Die Garantie deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material oder Fabrikationsfehler anerkannt werden.
- Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
- Die Garantie gilt nur nach der Vorlage Ihrer Ankaufsbeweis.
Die Garantie entfällt automatisch bei:
 - Einem nicht Korrekten Anschluss, z.B. übermäßig starke Netzspannungsschwankungen.
 - Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung, eben wie Professioneller Nutzung.
 - Fehlende oder missbräuchliche Pflege.
 - Geräte, die von Personen, welche von uns als Hersteller nicht autorisiert sind, geändert oder repariert wurden.
 - Geräte , deren Kennnummern beseitigt oder geändert wurden
 - Bei Nicht-Befolgung der Instruktionen erwähnt in der Gebrauchsanweisung.

6. UMWELTSCHUTZ



Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen.

7. HAFTPFLICHTEN

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und Dritten, die sich ergeben könnten aus das nicht Nachkommen von allen in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei Nicht-Befolgung dieser Sicherheitsvorschriften, schützt der Benutzer des Gerät, oder andere Personen die diese Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikant gegen alle Haftpflichten die Ihm zu Lasten gelegt werden können.



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

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

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

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

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

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

EXTRA INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHEN TIPPS ÜBER ALLE UNSEREN PRODUKTE FINDEN SIE AUF WWW.FRITEL.COM !

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

**J. van RATINGEN NV-SA
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
info@vanratingen.com – www.fritel.com**

V2015-03