

Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Instructions for use



SOLIS SLOW COOKER



Typ/Type/Tipo 820

Inhaltsverzeichnis

Bildlegende.....	Seite	3
Allgemeine Hinweise.....	Seite	4-5
Bedienungs Ihres Solis Slow Cookers	Seite	5-6
Verwendung der Temperaturstufen	Seite	6
Einsteigerleitfaden für Slow Cooking.....	Seite	6-8
Hinweise und Tipps	Seite	8-9
Reinigung und Pflege	Seite	9
Entsorgung	Seite	9

Table des matières

Légende d'image.....	Page	3
Indications générales.....	Page	10-11
Utilisation de votre mijoteuse Solis	Page	11
Utilisation des réglages de température	Page	12
Cuisson à la mijoteuse – Guide du débutant	Page	12-14
Conseils pratiques	Page	14
Entretien et nettoyage	Page	14-15
Elimination de l'appareil.....	Page	15

Sommario

Didascalia	Pagina	3
Avvertenze generali	Pagina	16-17
Funzionamento Solis Slow Cooker	Pagina	17
Uso delle impostazioni temperatura	Pagina	17
Guida per principianti alla cottura lenta	Pagina	18-19
Suggerimenti e informazioni	Pagina	20
Cura e pulizia	Pagina	20
Smaltimento	Pagina	21

Table of contents

Picture legend	Side	3
General information	Side	22-23
Operating your Solis Slow Cookers.....	Side	23
Using the temperature control settings	Side	23
A beginner's guide to slow cooking	Side	24-25
Hints and tips.....	Side	25-27
Care and cleaning	Side	26
Disposal.....	Side	26

Lernen Sie Ihren Solis Slow Cooker kennen

Faites la connaissance de votre mijoteuse Solis

Conoscere Solis Slow Cooker

Know your Solis Slow Cooker



- 1 Deckel aus gehärtetem Glas zur Überwachung des Kochvorganges
- 2 Herausnehmbare Stein-
gutschüssel mit 3 Litern
Fassungsvermögen
- 3 Cool-Touch-Griffe
(bleiben kühl)
- 4 Beleuchteter Betriebs-
schalter („On“)
- 5 Soft-Touch-Tempera-
turwahlschalter mit
den Stufen Warmhalten
(Keep warm), Niedrig-
temperatur (Low) und
Hochtemperatur (High).
- 6 Edelstahlgehäuse
- 7 Umlaufendes Warm-
halteelement für
gleichmäßige Erhitzung

- 1 Le couvercle en verre trempé permettant de contrôler les aliments pendant la cuisson
- 2 Pot de cuisson amovible avec une capacité de 3 litres
- 3 Poignées froides « Cool Touch »
- 4 Voyant lumineux « ON »
- 5 Cadran de commande de la température avec les réglages « Keep Warm » (Garder au chaud), « Low » (Basse température) et « High » (Haute température)
- 6 Récipient en acier inox
- 7 Élément enveloppant assurant un chauffage régulier

- 1 Coperchio di vetro temperato, consente di controllare lo stato di cottura dei cibi
- 2 Recipiente di cottura amovibile, capacità: 3 l
- 3 Manici freddi (cool-touch)
- 4 Spia di accensione On
- 5 Manopola soft-touch impostazione temperatura, stadi: mantenimento calore (Keep Warm) - bassa (Low) – alta (High).
- 6 Sede di acciaio inossidabile
- 7 Fascia per riscaldamento uniforme

- 1 Tempered glass lid allows the food to be monitored during cooking
- 2 Removable crockery bowl with 3 litre capacity
- 3 Cool touch handles
- 4 Power 'On' light
- 5 Soft touch temperature control dial with Keep Warm, Low and High settings
- 6 Stainless steel housing
- 7 Wrap around element for even heating

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Solis Slow Cooker

Sicherheit steht bei SOLIS an erster Stelle

Wir bei Solis sind sehr sicherheitsbewusst. Wir denken bei der Gestaltung und Herstellung unserer Konsumentenprodukte in erster Linie an die Sicherheit unserer geschätzten Kunden, an Sie. Zusätzlich möchten wir Sie bitten, sorgfältig im Umgang mit elektrischen Geräten zu sein und die folgenden Vorsichtsmassnahmen zu beachten:

Wichtige Sicherheitsmassnahmen für Ihren SOLIS Slow Cooker

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber von Ihrem Solis Slow Cooker, bevor Sie ihn das erste Mal verwenden.
- Stellen Sie den Solis Slow Cooker während des Betriebs nicht an der Kante von Arbeitsflächen oder Tischen auf. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Feuchtigkeit usw. ist.
- Stellen Sie den Solis Slow Cooker nicht auf oder in die Nähe eines heissen Gas- oder Elektrobrenners oder dorthin, wo er mit einem erhitzten Ofen in Berührung kommen könnte. Verwenden Sie den Solis Slow Cooker nur mit reichlich Abstand zur Wand.
- Verwenden Sie ihn nicht auf Oberflächen aus Metall, wie z. B. der Ablaufläche eines Abwaschbeckens.
- Achten Sie immer darauf, dass Ihr Solis Slow Cooker richtig zusammengesetzt ist, bevor Sie ihn an die Steckdose anschliessen und in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, an externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme angeschlossen zu werden.
- Fassen Sie keine heissen Oberflächen an. Lassen Sie den Solis Slow Cooker vollständig abkühlen, bevor Sie Teile davon anfassen, verstellen oder reinigen.

- Schalten Sie das Gerät immer aus („Off“) und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Befolgen Sie die Reinigungshinweise in diesem Buch.

Besondere Sicherheitshinweise

- Fassen Sie den Solis Slow Cooker an den Griffen an, um ihn zu bewegen und verwenden Sie zum Herausheben der herausnehmbaren Steingutgeschüssel Topflappen oder Topfhandschuhe.
- Schliessen Sie den Solis Slow Cooker nie an und schalten Sie ihn nie ein, ohne dass die herausnehmbare Steingutgeschüssel an ihrem Platz im Edelstahlgehäuse sitzt.
- Füllen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeit in das Edelstahlgehäuse. Nur die herausnehmbare Steingutgeschüssel eignet sich zur Aufnahme von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeit.
- Heben und entfernen Sie den Glasdeckel vorsichtig und vom eigenen Körper abgewinkelt, um Verbrühungen durch entweichenden Dampf zu vermeiden. Lassen Sie kein Wasser vom Deckel in das Edelstahlgehäuse tropfen, sondern nur in die herausnehmbare Steingutgeschüssel.
- Überzeugen Sie sich davon, dass die herausnehmbare Steingutgeschüssel mindestens $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ mit Esswaren und/oder Flüssigkeit gefüllt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Die herausnehmbare Steingutgeschüssel eignet sich nicht zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln im Tiefkühlschrank.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel. Füllen Sie keine gefrorenen oder sehr kalten Nahrungsmittel in die herausnehmbare Steingutgeschüssel, wenn sie heiss ist.
- Verwenden Sie keine beschädigte oder gesprungene herausnehmbare Steingutgeschüssel. Tauschen Sie diese aus, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Überzeugen Sie sich davon, dass der Temperaturschalter nach Gebrauch in der Off-Stellung ist.

- Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie zur Reinigung auseinander nehmen.

Wichtige Sicherheitsmassnahmen für alle elektrischen Geräte

- Wickeln Sie das Stromversorgungskabel vor Gebrauch vollständig ab.
- Tauchen Sie zum Schutz vor elektrischem Schlag weder das Kabel, den Netzstecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängt, heisse Oberflächen berührt oder sich verknottet.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät ausschliesslich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Es ist empfehlenswert, das Gerät regelmässig zu überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt sein sollten. Bringen Sie das komplette Gerät zur Überprüfung und/oder Reparatur zum nächsten autorisierten Solis-Servicecenter.
- Sämtliche Wartungsarbeiten ausser der Reinigung sollten von einem autorisierten Solis-Servicecenter durchgeführt werden.
- Der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherung) wird für zusätzliche Sicherheit beim Betrieb elektrischer Geräte empfohlen. Es empfiehlt sich, eine Sicherung mit einer maximalen Nennstromleistung von 30mA in dem Stromkreis zu installieren, an den das Gerät angeschlossen ist. Wenden Sie sich für sachkundigen Rat an Ihren Elektriker.

Bedienung Ihres Solis Slow Cookers

Vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie vor der ersten Benutzung das gesamte Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber. Waschen Sie die herausnehmbare Steingutschüssel und den Glasdeckel in heissem Seifenwasser und spülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

Bedienungsanweisungen

1. Überzeugen Sie sich davon, dass die Aussenseite der herausnehmbaren Steingutschüssel sauber ist, bevor Sie sie in das Edelstahlgehäuse einsetzen. Dies gewährleistet einen einwandfreien Kontakt mit der inneren Kochoberfläche.
2. Geben Sie die vorbereiteten Nahrungsmittel in die herausnehmbare Steingutschüssel. Achten Sie darauf, dass grössere Nahrungsstücke gleichmässig auf dem Boden der Schüssel verteilt sind und sich nicht auf einer Seite häufen. Stellen Sie sicher, dass die Nahrungsmittel und/oder Flüssigkeit die herausnehmbare Steingutschüssel mindestens bis zu $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ füllen. Legen Sie den Glasdeckel in seine Position.
3. Der Temperaturwahlschalter sollte sich in der Off-Stellung befinden, wenn Sie den Solis Slow Cooker an eine 230/240V-Steckdose anschliessen.
4. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte oder im Rezeptteil vorgegebene Stufe ein.
5. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Temperaturwahlschalter in die Off-Stellung und ziehen dann den Netzstecker.
6. Lassen Sie den Solis Slow Cooker vor dem Reinigen und Verstauen vollständig abkühlen.

Wichtig

- Verwenden Sie den Solis Slow Cooker immer auf einer trockenen, ebenen Oberfläche.
- Schalten Sie das Gerät nie ein, ohne dass sich Nahrungsmittel oder Flüssigkeit in der herausnehmbaren Steingutschüssel befinden.
- Schalten Sie das Gerät nie ein, ohne dass die herausnehmbare Steingutschüssel an ihrem Platz im Edelstahlgehäuse sitzt.

- Achten Sie beim Betrieb des Gerätes immer darauf, dass der Glasdeckel fest auf der herausnehmbaren Steingutschüssel sitzt, es sei denn, es ist im Rezept angegeben, dass er entfernt werden muss.
- Verwenden Sie immer trockene Topflappen oder Topfhandschuhe, wenn Sie die heisse herausnehmbare Steingutschüssel herausheben.
- Stellen Sie die heisse herausnehmbare Steingutschüssel nicht auf eine Oberfläche, die durch Hitze beschädigt werden könnte.

HEBEN UND ENTFERNEN SIE DEN GLASDECKEL IMMER VORSICHTIG UND VOM EIGENEN KÖRPER ABGEWINKELT, UM VERBRENNUNGEN DURCH ENTWEICHENDEN DAMPF ZU VERMEIDEN.

Verwendung der Temperaturstufen

Warmhaltestufe (Keep warm)

Die Warmhaltestufe wird dazu benutzt, gekochte Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Es handelt sich nicht um eine Kochstufe und sollte nur nach dem Kochen auf der Niedrigtemperatur- (Low) oder Hochtemperaturstufe (High) verwendet werden. Es empfiehlt sich, die Warmhaltestufe nicht länger als 4 Stunden für Speisen zu verwenden.

Niedrigtemperaturstufe (Low)

Auf der Niedrigtemperaturstufe (Low) werden Speisen über einen langen Zeitraum sanft gesimert, ohne dass sie verkochen oder anbrennen. Bei Verwendung dieser Stufe muss nicht umgerührt werden.

Hochtemperaturstufe (High)

Die Hochtemperaturstufe (High) wird zum Kochen von gedörrten Bohnen oder Hülsenfrüchten verwendet und gart Speisen in der Hälfte der Zeit, die sie auf der Niedrigtemperaturstufe (Low) benötigen würden. Einige Speisen können auf der Hochtemperaturstufe (High) eventuell zum Kochen kommen, so dass die Zugabe von zusätzlicher Flüssigkeit nötig sein kann. Dies hängt vom Rezept und dessen Kochzeit ab. Gelegentliches Umrühren von Eintöpfen und Schmorgerichten intensiviert die Aromaentfaltung.

Einsteigerleitfaden für Slow Cooking

Früher waren Speisen, die in grossen Töpfen und über viele Stunden langsam gesimert wurden, voller Aroma, saftig und zart. Der Solis Slow Cooker wurde entwickelt, um dieselben Ergebnisse zu erzielen und Ihnen gleichzeitig Zeit für andere Dinge zu geben, was ihn perfekt für unseren geschäftigen Lebensstil macht.

Dieser Leitfaden soll Ihnen helfen, Slow Cooking zu vereinfachen, damit Sie ein Höchstmass an Zufriedenheit aus Ihrem Solis Slow Cooker ziehen.

Es ist alles eine Frage des Timings

Lassen Sie den Speisen immer genug Zeit zum Kochen. Es ist nahezu unmöglich, etwas im Solis Slow Cooker zu verkochen, insbesondere, wenn Sie die Niedrigtemperaturstufe (Low) verwenden.

Die Rezepte können sowohl auf der Hochtemperatur- (High) wie auch auf der Niedrigtemperaturstufe (Low) gekocht werden, nur die Kochzeiten verändern sich entsprechend.

Überzeugen Sie sich davon, dass die Nahrungsmittel und/oder Flüssigkeit mindestens $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ der herausnehmbaren Steingutschüssel füllen.

Hohe Luftfeuchtigkeit, die Höhe über dem Meeresspiegel, kaltes Leitungswasser und kalte Zutaten sowie kleinere Netzschwankungen können die Kochzeiten im Solis Slow Cooker etwas beeinflussen.

Kochzeiten anpassen

Ihre überlieferten Lieblingsrezepte können durch Halbierung der Flüssigkeitsmenge und erhebliche Anhebung der Kochzeit einfach angepasst werden. Die folgenden Angaben sollen ein Leitfaden zur Anpassung Ihrer Lieblingsrezepte sein:

Herkömmliche Kochzeit	Kochzeit im Slow Cooker
15-30 Minuten	4-6 Stunden auf Stufe „Low“
60 Minuten	6-8 Stunden auf Stufe „Low“
1-3 Stunden	8-12 Stunden auf Stufe „Low“

Diese Zeiten sind Näherungswerte. Die Kochzeiten können abhängig von Zutaten und Mengen in den Rezepten variieren.

Flüssigkeitsmengen anpassen

Beim Kochen im Solis Slow Cooker wird der grösste Teil der Flüssigkeit in den Speisen festgehalten. Damit dies auch bei herkömmlichen Rezepten möglich ist, ist es ratsam, die Flüssigkeitsmenge zu halbieren.

Sollte nach Abschluss des Kochvorganges dennoch zuviel Flüssigkeit vorhanden sein, nehmen Sie den Deckel ab und stellen Sie den Solis Slow Cooker 30-45 Minuten lang auf die Hochtemperaturstufe (High), bis die Flüssigkeit auf das gewünschte Mass reduziert ist. Alternativ kann die Flüssigkeit auch mit einer Mischung aus Maisstärke (Maizena) und Wasser gebunden werden.

Speisen umrühren

Wenn Sie Speisen in der Mitte in der herausnehmbaren Steingutschüssel auf der Niedrigtemperaturstufe (Low) kochen, muss gar nicht oder nur wenig umgerührt werden. Bei Verwendung der Hochtemperaturstufe (High) dagegen sorgt das Umrühren der Speisen für eine gleichmässige Geschmacksentfaltung.

Fleisch und Geflügel vorbereiten

Wählen Sie beim Kauf von Fleisch die magersten Stücke aus. Entfernen Sie sämtliches sichtbares Fett von den Fleisch- oder Geflügelstücken. Kaufen Sie Pouletteile wenn möglich ohne Haut, sonst wird durch den Slow-Cooking-Prozess das Fett geschmolzen und dadurch zusätzliche Flüssigkeit gebildet.

Ganze Poulets können durch den Slow-Cooking-Prozess grosse Flüssigkeits- und Fettmengen bilden.

Schneiden Sie das Fleisch für Schmortopfgerichte in Würfel von etwa 2,5-3 cm Grösse. Slow Cooking ermöglicht die Verwendung auch weniger zarter Fleischstücke.

Geeignete Stücke für Slow Cooking:

Rind	Kurzrippensteak, Skirt Steak (aus Rippenbogen, Bauchlappen), Round Steak (aus der Keule), ausgebeintes Vorderbein, Vorderbein (Osso Bucco)
Lamm	Lammhaxe, Unterschenkel, Koteletts, Kamm, ausgebeintes Vorderviertel oder Schulter
Kalb	Gewürfeltes Beinfleisch, Schulter/Vorderviertel Koteletts und Steaks, Nackenkoteletts, Haxe (Osso Bucco)
Schwein	Hüftsteaks, gewürfeltes Bauchfleisch, gewürfeltes Schulterfleisch, Koteletts ohne Knochen

Kurz Anbraten vor dem Slow Cooking

Das Anbraten von Fleisch oder Geflügel vor dem Slow-Cooking-Prozess schliesst den Fleischsaft ein, intensiviert den Geschmack, führt zu zarteren Ergebnissen und gibt gleichzeitig anderen Zutaten wie Zwiebeln, Peperoni und Lauch einen volleren Geschmack. Anbraten dauert zwar etwas länger und ist auch nicht unbedingt nötig, doch das Ergebnis lohnt die Mühe. Verwenden Sie dazu eine beschichtete Pfanne, damit Sie weniger Öl benötigen.

Braten

Im Solis Slow Cooker gebratenes Fleisch ist zart, geschmackvoll und leicht zu schneiden. Der lange, langsame und geschlossene Kochprozess bricht das Binde- und Muskelgewebe des Fleisches auf und macht es weich. Wenn Sie diese Kochmethode verwenden, können Sie mit preisgünstigeren Stücken perfekte Ergebnisse erzielen. Das Fleisch bräunt während des Bratprozesses nicht und sollte vorher angebraten werden, wenn das Ergebnis gebräunter sein soll.

Zum Braten muss keine Flüssigkeit zugegeben werden. Heben Sie das zu bratende Fleisch an, indem Sie eine hitzebeständige Untertasse oder einen Teller umgedreht in die Mitte der herausnehmbaren Steingutschüssel setzen. Dadurch bleibt die Oberfläche des Fleisches trocken und frei von Fetten, die beim Kochprozess freigesetzt werden.

Geeignete Stücke zum Braten:

Rind	Schulter, Rumpsteak, Rippenstück, Lendenstück, frisches Rindsfilet, Oberschale.
Lamm	Keule, mittleres Lendenstück, Koteletts, Krone, Schenkel, Schulter, Rücken.
Kalb	Keule, Lende, Koteletts, Schulter/Vorderviertel.
Schwein	Lende, Nacken, Bein (Haut und Fett entfernen), Koteletts.

Schmoren

Zum Schmoren ist die Zugabe von Flüssigkeit erforderlich. Füllen Sie soviel Flüssigkeit in die herausnehmbare Steingutschüssel, dass das Fleisch zu einem Drittel bedeckt ist. Das Fleisch bräunt während des Schmorens nicht. Wenn Sie mehr Bräune wünschen, braten Sie das Fleisch vor dem Schmoren in einer Pfanne an.

Geeignete Stücke zum Schmoren:

Rind	Rinderoberschale, Schulter, Rindsfilet, Rollschulterbraten.
Lamm	Vorderviertel, Schenkel, Schulter.
Kalb	Schulter/Vorderviertel.
Schwein	Lende, Nacken.

Gemüse vorbereiten

Gemüse sollte in kleine, gleichmässige Stücke geschnitten werden, um ein gleichmässiges Kochergebnis zu erzielen. Gefrorenes Gemüse muss aufgetaut werden, bevor es zu anderen Nahrungsmitteln, die im Solis Slow Cooker kochen, hinzugefügt wird.

Wenn Gemüse und Fleisch zusammen im Solis Slow Cooker gekocht werden, kann das Gemüse auf einer schwächeren Stufe gegart werden als das Fleisch. Zur Erzielung der besten Ergebnisse verteilen Sie das Gemüse auf dem Boden und an den Seiten des Solis Slow Cookers und legen das Fleisch obenauf.

Gedörrte Bohnen und Hülsenfrüchte vorbereiten

Sofern Zeit dazu ist, ist es besser, getrocknete Bohnen oder Hülsenfrüchte über Nacht einzuweichen. Lassen Sie sie nach dem Einweichen abtropfen, geben Sie sie in die herausnehmbare Steingutschüssel und bedecken Sie sie mit soviel Wasser, dass sie ihren Umfang verdoppeln können. Kochen Sie Bohnen 2-4 Stunden oder bis sie weich sind auf der Hochtemperaturstufe (High).

Eingeweichte Bohnen und Hülsenfrüchte sind etwas schneller gar.

Hinweise und Tipps

- Lassen Sie gefrorenes Fleisch und Geflügel vor dem Kochen immer auftauen.
- Entfernen Sie sämtliches sichtbares Fett von Fleisch oder Geflügel.
- Fleisch und Geflügel benötigt auf der Stufe „Low“ mindestens 6-7 Stunden Kochzeit.
- Achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel oder Flüssigkeit, die gekocht werden sollen, die herausnehmbare Steingutschüssel zu mindestens 1/2 bis 3/4 oder mehr füllen.
- Wenn bei Abschluss des Kochvorganges noch zuviel Flüssigkeit vorhanden ist, nehmen Sie den Deckel ab, drehen den Temperaturwahlschalter auf Hochtemperatur (High) und lassen alles 35-40 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit reduziert ist.

Das sollten Sie tun

- Achten Sie darauf, dass die herausnehmbare Steingutschüssel Raumtemperatur hat, wenn Sie sie vor Kochbeginn in das Edelstahlgehäuse einsetzen.
- Setzen Sie die herausnehmbare Steingutschüssel und den Glasdeckel nicht extremen Temperaturwechseln aus. Behandeln Sie die herausnehmbare Steingutschüssel und den Glasdeckel vorsichtig.
- Verwenden Sie trockene Topfhandschuhe, wenn Sie die mit heisser Flüssigkeit gefüllte herausnehmbare Steingutschüssel anheben.
- Stellen Sie die herausnehmbare Steingutschüssel auf einen hitzebeständigen Untersetzer, wenn Sie sie zum Servieren bei Tisch verwenden.

Das sollten Sie lassen

- Tauchen oder spülen Sie weder die herausnehmbare Steingutschüssel noch den Glasdeckel in oder unter kaltem Wasser, solange sie heiss sind.
- Verwenden Sie weder die herausnehmbare Steingutschüssel noch den Glasdeckel, wenn sie beschädigt oder gesprungen sind.
- Verwenden Sie den Solis Slow Cooker niemals, ohne dass die herausnehmbare Steingutschüssel eingesetzt ist.

- Stellen Sie die heisse herausnehmbare Steingutschüssel niemals auf eine nasse Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Kochen kein gefrorenes Fleisch oder Geflügel.

Niemals sollten Sie

- Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Edelstahlgehäuse des Solis Slow Cookers geben.
- das Edelstahlgehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker des Solis Slow Cookers in Wasser tauchen.
- heisse Oberflächen mit blossen Händen anfassen.

ACHTEN SIE VOR KOCHBEGINN DARAUFG, DASS DIE HERAUSNEHMBARE STEINGUTSCHÜSSEL KORREKT AN IHREM PLATZ IM EDELSTAHLGEHÄUSE SITZT.

Reinigung und Pflege

- Drehen Sie den Temperaturwahlschalter vor der Reinigung in die Off-Stellung und ziehen Sie dann den Netzstecker.
- Lassen Sie den Solis Slow Cooker immer abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Um hartnäckige, festgekochte Speisereste aus der herausnehmbaren Steingutschüssel zu entfernen, weichen Sie sie zunächst auf, indem Sie warmes Seifenwasser einfüllen und 20-30 Minuten einwirken lassen. Entfernen Sie sie dann durch leichtes Schrubben mit einer weichen Kunststoffabwaschbürste.
- Die herausnehmbare Steingutschüssel und der Glasdeckel können in heissem Wasser mit einem milden Abwaschmittel gereinigt werden. Danach sorgfältig spülen und abtrocknen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Reinigungspads aus Metall, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Die herausnehmbare Steingutschüssel und der Glasdeckel sind spülmaschinenfest, es ist dennoch Vorsicht geboten, dass weder Steingutschüssel noch Deckel beschädigt werden oder springen.
- Das Edelstahlgehäuse kann mit einem weichen und feuchten Tuch abgewischt und dann gründlich abgetrocknet werden.

Aufbewahrung

Achten Sie darauf, dass der Solis Slow Cooker ausgeschaltet, abgekühlt und sauber ist, bevor Sie ihn versorgen. Bewahren Sie ihn aufrecht stehend mit der herausnehmbaren Steingutschüssel und dem Glasdeckel an ihrem Platz auf. Stellen Sie bitte nichts darauf.

TAUCHEN SIE WEDER DAS EDELSTAHLGEHÄUSE, DAS NETZKABEL NOCH DEN NETZSTECKER IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT, DA DANN LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG BESTEHT.

Entsorgung



EU 2002/96/EC

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EC für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouveau cuiseur Solis Slow Cooker

Solis vous recommande la sécurité avant-tout

Chez Solis, nous sommes très soucieux de la sécurité. Lors de la conception et de la fabrication de nos produits grand public, notre préoccupation principale est la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention, lorsque vous vous servez de tout appareil ménager électrique, et d'observer en particulier les mesures de précautions suivantes :

Importantes mesures de protection pour votre mijoteuse SOLIS Slow Cooker

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil, et conserver-les pour une consultation future.
- Enlevez tous les emballages ainsi que tous les autocollants et étiquettes de publicité avant la première utilisation de la mijoteuse Solis.
- Ne placez pas la mijoteuse Solis près du rebord d'un banc ou d'une table lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche, etc.
- Ne placez pas la mijoteuse Solis sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four réchauffé. Utilisez la mijoteuse Solis à une bonne distance des murs.
- N'utilisez pas la mijoteuse Solis sur des surfaces métalliques métal, comme par exemple un égouttoir d'évier.
- Avant de brancher et d'utiliser la mijoteuse Solis, assurez-vous toujours qu'elle est correctement assemblée.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie ou un système externe de télécommande.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Laissez la mijoteuse Solis se refroidir entièrement avant d'enlever ou de nettoyer les pièces.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage et le stockage, mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez-le.

- Gardez l'appareil et les accessoires toujours propres. Respectez les consignes de nettoyage données dans le présent guide.

Instructions spéciales de sécurité

- Utilisez les poignées pour manipuler la mijoteuse Solis et des gants de cuisine ou des mitaines à four pour enlever le pot de cuisson.
- Ne branchez et ne mettez jamais la mijoteuse Solis sous tension, sans avoir préalablement installé le pot amovible dans le récipient en acier inox.
- Ne mettez jamais des aliments ou du liquide dans le récipient en acier inox. Seul le pot de cuisson est prévu pour recevoir des aliments ou du liquide.
- Soyez prudent lorsque vous soulevez le couvercle en verre, ôtez-le en l'éloignant de vous, pour éviter d'être brûlé par la vapeur qui s'en échappe. Ne laissez pas l'eau du couvercle s'égoutter dans le récipient en acier inox, mais uniquement dans le pot de cuisson amovible.
- Assurez-vous que le pot de cuisson amovible est rempli à $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ d'aliments et/ou de liquide, avant de brancher l'appareil.
- Le pot de cuisson amovible n'est pas approprié pour la conservation des aliments dans le congélateur.
- Évitez les changements de température trop brusques. Ne mettez pas d'aliments congelées ou très froids dans le pot de cuisson amovible, lorsque celui-ci est chaud.
- N'utilisez pas le pot de cuisson amovible lorsqu'il est endommagé ou fendu. Remplacez-le avant d'utiliser l'appareil.
- Après l'utilisation, assurez-vous que le cadran de commande de la température se trouve sur la position OFF.
- Laissez toutes les pièces se refroidir avant démonter et nettoyer l'appareil.

Importantes mesures de protection pour tous les appareils électriques

- Déroulez complètement le cordon avant d'utiliser l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ne jamais immerger le cordon, la fiche de branchement ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Surveillez les jeunes enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil est destiné à l'usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à des fins autres que l'usage prévu. Ne vous en servez pas dans un véhicule en mouvement ou sur un bateau. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Il est conseillé de contrôler l'appareil régulièrement. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés. Envoyez l'appareil tout entier au concessionnaire Solis (Solis Service Centre) autorisé le plus proche pour l'inspection et/ou la réparation.
- Tout travail de maintenance autre que le nettoyage devra être effectué par un concessionnaire Solis (Solis Service Centre) autorisé.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité – pour un courant résiduel nominal inférieur à 30 mA – dans le circuit électrique qui alimente l'appareil. Pour un conseil professionnel, veuillez consulter un électricien.

Utilisation de votre mijoteuse Solis

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les étiquettes de publicité et lavez le pot de cuisson amovible ainsi que le couvercle en verre dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez-les et laissez-les sécher entièrement.

Instructions d'emploi

1. Avant de placer le pot de cuisson amovible dans le récipient en acier inox, assurez-vous que la partie extérieure du pot est propre et sèche ; ceci permet de garantir un bon contact avec la plaque chauffante interne.
2. Mettez les aliments préparés dans le pot de cuisson amovible en veillant à ce que les aliments soient répartis régulièrement sur le fond du pot et pas entassés d'un côté. Assurez-vous que le pot de cuisson amovible est rempli $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ d'aliments et/ou de liquide. Mettez le couvercle en place.
3. Le cadran de commande de température étant positionné sur OFF, branchez la mijoteuse Solis sur une prise de courant de 230/240V.
4. Réglez la fonction souhaitée, ou celle recommandée dans la section des recettes, sur le cadran de commande de température.
5. A la fin de la cuisson, réglez le cadran de commande de température sur la position OFF et débranchez l'appareil.
6. Laissez la mijoteuse Solis se refroidir entièrement avant le nettoyage et le stockage.

Important

- Utilisez toujours la mijoteuse Solis sur une surface sèche et plane.
- N'utilisez jamais l'appareil sans avoir mis des aliments et du liquide dans le pot de cuisson amovible.
- N'utilisez jamais l'appareil sans avoir mis en place le pot de cuisson amovible dans le récipient en acier inox.
- Laissez toujours le couvercle en verre en place sur le pot de cuisson amovible pendant le fonctionnement de l'appareil, sauf recommandation contraire donnée dans une recette.
- Utilisez toujours des gants de cuisine secs ou des mitaines à four pour enlever le pot de cuisson amovible lorsqu'il est chaud.
- Ne placez pas le pot de cuisson amovible chaud sur une surface pouvant être affectée par la chaleur.

SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS SOULEVEZ LE COUVERCLE EN VERRE, ÔTEZ-LE EN L'ÉLOIGNANT DE VOUS, POUR ÉVITER D'ÊTRE BRÛLÉ PAR LA VAPEUR QUI S'EN ÉCHAPPE.

Utilisation des réglages de température

Réglage « Keep Warm » (Garder au chaud)

Le réglage « Keep Warm » est utilisée pour conserver les aliments cuits à la température de service. Ce réglage n'est pas prévu pour la cuisson et devrait être utilisé uniquement après la cuisson des aliments sur le réglage « Low » (Basse température) ou « High » (Haute température). Il est déconseillé de laisser les aliments pendant plus de 4 heures sur le réglage « Keep Warm ».

Réglage « Low » (Basse température)

Le réglage « Low » permet de mijoter lentement les aliments pendant une durée prolongée, sans qu'ils soient trop cuits ou brûlés. Avec ce réglage, il n'est pas nécessaire de brasser les aliments pendant la cuisson.

Réglage « High » (Haute température)

Le réglage « High » est utilisé pour cuire des haricots ou des légumes secs. Les aliments sont cuits dans la moitié du temps requis pour le réglage « Low ». Les aliments pouvant bouillir lors de la cuisson avec ce réglage, il peut s'avérer nécessaire d'ajouter du liquide. Ceci dépendra de la recette et du nombre d'heures de cuisson. On peut brasser les aliments occasionnellement, pour améliorer la distribution de la saveur.

Cuisson à la mijoteuse – Guide du débutant

Anciennement, les aliments cuisinés dans de grandes marmites et laissés à mijoter pendant des heures étaient des plus savoureux, humides et tendres. La mijoteuse Solis est conçue pour donner les mêmes résultats, tout en vous laissant le temps de faire autre chose, ce qui convient parfaitement aux modes de vie actifs de nos jours.

Ce guide vous aidera à simplifier la cuisson de manière à maximiser vos résultats avec la mijoteuse Solis.

Tout est une question de temps

Laissez suffisamment de temps aux aliments pour cuire. Il est pratiquement impossible de trop cuire les aliments à la mijoteuse Solis, en particulier au réglage « Low ».

La plupart des recettes peuvent être préparées à basse température ou à température élevée. Toutefois, les temps de cuisson varient en conséquence.

Assurez-vous que le pot de cuisson amovible est rempli de ½ à ¾ d'aliments et/ou de liquide.

Des facteurs comme une forte humidité ambiante, l'altitude, la fraîcheur de l'eau du robinet et les ingrédients peuvent avoir une légère influence sur les temps de cuisson à la mijoteuse Solis.

Adaptation des temps de cuisson

Vous pouvez aisément adapter votre recette préférée pour la préparer à la mijoteuse en réduisant de moitié leur contenu en liquide et en augmentant considérablement le temps de cuisson. Voici un guide pour adapter vos recettes préférées.

Durée d'une recette traditionnelle	Durée d'une recette au Slow Cooker
15 à 30 minutes	4 à 6 heures à basse température
60 minutes	6 à 8 heures à basse température
1 à 3 heures	8 à 12 heures à basse température

Ces durées sont approximatives. Elles peuvent varier en fonction des quantités et des ingrédients utilisés dans les recettes

Adaptation des quantités de liquides

La cuisson à la mijoteuse retient la plupart de l'humidité des aliments. Il faut tenir compte de ce facteur lors de la préparation d'une recette traditionnelle en réduisant de moitié la quantité de liquides.

Toutefois, si la quantité de liquide est trop grande après la cuisson, enlevez le couvercle et laissez mijoter à température élevée de 30 à 35 minutes ou jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Comme solution de rechange, vous pouvez épaissir le liquide en ajoutant un mélange d'eau et de féculé de maïs

Brassage des aliments

Il n'est pas toujours nécessaire de brasser lorsque vous utilisez la basse température. Toutefois, lorsque vous brassez les aliments à la température élevée, vous assurez une distribution uniforme de la saveur.

Préparation de la viande et de la volaille

Choisissez les coupes les plus maigres lorsque vous achetez de la viande. Enlevez toute graisse visible sur la viande ou la volaille. Dans la mesure du possible, achetez du poulet sans la peau. Sinon, la cuisson à la mijoteuse procurera des mets plus liquides en raison de la graisse. Les poulets entiers peuvent libérer une grande quantité de liquide et de graisse pendant le processus de cuisson à la mijoteuse.

Pour les recettes de cocotte, coupez la viande en cubes d'environ 2,5 à 3 cm. La cuisson à la mijoteuse permet d'utiliser des coupes de viande moins tendres.

Coupes de viande qui conviennent pour la cuisson à la mijoteuse

Bœuf	Épaule, flanchet, bifteck de ronde, jarret de bœuf désossé (sauce au jus), jarret avec os (osso bucco)
Agneau	Jarret d'agneau, pilons (jarrets à la française), côtelettes de cou, quartier avant ou épaule sans os
Veau	Carrés de gigot, côtelettes et biftecks d'épaule/de quartier avant, côtelettes de cou, jarret (osso bucco)
Porc	Bifteck de gigot, carrés de panse, côtelettes de longe désossée

Faire rissoler la viande avant la cuisson à la mijoteuse

Le rissollement de la viande et de la volaille avant la cuisson à la mijoteuse permet d'emprisonner l'humidité, d'intensifier la saveur et de procurer des mets plus tendres tout en donnant de riches saveurs à d'autres aliments comme des oignons, des poivrons et des poireaux. Le rissollement préalable prend un peu plus de temps et il n'est pas nécessaire, mais il donne des résultats remarquables. Servez-vous d'un poêlon à revêtement antiadhésif pour minimiser la quantité d'huile utilisée.

Rôtissage

Le rôtissage des viandes dans la mijoteuse Solis procure des viandes tendres et savoureuses, faciles à trancher. Le processus de cuisson long et lent défait et ramollit les tissus conjonctifs et musculaires de la viande. Cette méthode permet d'utiliser des coupes moins chères et d'obtenir d'excellents résultats. La viande ne brunit pas pendant le processus de rôtissage. Par conséquent, pour obtenir une viande dorée, il faut la faire rissoler au poêlon avant la cuisson à la mijoteuse.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter des liquides pendant le rôtissage. Soulevez la viande à rôtir sur un plat résistant à la chaleur placé au centre du pot de cuisson amovible. Ainsi, la viande reste sèche et libre de tout gras dégagé pendant la cuisson.

Coupes de viande qui conviennent pour le rôtissage

Bœuf	Palette, croupe, côte de bœuf, surlonge, gîte à la noix, tende de tranche
Agneau	Gigot, longe, carré, couronne, jarret, épaule, mini rôtis
Veau	Gigot, longe, carré, épaule/quartier avant
Porc	Longe, cou, gigot (enlever la peau et la graisse), carrés

Pot-au-feu

Il faut ajouter du liquide pour le pot-au-feu. Versez suffisamment de liquide dans le pot de cuisson amovible pour recouvrir le tiers de la viande. La viande ne brunit pas pendant ce type de cuisson. Pour obtenir une viande dorée, il faut la faire rissoler au poêlon avant la cuisson à la mijoteuse.

Coupes de viande qui conviennent pour le pot-au-feu

Préparation de légumes

Les légumes doivent être coupés en petits morceaux de taille égale pour assurer une cuisson uniforme. Il faut décongeler les légumes surgelés avant de les ajouter aux autres aliments dans la mijoteuse Solis.

Lors de la cuisson de légumes et de viande dans la mijoteuse Solis, les légumes prennent plus de temps à cuire que la viande. Afin d'optimiser les résultats, placez les légumes au fond et sur les côtés de la mijoteuse Solis et déposez la viande au-dessus.

Préparation de haricots, lentilles et pois secs

Lorsque le temps le permet, il est conseillé de faire tremper les haricots, lentilles et pois secs pendant la nuit. Après les avoir fait tremper, égouttez-les, déposez-les dans la mijoteuse et recouvrez-les de suffisamment d'eau pour qu'ils puissent doubler de volume. Faites cuire les haricots à la température élevée de 2 à 4 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Les haricots et pois secs trempés cuiront plus rapidement.

Conseils pratiques

- Faites toujours dégeler la viande et la volaille surgelées avant de les faire cuire.
- Enlevez toute trace de gras de la viande ou de la volaille.
- La viande et la volaille doivent cuire pendant au moins 6 à 7 heures à basse température.
- Assurez-vous que l'aliment ou le liquide à cuire remplit entre la moitié et les trois quarts ou plus du pot de cuisson amovible.
- À la fin de la cuisson, lorsqu'il y a trop de liquide, retirez le couvercle, réglez la température en position élevée et laissez cuire de 30 à 45 minutes jusqu'à ce que le liquide diminue.

A faire

- Assurez-vous que le pot de cuisson amovible est à la température ambiante lorsque vous le déposez dans le corps en acier inoxydable avant la cuisson.
- Évitez les brusques changements de température au pot de cuisson amovible et au couvercle en verre. Manipulez-les avec soin.
- Utilisez des mitaines isolantes lorsque vous soulevez le pot de cuisson renfermant des liquides brûlants.
- Déposez le pot de cuisson amovible sur un dessous de plat isolant lorsque vous faites le service à table.

A éviter

- Ne placez ni le pot de cuisson amovible ni le couvercle chauds dans ou sous de l'eau froide.
- N'utilisez pas le pot de cuisson ni le couvercle s'ils sont fêlés ou éméchés.
- Ne vous servez pas de la mijoteuse Solis sans le pot de cuisson amovible en place.
- Ne placez pas le pot de cuisson amovible chaud sur une surface mouillée.
- Ne faites pas cuire de la viande ni de la volaille surgelées.

A ne jamais faire

- Ne versez jamais de l'eau ni tout autre liquide dans le socle de la mijoteuse Solis.
- N'immergez jamais le socle, le cordon ni la fiche de la mijoteuse Solis.
- Ne touchez jamais les surfaces brûlantes des mains nues.

AVANT DE COMMENCER LA CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE LE POT DE CUISSON AMOVIBLE EST CORRECTEMENT PLACE SUR LE RECIPIENT EN ACIER INOX.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, réglez le sélecteur de température à la position hors tension (OFF), puis débranchez l'appareil.
- Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Pour enlever des aliments cuits et adhérents du pot de cuisson amovible, faites-les ramollir en remplissant le pot d'eau chaud savonneuse et laissez tremper de 20 à 30 minutes. Enlevez ensuite les aliments en les frottant légèrement avec une brosse douce en nylon.
- Vous pouvez laver le pot de cuisson amovible et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse (en utilisant un détergent domestique doux). Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs, de la laine d'acier ni des tampons à récurer métalliques, car ces derniers peuvent endommager les surfaces.

- Le pot de cuisson amovible et le couvercle en verre peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Il faut toutefois prendre garde de ne pas fêler ni émêcher le pot de cuisson et le couvercle.
- Vous pouvez essuyer le corps en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis le sécher.

Stockage

Assurez-vous que la mijoteuse Solis est débranchée, refroidie et nettoyée avant de la stocker. Entreposez-la verticalement, avec le pot de cuisson amovible et le couvercle en place. Ne posez aucun objet au-dessus de la mijoteuse.

POUR EVITER TOUT RISQUE D'ELECTROCUTION, N'IMMERGEZ PAS LE RECIPIENT EN ACIER INOX, LE CORDON D'ALIMENTATION OU LA FICHE DANS DE L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

Elimination de l'appareil



EU 2002/96/EC

Conformément à la Directive 2002/96/EC concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), une fois l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie, pour une élimination respectueuse de l'environnement, ramenez-le dans un centre pour la collecte d'appareils électriques.

Congratulazioni per l'acquisto di Solis Slow Cooker

SOLIS raccomanda innanzitutto la sicurezza

Noi della Solis siamo veramente coscienti della sicurezza. Nella progettazione e costruzione dei prodotti di consumo riteniamo prioritaria la sicurezza degli utenti, nostri stimati clienti. Invitiamo comunque a prestare la massima attenzione nell'uso degli apparecchi elettrici e ad osservare le seguenti precauzioni:

Misure di sicurezza importanti per SOLIS Slow Cooker

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e custodirle per eventuali necessità future.
- Togliere tutto l'imballo e le etichette promozionali prima di usare per la prima volta Solis Slow Cooker.
- Non collocare Solis Slow Cooker vicino al bordo del piano di lavoro o del tavolo durante la cottura. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta, ecc.
- Non collocare Solis Slow Cooker su o vicino a fornelli a gas o elettrici, o dove potrebbe toccare un forno caldo. Usare Solis Slow Cooker lontano da pareti.
- Non usarlo su superfici metalliche, p.es. in un lavello.
- Assicurarsi sempre che Solis Slow Cooker sia correttamente montato prima di collegarlo alla presa elettrica e farlo funzionare.
- L'apparecchio non è concepito per essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Non toccare superfici calde. Lasciar completamente raffreddare Solis Slow Cooker prima di rimuoverne o pulirne le parti.
- Commutare sempre l'apparecchio su 'Off' ed estrarre la spina quando non lo si usa, nonché prima di pulirlo e riporlo.
- Tenere puliti apparecchio ed accessori. Seguire le istruzioni di pulizia qui fornite.

Istruzioni speciali di sicurezza

- Usare i manici per spostare Solis Slow Cooker e presine per pentole o guanti da forno per togliere il recipiente di cottura amovibile.
- Non inserire o accendere Solis Slow Cooker senza aver collocato il recipiente di cottura amovibile nella sede di acciaio inossidabile.
- Non porre cibi o liquidi nella sede di acciaio inossidabile. Soltanto il recipiente di cottura amovibile è previsto per contenere cibi o liquidi.
- Sollevare e togliere attentamente il coperchio di vetro e allontanarlo inclinato in modo da non essere scottati dal vapore. Non lasciar cadere la condensa dal coperchio nella sede di acciaio inossidabile, ma solo nel recipiente di cottura amovibile.
- Assicurarsi che il cibo e/o il liquido riempi almeno da $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ il recipiente di cottura amovibile prima di accendere l'apparecchio.
- Il recipiente di cottura amovibile non è idoneo per conservare cibi nel congelatore.
- Evitare bruschi sbalzi di temperatura. Non porre cibi surgelati o molto freddi nel recipiente di cottura amovibile quando è caldo.
- Non usare il recipiente di cottura amovibile se danneggiato o incrinato. Sostituirlo prima dell'uso.
- Dopo l'uso, assicurarsi che la manopola impostazione temperatura sia su OFF.
- Lasciar raffreddare tutte le parti prima di smontarlo per la pulizia.

Misure di sicurezza importanti per tutti gli apparecchi elettrici

- Svolgere il cordone prima dell'uso.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere il cordone, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non lasciar penzolare il cordone dal bordo del piano di lavoro o del tavolo, evitare che tocchi superfici calde o si attorcigli.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio è previsto solo per l'uso casalingo. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto. Non utilizzare l'apparecchio su veicoli o barche in movimento. Non usarlo all'aperto.

- Si raccomanda di ispezionare regolarmente l'apparecchio. Non usarlo se il cordone di alimentazione, la spina o l'apparecchio presentano danni di qualunque tipo. Ritornare l'intero apparecchio al più vicino centro di assistenza Solis autorizzato per la verifica e/o la riparazione.
- Tutta la manutenzione eccetto la pulizia deve essere eseguita da un centro di assistenza Solis autorizzato.
- Per maggiore sicurezza nell'uso degli apparecchi elettrici si raccomanda l'installazione da parte di un tecnico elettricista di un interruttore differenziale (RCD, salvavita) con corrente differenziale nominale di intervento non superiore a 30 mA nel circuito elettrico di alimentazione dell'apparecchio.

5. A cottura ultimata, porre la manopola impostazione temperatura in posizione Off e staccare la spina.
6. Lasciar raffreddare completamente Solis Slow Cooker prima di pulirlo e riporlo.

Importante

- Usare sempre Solis Slow Cooker su una superficie asciutta e piana.
- Non usare il recipiente di cottura amovibile senza cibo e liquido.
- Non usare Solis Slow Cooker senza il recipiente di cottura amovibile collocato nella sede di acciaio inossidabile.
- Durante la cottura assicurarsi sempre che il coperchio di vetro sia saldamente in posizione sul recipiente di cottura amovibile a meno che la ricetta preveda di toglierlo.
- Usare sempre presine asciutte per pentole o guanti da forno per togliere il recipiente di cottura amovibile se caldo.
- Non posare il recipiente di cottura amovibile caldo su superfici che possono essere danneggiate dal calore.

Funzionamento Solis Slow Cooker

Primo uso

Prima dell'uso, togliere tutto l'imballo e le etichette promozionali, lavare il recipiente di cottura amovibile e il coperchio di vetro in acqua calda saponata, quindi risciacquare ed asciugare accuratamente.

Istruzioni d'uso

1. Prima di collocare il recipiente di cottura amovibile nella sede di acciaio inossidabile, assicurarsi che l'esterno del recipiente sia pulito per garantire il corretto contatto con la superficie interna di cottura.
2. Porre il cibo preparato nel recipiente di cottura amovibile, verificando che i cibi più densi siano sparsi uniformemente sul fondo e non ammassati su un lato. Assicurarsi che il cibo e/o il liquido riempia almeno da $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ il recipiente di cottura amovibile. Coprire con il coperchio di vetro.
3. Con la manopola impostazione temperatura in posizione Off, inserire la spina di Solis Slow Cooker in una presa elettrica da 230/240V.
4. Con la manopola impostazione temperatura, selezionare lo stadio desiderato o necessario secondo quanto specificato nella sezione ricette.

SOLLEVARE E TOGLIERE IL COPERCHIO DI VETRO CON CAUTELA E ALLONTANARLO INCLINATO IN MODO DA NON ESSERE SCOTTATI DAL VAPORE

Uso delle impostazioni temperatura

Impostazione mantenimento calore (Keep Warm)

L'impostazione Keep Warm serve per mantenere i cibi cotti alla temperatura di impiattamento. Non è un'impostazione di cottura e deve essere usata soltanto dopo la cottura sull'impostazione bassa (Low) o alta (High). Si consiglia di non tenere il cibo sull'impostazione Keep Warm per più di 4 ore.

Impostazione bassa (Low)

L'impostazione Low serve per far cuocere delicatamente il cibo per un certo periodo di tempo senza farlo stracuocere o bruciare. Con questa impostazione non occorre mescolare.

Impostazione alta (High)

L'impostazione High serve per cuocere fagioli secchi o legumi e la cottura richiede metà tempo rispetto all'impostazione Low. A seconda della ricetta e del tempo di cottura, alcuni cibi, se fatti cuocere sull'impostazione High, possono richiedere l'aggiunta di ulteriore liquido. Mescolando di tanto in tanto stufati e spezzatini si favorisce la distribuzione del sapore.

Guida per principianti alla cottura lenta

Nel passato, il cibo cotto in grandi pentole e lasciato bollire per ore era gustoso, umido e tenero. Solis Slow Cooker è progettato per ottenere proprio questo risultato consentendo nel contempo al cuoco di dedicarsi ad altre faccende, l'ideale per lo stile di vita dei nostri giorni!

Questa guida aiuta a semplificare il processo di cottura lenta, permettendo di ottenere la massima soddisfazione dal Solis Slow Cooker:

Dipende tutto dal tempo

Prevedere sempre tempo sufficiente per la cottura. È quasi impossibile stracuocere il cibo con Solis Slow Cooker, soprattutto usando l'impostazione Low.

La maggior parte delle ricette possono essere cucinate con le impostazioni High o Low, pertanto il tempo di cottura varierà corrispondentemente.

Assicurarsi che il cibo e/o il liquido riempi almeno da $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ il recipiente di cottura amovibile.

Alta umidità, altitudine, acqua fredda del rubinetto, ingredienti ed altre piccole fluttuazioni possono influire leggermente sui tempi di cottura del Solis Slow Cooker.

Adeguamento dei tempi di cottura

Le ricette tradizionali possono essere facilmente cucinate dimezzando la quantità di liquido o aumentando considerevolmente il tempo di cottura. Ecco una guida per adeguare le ricette:

Tradizionale tempo ricetta	Slow Cooker tempo ricetta
15-30 minuti	4-6 ore su impostazione Low
60 minuti	6-8 ore su impostazione High
1-3 ore	8-12 ore su impostazione Low

Questi tempi sono approssimativi. I tempi possono variare a seconda degli ingredienti e delle quantità indicate nelle ricette.

Adeguamento della quantità di liquido

La cottura nel Solis Slow Cooker trattiene la maggior parte dell'umidità. Affinché ciò avvenga con le ricette tradizionali si consiglia di dimezzare il contenuto di liquido.

Tuttavia, se dopo la cottura la quantità di liquido risulta eccessiva, togliere il coperchio e far funzionare Solis Slow Cooker sull'impostazione High per 30-45 minuti o fino a quando il liquido si riduce alla quantità desiderata. In alternativa, il liquido può essere addensato aggiungendo una miscela di farina finissima di granoturco e acqua.

Mescolatura del cibo

Con l'impostazione Low, posta al centro del recipiente di cottura amovibile, non occorre mescolare o basta mescolare poco. Con l'impostazione High, la mescolatura del cibo assicura la distribuzione uniforme del sapore.

Preparazione di carne e pollame

All'acquisto della carne scegliere i tagli più magri. Scartare il grasso visibile dalla carne o dal pollame. Se possibile, acquistare porzioni di pollo senza pelle. Altrimenti il processo di cottura lenta fonde il grasso e crea più liquido.

Con il processo di cottura lenta i polli rilasciano molto liquido e grasso.

Per le ricette di spezzatino, tagliare la carne a cubetti di circa 2.5 cm – 3 cm. La cottura lenta permette di usare tagli meno teneri di carne.

Tagli di carne idonei per cottura lenta

Manzo	spalla, sossocoscio, bistecca di quarto posteriore, stinco disossato (sugo), osso buco
Agnello	stinco, stinco disossato, costolette di collo, costolette di carré, quarto anteriore o spalla disossati
Vitello	cosciotto tagliato a pezzi, costolette e bistecche di spalla/quarto anteriore, costolette di collo, zampetto (osso buco)
Maiale	bistecche di coscia, trippa, spalla tagliata a dadini, braciolo di lonza disossata

Rosolatura prima della cottura lenta

La pre-rosolatura di carne e pollame, prima della cottura lenta, trattiene l'umidità, intensifica il sapore conferendo risultati più teneri, e arricchisce di aroma i cibi, come cipolle, peperoni e porri. La pre-rosolatura richiede un po' di tempo in più, non è strettamente necessaria, ma l'eccellenza del risultato finale è molto gratificante! Usare una padella antiaderente per ridurre la quantità di olio necessaria.

Arrosto

Le carni arrostate nel Solis Slow Cooker diventano tenere, si insaporiscono e sono facili da affettare. Il processo di cottura lungo, lento e coperto abbatte e ammorbidisce il tessuto connettivo e muscolare della carne. Con questo metodo è possibile usare tagli economici di carne e ottenere ottimi risultati. La carne non si indora durante questo processo, per ottenere l'indoratura friggere in una padella coperta prima di arrostitire.

L'arrosto non richiede aggiunta di liquido. Sollevare la carne da arrostitire su un piatto capovolto, resistente al calore o su un piatto posto al centro del recipiente di cottura amovibile. Ciò consente di mantenere asciutta la superficie della carne e senza il grasso rilasciato dal processo di cottura.

Tagli idonei per arrosto

Manzo	scapola, culaccio, costata, lombata, girello fresco, controgirello.
Agnello	cosciotto, lombata centrale, carré, corona, stinco, spalla, arrostini.
Vitello	coscia, lombata, costolette, spalla/quarto anteriore.
Maiale	lonza, collo, cosciotto (togliere pelle e grasso), costolette.

Brasato

Il brasato richiede l'aggiunta di liquido. Porre sufficiente liquido nel recipiente di cottura amovibile per coprire un terzo della carne. La carne non s'indora durante il processo di brasatura. Per ottenere l'indoratura friggere in una padella coperta prima della brasatura.

Tagli idonei per brasato

Manzo	controgirello, scapola, girello, rolata.
Agnello	quarto anteriore, stinco, spalla.
Vitello	spalla/quarto anteriore.
Maiale	lonza, collo.

Preparazione delle verdure

Tagliare le verdure in piccoli pezzi omogenei per assicurarne una cottura più uniforme. Le verdure surgelate devono essere scongelate prima di essere aggiunte agli altri cibi da cuocere nel Solis Slow Cooker.

Cuocendo verdure e carne insieme nel Solis Slow Cooker, le verdure possono cuocere più lentamente rispetto alla carne. Per ottimizzare i risultati, porre le verdure sulla base e sui fianchi del Solis Slow Cooker e collocare la carne sopra.

Preparazione di fagioli secchi e legumi

È preferibile ammolare i fagioli secchi ed i legumi durante la notte. Dopo l'ammollamento, farli scolare, porli nel recipiente di cottura amovibile e coprirli con sufficiente acqua affinché raddoppino di volume. Cuocere i fagioli sull'impostazione High per 2-4 ore o fino a quando sono teneri.

Con il pre-ammollamento fagioli e legumi cuociono un po' più in fretta.

Suggerimenti e informazioni

- Scongelare sempre carne e pollame surgelati prima di cucinarli.
- Scartare tutto il grasso visibile da carne e pollame.
- Carne e pollame richiedono almeno 6-7 ore di cottura sull'impostazione Low.
- Assicurarsi che il cibo o il liquido da cuocere riempia almeno da 1/2 a 3/4 o più il recipiente di cottura amovibile.
- A cottura ultimata, se c'è troppo liquido, togliere il coperchio, ruotare la manopola impostazione temperatura su High e cuocere per 35-40 minuti fino alla riduzione del liquido.

Da fare

- Assicurarsi che il recipiente di cottura amovibile sia a temperatura ambiente quando lo si pone nella sede di acciaio inossidabile prima di cucinare.
- Evitare assolutamente variazioni estreme di temperatura del recipiente di cottura amovibile e del coperchio di vetro. Maneggiare con cura il recipiente di cottura amovibile e il coperchio di vetro.
- Usare soltanto guanti da forno asciutti per sollevare il recipiente di cottura amovibile contenente i liquidi caldi.
- Per l'impiazzamento collocare il recipiente di cottura amovibile su un sottopentola resistente al calore.

Da non fare

- Non porre il recipiente di cottura amovibile o il coperchio di vetro dentro o sotto acqua fredda se caldi.
- Non usare il recipiente di cottura amovibile o il coperchio di vetro se scheggiati o rotti.
- Non far funzionare Solis Slow Cooker senza il recipiente di cottura amovibile in posizione.
- Non porre il recipiente di cottura amovibile caldo su una superficie bagnata.
- Non cucinare con carni o pollame surgelati.

Mai

- Porre acqua o altri liquidi nella sede di acciaio inossidabile del Solis Slow Cooker.
- Immergere la sede di acciaio inossidabile, il cordone di alimentazione o la spina del Solis Slow Cooker in acqua.
- Toccare superfici calde con mani nude.

ASSICURARSI CHE IL RECIPIENTE DI COTTURA AMOVIBILE SIA CORRETTAMENTE POSIZIONATO NELLA SEDE DI ACCIAIO INOSSIDABILE PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA.

Cura e pulizia

- Prima della pulizia porre la manopola impostazione temperatura su Off e staccare la spina.
- Lasciar sempre raffreddare il Solis Slow Cooker prima della pulizia.
- Per togliere i residui di cibo più ostinati dal recipiente di cottura amovibile, ammorbidirli con acqua calda saponata e lasciare a mollo per 20-30 minuti. Rimuoverli strofinando leggermente con uno spazzolino di nylon soffice da cucina.
- Il recipiente di cottura amovibile e il coperchio di vetro possono essere lavati in acqua saponata calda usando un detersivo per piatti neutro. Risciacquare ed asciugare accuratamente.
- Non usare detergenti abrasivi, pagliette in lana di acciaio o altri materiali abrasivi perché possono danneggiare le superfici.
- Il recipiente di cottura amovibile e il coperchio di vetro possono essere lavati in lavastoviglie, prestare comunque attenzione a non scheggiare o rompere il recipiente di cottura o il coperchio.
- La sede di acciaio inossidabile può essere strofinata con un panno soffice e umido e poi asciugata accuratamente.

Custodia

Assicurarsi che il Solis Slow Cooker sia spento, freddo e pulito prima di riporlo. Sistemarlo in posizione verticale con il recipiente di cottura amovibile e il coperchio in posizione. Non porvi sopra alcun oggetto.

NON IMMERGERE LA SEDE DI ACCIAIO INOSSIDABILE, IL CORDONE DI ALIMENTAZIONE E LA SPINA IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI PER EVITARE L'ELETTROCUZIONE.

Smaltimento



EU 2002/96/EC

In conformità alla Direttiva 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), al termine della vita del Vs. apparecchio, per il suo smaltimento a salvaguardia dell'ambiente, portatelo in un centro per la raccolta di apparecchi elettrici, o, nel caso di riacquisto di un nuovo apparecchio, presso il rivenditore.

Congratulations on the purchase of your new Solis Slow Cooker

Solis recommends safety first

We at Solis are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions :

Important safeguards for your SOLIS Slow Cooker

- Carefully read all instructions and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels before using the Slow Cooker for the first time.
- Do not place the Slow Cooker near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, etc.
- Do not place the Slow Cooker on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven. Use the Slow Cooker well away from walls.
- Do not use on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Always ensure the Slow Cooker is properly assembled before connecting to the power outlet and operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not touch hot surfaces. Allow the Slow Cooker to cool completely before moving or cleaning any parts.
- Always switch the appliance to 'Off', switch the power off at the power outlet and remove the plug when the appliance is not being used and before cleaning and storing.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

Special safety instructions- fety instructions

- Use handles to move the Slow Cooker and pot holders or oven mitts to remove the the removable cooking bowl.
- Never plug in or switch on the Slow Cooker without having the removable crockery bowl placed inside the stainless steel housing.
- Do not place food or liquid into stainless steel housing. Only the removable crockery bowl is designed to contain food or liquid.
- Lift and remove the glass lid carefully and angled away for yourself to avoid scalding from escaping steam. Do not allow water from the lid to drip into the stainless steel housing, only into the removable crockery bowl.
- Ensure the removable crockery bowl is at least $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full of food and/or liquid before switching the appliance on.
- The removable crockery bowl is not suitable for storing food in the freezer.
- Avoid sudden temperature changes. Do not place frozen or very cold foods into the removable crockery bowl when it is hot.
- Do not use a damaged or cracked removable crockery bowl. Replace before using.
- After use, ensure that the temperature control dial is set to the OFF position.
- Allow all parts to cool before disassembling for cleaning.

Important safeguards for all electrical appliances

- Unwind the cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- The appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.

- It is recommended to inspect the appliance regularly. Do not use the appliance if the power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorized Solis Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Solis Service Centre.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

Operating your Solis Slow Cookers

Before first use

Before first use, remove all packaging material and promotional labels and wash the removable crockery bowl and glass lid in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.

Operating instructions

1. Before placing the removable crockery bowl in the stainless steel housing, ensure the exterior of the bowl is clean. This will ensure proper contact with the inner cooking surface.
2. Place the prepared food into the removable crockery bowl, ensuring denser foods are spread evenly across the bottom of the bowl and not heaped to one side. Ensure the food and/or liquid fills at least $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ of the removable crockery bowl. Place the glass lid into position.
3. With the temperature control dial turned to the Off position, plug the Slow Cooker into a 230/240V power outlet and switch the power on at the power outlet.
4. Select the temperature control dial to the desired setting, or as recommended in the recipe section.
5. When cooking is complete, turn the temperature control dial to the Off position, switch off at the power outlet and then unplug.
6. Allow the Slow Cooker to cool completely before cleaning and storing.

Important

- Always use the Slow Cooker on a dry, level surface.
- Never operate without food and liquid in the removable crockery bowl.
- Never operate without the removable crockery bowl positioned in the stainless steel housing.
- Always have the glass lid firmly in position on the removable crockery bowl throughout the operation of the appliance unless where stated in a recipe to have it removed.
- Always use dry pot holders or oven mitts when removing the removable crockery bowl when hot.
- Do not place the removable crockery bowl when hot on any surface that may be affected by heat.

ALWAYS LIFT AND REMOVE THE GLASS LID CAREFULLY AND ANGLED AWAY FROM YOURSELF TO AVOID SCALDING FROM ESCAPING STEAM.

Using the temperature control settings

Keep Warm setting

The Keep Warm setting is used to keep cooked foods at serving temperature. It is not a cooking setting and should only be used after first cooking on the Low or High setting. It is not recommended to keep food on the Keep Warm setting for more than 4 hours.

Low setting

The Low setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting.

High setting

The High setting is used when cooking dried beans or pulses and will cook food in half the time required for the Low setting. Some foods may boil when cooked on the High setting, so it may be necessary to add extra liquid. This will depend on the recipe and the amount of time in which it is cooked. Occasional stirring of stews and casseroles will improve the flavour distribution.

A beginner's guide to slow cooking

In years gone by, food cooked in large pots and allowed to simmer for hours was full of flavour, moist and tender. The Solis Slow Cooker is designed to produce these same results, whilst leaving you the time to do other things, making it perfect for today's busy lifestyles.

Here is a guide to help simplify the process of slow cooking, allowing you to obtain maximum satisfaction from your Slow Cooker:

It's all in the timing

Always allow sufficient time for the food to cook. It is almost impossible to overcook in the Slow Cooker particularly when using the Low setting.

Most of the recipes can be cooked on the High or Low settings, however the cooking times will vary accordingly.

Ensure the food and/or liquid fills at least $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ of the removable crockery bowl.

High humidity, altitude, cold tap water and ingredients and minor fluctuations may slightly affect the cooking times in the Slow Cooker

Adapting cooking times

Your favourite traditional recipes can be adapted easily by halving the amount of liquid and increasing the cooking time considerably. The following is a guide to adjusting your favourite recipes:

Traditional recipe time	Slow Cooker recipe time
15-30 minutes	4-6 hours on low setting
60 minutes	6-8 hours on low setting
1-3 hours	8-12 hours on low setting

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

Adapting liquid amounts

When food is cooking in your Slow Cooker, most moisture is retained. To allow for this when using traditional recipes it is advisable to halve the liquid content.

However, after cooking if the liquid quantity is excessive, remove the lid and operate the Slow Cooker on the High setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desired amount. Alternatively, the liquid can be thickened by adding a mixture of cornflour and water.

Stirring the food

Little or no stirring is required when using the Low setting placed in the centre of the removable crockery bowl. However, stirring the food when using the High setting ensures even flavour distribution.

Preparing meat and poultry

Select the leanest cuts when purchasing meat. Trim the meat or poultry of any visible fat. If possible, purchase chicken portions without the skin. Otherwise, the slow cooking process will result in the fat melting and creating extra liquid. Whole chickens may release a large amount of liquid and fat when using the slow cooking process.

For casserole-type recipes, cut the meat into cubes, approximately 2.5cm to 3cm. Slow cooking allows less tender cuts of meat to be used.

Suitable meat cuts for slow cooking

Beef	Beef chuck, skirt, round steak, boneless shin (gravy) beef, bone-in shin (Osso Bucco)
Lamb	Lamb shanks, drumsticks (frenched shanks), neck chops, best neck chops, boned out forequarter or shoulder
Veal	Diced leg, shoulder/forequarter chops and steaks, neck chops, knuckle (Osso Bucco)
Pork	Leg steaks, diced belly, diced shoulder, boneless loin chops

Browning before slow cooking

Pre-browning meat and poultry, prior to slow cooking, seals in the moisture, intensifies the flavour and provides more tender results, whilst producing richer flavours in other food, such as onions, capsicums and leeks. Pre-browning may take a little extra time, and whilst not strictly necessary, the rewards are evident in the end results. Use a non-stick pan to reduce the amount of oil required.

Roasting

Roasting meats in the Slow Cooker creates tender, flavoursome results that are easy to slice. The long, slow, covered cooking process breaks down and softens the connective and muscle tissue within the meat. Cheaper cuts of meat can be used to provide perfect results cooked by this method. Meat will not brown during the roasting process, so for browner results seal in a frypan before roasting.

The addition of liquid is not required for roasting. Elevate the meat to be roasted on an inverted, heatproof saucer or plate placed in the centre of the removable crockery bowl. This will assist in keeping the surface of the meat dry and free from any fat released throughout the cooking process.

Suitable cuts for roasting

Beef	Blade, rump, rib roast, sirloin, fresh silverside, topside.
Lamb	Leg, mid loin, rack, crown roast, shank, shoulder, mini roasts.
Veal	Leg, loin, rack, shoulder/forequarter.
Pork	Loin, neck, leg, (remove skin and fat), racks.

Pot roasting

The addition of liquid is required for pot roasting. Place sufficient liquid into the removable crockery bowl to cover up to a third of the meat. Meat will not brown during the pot roasting process. For browner results, seal in a frypan before pot roasting.

Suitable cuts for pot roasting

Beef	Beef topside, blade, silverside roasts, rolled brisket.
Lamb	Forequarter, shank, shoulder.
Veal	Shoulder/forequarter.
Pork	Loin, neck.

Preparing vegetables

Vegetables should be cut into small even-sized pieces to ensure more even cooking. Frozen vegetables must be thawed before adding to other foods cooking in the Slow Cooker.

When cooking vegetables and meat together in the Slow Cooker, the vegetables can cook at a slower rate than the meat. To gain the best results, position the vegetables on the base and sides of the Slow Cooker and place the meat on top

Preparing dried beans and pulses

If time permits, overnight soaking of dried beans and pulses is preferable. After soaking, drain and place in the removable crockery bowl and cover with sufficient water to reach double their volume. Cook beans on the High setting for 2-4 hours or until tender.

Pre-soaked beans and pulses will cook a little faster.

Hints and tips

- Always thaw frozen meat and poultry before cooking.
- Trim all visible fat from meat or poultry.
- Meat and poultry require at least 6-7 hours of cooking on Low setting.
- Ensure that the food or liquid to be cooked fills at least $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ or more of the removable crockery bowl.
- On completion of cooking, if there is too much liquid, remove the lid, turn the temperature control dial to the High setting and cook for 35-40 minutes until the liquid reduces.

Do's

- Do ensure the removable crockery bowl is at room temperature when placing into the stainless steel housing prior to cooking.
- Do avoid extreme temperature changes to the removable crockery bowl and glass lid. Handle the removable crockery bowl and glass lid with care.
- Do use dry oven mitts when lifting the removable crockery bowl containing hot liquids.
- Do place the removable crockery bowl onto a heat proof placemat when serving from the removable crockery bowl at the table.

Don'ts

- Do not place removable crockery bowl or glass lid into or under cold water while still hot.
- Do not use the removable crockery bowl or glass lid if chipped or cracked.
- Do not operate the Slow Cooker without the removable crockery bowl in position.
- Do not place a hot removable crockery bowl onto a wet surface.
- Do not cook with frozen meats or poultry.

Never

- Place water or other liquids into the stainless steel housing of the Slow Cooker.
- Immerse the stainless steel housing, power cord or plug of the Slow Cooker in water.
- Touch hot surfaces with bare hands.

ENSURE REMOVABLE CROCKERY BOWL IS CORRECTLY POSITIONED IN THE STAINLESS STEEL HOUSING BEFORE YOU COMMENCE COOKING.

Care and cleaning

- Before cleaning switch the temperature control dial to Off, switch off the Slow Cooker at the power outlet and then unplug.
- Always allow the Slow Cooker to cool before cleaning.
- To remove stubborn, cooked-on foods in the removable crockery bowl, soften by filling with warm, soapy water and allow to soak for 20-30 minutes. Remove by lightly scrubbing with a soft nylon kitchen brush.
- The removable crockery bowl and glass lid can be washed in hot, soapy water using a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool, or metal scouring pads as these can damage the surfaces.
- The removable crockery bowl and glass lid are dishwasher safe, however care should be taken not to chip or crack the crockery bowl or lid.
- The stainless steel housing can be wiped over with a soft, damp cloth and then dried thoroughly.

Disposal of appliance



EU 2002/96/EC

In conformity with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE), at the end of its life the unit should be taken to an electrical appliance collection point for its environmentally friendly disposal.



SOLIS AG

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com