



CHSC110 / CHSC210

USER MANUAL



EN - English  
SE - Svenska  
DK - Danske  
NO - Norsk  
FI - Suomi

Read this Manual carefully before use

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Make sure that the voltage shown on the rating label of the appliance corresponds with the one in your living area. Ensure that the wall socket is properly grounded.
8. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or any other liquids.
9. **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.
10. Never try to adjust the appliance yourself. If the supply cord is damaged it must be replaced by an authorized service agent or qualified technician to avoid a shock hazard. Return the appliance to the nearest authorized service center for repair and maintenance.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place the appliance on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
16. To disconnect slow cooker, turn control knob to off position and remove plug from outlet.
17. **Caution:** To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable liner.
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
19. Do not operate appliance in any way other than the intended use.
20. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
21. This appliance is intended to be used for household use only.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
HOUSEHOLD USE ONLY**

## Using for the first time

- Before using the digital slow cooker for the first time, remove all labels and tags from the product.
- Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.

**IMPORTANT:** DO NOT IMMERSER THE DIGITAL SLOW COOKER BASE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

**Note:** During initial use you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear soon.

### How to use

1. Always set your slow cooker on a level and stable heat resistant surface. Make sure the feet are setting secure on the table.
2. Assemble your ingredients in the ceramic pot and place the pot into the base. Cover with the glass lid. If you need to precook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan on the stove, not in the slow cooker.
3. To begin cooking, plug the power cord into an outlet and press the ON/OFF/ button once.
4. To set the COOKING TIME, press the COOKING TIME button first, then press the UP or DOWN arrow to reach your desired time. Each press of the arrow will change the time in 30 minutes increment or decrement.
5. When you finish time booking, please press the HIGH./LOW/WARM button to select the cooking mode according to your requirement, for example, If you want to cook with HIGH mode, Just press the button for one time, then the light for HIGH mode will be flashing, and confirm the cooking mode after 5 seconds automatically, then the product starts to work. And the cooking time on the control panel starts to count down.
6. To set the DELAY TIME, press the DELAY TIME button first, then press the UP or DOWN arrow to reach your desired delay time and, secondly, press the COOKING TIME button, then press the UP or DOWN arrow to reach your desired cooking time. After DELAY AND COOKING TIME setting, press the HIGH/LOW/WARM to start cooking. For example, if you want to cook with HIGH mode, just press the button for one time, then the light for HIGH mode will be flashing, and confirm the cooking mode after 5 seconds automatically, then the product starts to work. And the cooking time on the control panel starts to count down.
7. The maximum time you can set the timer is 16 hours. The minimum time is 30 minutes.
8. When the KEEP WARM timer has expired, the unit will automatically switch to STOP.
9. The panel box will blink until you unplug the slow cooker. Remove the ceramic pot using oven gloves.
10. After finished cooking at High/Low it will change to keep warm automatically for 6 hours.

Low: Approx: 90-95 C° (4-6 hours for cooking meat/vegetables)

High: Approx: 95-100 C° (6-8 hours for cooking meat/vegetables)

Keep Warm: Approx: 70 C°

## Suitable Foods for Slow Cooking & Preparation

Most foods are suited to slow cooking methods; however, there are a few guidelines that need to be followed.

- Cut root vegetable into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the Slow cooker.
- Do not use the Slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
- Insert a meat thermometer into joints of roasts, ham, or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the ceramic pot may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these imperfections. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may start appearing “crazed”.
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.
- Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak).
- There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water, this should be avoided.

**DO NOT SWITCH THE COOKER ON WHEN THE CERAMIC POT IS EMPTY OR OUT OF THE BASE.**

## Tips for slow cooking & preparation

- The slow cooker must be at least half full for best results.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low) and simmer for 30 to 45 minutes.
- The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes to the cooking time. If cooking soups, leave 5cm space between the top of the pot and the food to allow simmering.
- Many recipes demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the crock pot and add liquid/gravy. Select the required setting.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low or 4-6 hours on high. Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook - water and fat content, initial temperature of the food and also the size of the food.
- Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of “trial and error” will be required to fully optimize the potential of your Slow cooker.
- Vegetables usually take longer to cook than meat, so try to put vegetables in the lower half of the pot.

- After food is cooked, switch cooker off and leave covered with the lid.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce.
- Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the crock pot. This is not necessary if time is limited, but improves the flavor.
- When cooking joints of meat, ham, and poultry etc. the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary, cut in two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit.

## Care & Cleaning

Always make sure the slow cooker is unplugged and in the OFF position before storing away or cleaning. Make sure the unit has cooled down completely before cleaning.

- The ceramic pot is dishwasher safe or can also be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the inside of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.
- The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried. DO NOT use harsh abrasive cleaner or scouring pad to clean any part of the cooker as this will damage the surfaces.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

### Warning:

1. Never submerge the entire slow cooker into water or any other liquid as this may damage the slow cooker.
2. Never put the glass lid in the refrigerator, otherwise it may crack.
3. When the ceramic pot is taken out from refrigerator, please do not use it immediately until it gets to room temperature after about 40min., otherwise it may crack.
4. Never put the ceramic pot on the gas stove to use, otherwise it may crack.
5. Do not cook until the food has become totally unfrozen.

### Warranty

Champion Nordic guarantees that this product is free from manufacturing defects in terms of materials and workmanship during a period of 2 years in Sweden, Norway, Denmark and Finland. This warranty period begins on the day the product is purchased or delivered. Champion Nordic has no obligation to repair or replace products that are not accompanied by a valid proof of purchase. This warranty applies only to products purchased and used for home use and does not cover damage resulting from abuse, failure to comply with the instructions from Champion Nordic, cases in which the product has been modified or subjected to unauthorized repair, improper packaging on the part of the owner, normal wear and tear, or improper handling on the part of a transport company.

#### Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.



**CHAMPION**

Champion®

Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@championnordic.se  
Designed in Sweden | Assembled in China



## VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

När du använder elektriska apparater, bör du alltid vidta grundläggande försiktighetsåtgärder inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner noggrant.
2. Rör ej varma ytor, använd handtag eller knoppar.
3. Barn ska hållas under uppsikt vid användning av apparaten.
4. Dra ut kontakten när apparaten ej används samt förerengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar.
5. Använd inga apparater med skadade sladdar eller kontakter, eller efter apparaten har haft ett fel eller har blivit skadat på något sätt. Returnera apparaten till närmsta auktoriserade service-ställe för undersökning, reparation eller justering.
6. Användning av tillägsdelar som ej är rekommenderade av tillverkaren kan orsaka skador.
7. Säkerställ att spänningen som står på etiketten är likvärdig med den i ditt hem. Säkerställ att vägguttaget är ordentligt jordat.
8. För att skydda dig mot elstötar, sänk ej ner sladden, kontakter eller apparaten i vatten eller annan vätska.
9. **WARNING:** Denna apparat är ej tilltänkt att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som saknar kunskap eller erfarenhet, om de inte har givits instruktioner eller övervakas under användandet av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
10. Försök aldrig att justera apparaten på egen hand. Om sladden är skadad, måste den bli utbytt - kontakta tillverkaren eller service-ställe.
11. Använd ej utomhus.
12. Låt ej sladden hänga över bordskanten eller komma i kontakt med varma ytor.
13. Placera ej nära en varm gasdriven eller elektrisk värmekälla eller varm ugn.
14. Yttersta försiktighet måste vidtas när man flyttar en apparat som innehåller varm olja eller annan vätska.
15. Sätt i sladden i apparaten först, och sätt sedan i kontakten i vägguttaget. För att stänga av, vrid strömknappen till "off" och dra ur elkontakten.
16. För att stänga av kokaren, vrid strömknappen till "off" och dra ur kontakten från vägguttaget.
17. **Warning:** För att förhindra skador eller elstötar, tillaga ej direkt i själva basen. Tillaga endast i den avtagbara behållaren
18. Undvik plötsliga temperaturväxlingar, så som tillsättning av kalla matvaror till en uppvärmd gryta.
19. Använd aparten enbart till det tilltänkta användningsområdet.
20. Apparaten är ej tilltänkt att kontrolleras av en extern timer eller andra separata fjärrstyrnings-system.
21. Denna enhet är enbart för hushållsbruk.

**SPARA DESSA INSTRUKTIONER  
ENBART FÖR HUSHÅLLSBRUK**

## Användarinstruktioner

Innan du använder den digitala slowcookern för första gången, ta bort alla märken och etiketter från produkten.

- Rengör den keramiska grytan och glaslocket i varmt vatten med diskmedel med en duk eller svamp.
- Skölj noggrant och torka.

**VIKTIGT:** SÄNK EJ NER DEN DIGITALA SLOWCOOKERN I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR.

**Notera:** Under den första användningen kan du märka av en svag lukt då tillverkningsrester bränns av. Detta är normalt och försvinner snart.

### Användning

1. Ställ slowcookern på en stadig och värmetålig yta. Säkerställ att benen står stadigt på ytan.
2. Lägg dina ingredienser i den keramiska grytan och placera grytan i basen. Lägg på glaslocket. Om du behöver förkoka eller bryna mat innan, måste detta göras separat på en stekpanna eller kokkärl, inte i själva slowcookern.
3. För att starta tillagningen, sätt i kontakten och tryck på ON/OFF/ knappen en gång.
4. För att ställa TILLAGNINGSTID, tryck på COOKING TIME-knappen först, sedan på pilarna UPP eller NER för att ställa den önskade tiden. Varje tryckning på pilarna ändrar tillagningstid med 30 minuter. När du har ställt in tiden, tryck på HIGH/LOW/WARM knappen för att välja tillagningssätt beroende på önskemål, till exempel, om du vill tillaga på hög värme, välj HIGH, tryck på knappen en gång, och lyset för HIGH blinkar, och bekräftar valet efter 5 sekunder automatiskt, och metoden startar. Tillagningstiden börjar även räkna ner.
5. För att ställa in FÖRDRÖJD START, tryck på DELAY TIME-knappen först, sedan på UP eller DOWN-knappen, åter på UP eller DOWN för att välja tillagningstid. Efter DELAY och COOKING TIME har valts, tryck på HIGH/LOW/WARM för att starta tillagningen. Till exempel, om du vill tillaga på hög värme, välj HIGH, tryck på knappen en gång, och lampan för HIGH blinker för att bekräfta valet.
6. Tillagningen startas automatiskt och tillagningstiden börjar räknas ned.
7. Du kan som högst sätta timern på 16 timmar. Minimum är 30 minuter.
8. När värmehållningen KEEP WARM tiden har gått ut, kommer enheten att automatiskt ställas in på STOP.
9. Panelen blinker tills du har stängt av apparaten. För att ta ut den keramiska grytan, använd ugnsvantar.
10. Efter tillagning kommer slowcookern automatiskt övergå till "KEEP WARM" i 6 timmar.

Low: Ca: 90-95 C° (4-6 timmar för tillagning av kött/grönsaker)

High: Ca: 95-100 C° (6-8 hours för tillagning av kött/grönsaker)

Keep Warm: Ca: 70 C°

## Passande matvaror för Slowcookern & tillagning

De flesta matvaror är lämpade för långkok, men det finns dock visa riktlinjer att följa:

- Skär rotsaker i små jämna kuber, då de tillagas långsammare än kött. De bör förkokas ca 2-3 minuter innan långkok. Se till att rotsaker placeras i botten på grytan och att alla ingredienser är täckta med vätska.
- Skär bort allt synligt fett från köttet innan tillagning då tillagningsmetoden ej tillåter fett att förångas.
- Om du anpassar ett recept från normal tillagning, bör du minska mängden vätska. Vätska avdunstar inte från slowcookern på samma sätt som vid vanlig tillagning.
- Använd ej slowcookern för att värma upp tillagad mat.
- Otillagade röda bönor bör läggas i blöt och kokas i minst 10 minuter innan tillagning för att få bort orenheter.
- Kontrollera med termometer i stekar, skinka eller hel kyckling för att säkerställa att de har nått den önskade temperaturen.
- Autentiskt stengods bränns i höga temperaturer, därmed kan den keramiska grytan ha ojämnheter, och glaslocket kan gunga en aning pga. detta. Långkok producerar ingen ånga så det tillkommer knappt någon värmeförlust. I vanlig användning kan det yttre höljet börja se "krackelerat" ut.
- Lägg ej den keramiska grytan eller glaslocket i en ugn, frys mikrovågsugn eller på en gas- eller elektrisk häll.
- Utsätt ej den keramiska grytan för plötsliga temperaturväxlingar. Att tillägga kallt vatten till en varm gryta kan orsaka sprickor.
- Låt ej grytan stå i vatten långa perioder (Du kan låta den stå med vatten i kokaren).
- Det finns en yta på grytan i botten som är oglaserad av tillverkningsskäl. Denna yta är porös, och kan därför suga upp vatten, vilket bör undvikas.

**STARTA INTE SLOWCOOKERN NÄR KERAMIKGRYTAN ÄR TOM ELLER UTE UR BASEN.**

## Tips för långkok & förberedelser

- Slowcookern måste minst vara halvfull för bästa resultat.
- Långkokning behåller vätska. Om du vill minska på vätskemängden, ta bort locket efter tillagning och vrid knappen till high (om den är inställd på low) och låt puttra i 30-45 minuter.
- Locket är inte slutet. Lyft ej på locket i onödan. Varje gång du öppnar locket, lägg till ytterligare 10 minuter tillagningstid. Om du tillagar soppa, lämna 5 cm utrymme till toppen av grytan.
- Många recept kräver en heldag för att tillaga. Om du ej har tid att förbereda maten samma morgon, förbered det kvällen innan och ställ maten i kylan över natten. Förflytta maten till keramikgrytan och tillsätt vätska. Välj önskad inställning.
- De flesta kött och grönsaksrecept kräver 8-10 timmar på låg temperatur och 4-6 timmar på hög. Vissa ingredienser är inte tillämpliga för långkok. Pasta, skaldjur, mjölk, och grädde bör tilläggas först mot slutet av tillagningen. Många ingredienser kan också påverka tillagningstiden, -vatten och fettinnehåll, den initiala temperaturen av matvarorna och storleken på råvaran.
- Mat som är skuren i mindre bitar tillagas snabbare. En viss grad av att försöka och misslyckas krävs för att optimera slowcookerns potential.
- Grönsaker tar oftast längre tid att tillagas än kött, så lägg grönsakerna i botten på grytan.
- När maten är tillagad, stäng av kokaren och lämna locket på.
- All mat bör vara täckt med vätska.
- Bryn kött och lök i stekpanna för att stänga in safter och för att minska fettmängd innan de läggs i slowcookern. Detta är inte nödvändigt om tiden är knapp, men det förbättrar smaken.
- När man ska tillaga stekar, skinka eller fågel, är storleken viktig. Försök att behålla stycket i den nedre delen av grytan och täck med vätska. Om nödvändigt, dela biten i 2 delar. Stycket bör ej överskrida maxgränsen.



## Underhåll & Rengöring

Se alltid till att apparaten är i OFF-läget och kontakten utdragen innan förvaring. Kokaren bör vara totalt avkyld innan rengöring.

- Keramikgrytan kan diskas i diskmaskin eller diskas för hand med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. För att avlägsna rester av mat i kärlet, låt stå över natten med vatten och rengör dagen efter.
- Ytan på kokaren kan rengöras med fuktig duk och torkas. ANVÄND INTE slipande eller sträva medel eller svampar för att rengöra kokaren.
- All service ska utföras av ett auktoriserat serviceställe.

### Varning:

1. Sänk aldrig ner hela apparaten i vatten eller annan vätska då detta kan skada den.
2. Ställ aldrig in glaslocket i kylan då det kan spricka.
3. När den keramiska grytan tas ut från kylan, använd den inte omedelbart utan låt stå i rumstemperatur i ca 40 minuter för att undvika sprickor.
4. Ställ aldrig den keramiska grytan på spisen då den kan spricka.
5. Tillaga inte fryst mat innan den är totalt upptinad.

### Garanti

Champion Nordic garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras. Champion Nordic har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Denna garanti gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, misslyckande med att följa Champion Nordics instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren, normalt slitage eller felhantering av ett transportföretag.

### Korrekt avfallshantering

Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att den ska slängas separat från annat hushållsavfall när den inte fungerar längre. Inom EU finns separata återvinningssystem för avfall. Kontakta lokala myndigheter eller din återförsäljare för mer information.



**CHAMPION**

Champion®

Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden

info@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater bør man altid tage nogle grundlæggendeforholdsregler angående sikkerheden, herunder de følgende:

1. Gennemlæs alle instruktioner omhyggeligt.
2. Rør ikke ved varme overflader, brug i stedet håndtag eller knapper.
3. Børn skal være under opsyn ved anvendelse af apparatet.
4. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad det køle af, før det skilles ad, eller der monteres nye dele.
5. Anvend ikke et apparat med beskadigede ledninger eller stik, eller efter et apparat har haft en defekt eller er blevet beskadiget på anden vis. Returner apparatet til nærmeste autoriserede serviceforhandler til undersøgelse, reparation eller justering.
6. Anvendelse af ekstra udstyr, der ikke er anbefalet af producenten, kan forårsage skader.
7. Sørg for, at den spænding, der er oplyst på labelen, svarer til den i hjemmet. Sørg endvidere for, at stikkontakten er med jord.
8. For at beskytte mod elektrisk stød må hverken ledning, stik eller apparat sænkes ned i vand eller anden væske.
9. **ADVARSEL:** Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende viden eller erfaring om apparatet, med mindre de har fået vejledning eller overvåges ved brugen af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
10. Forsøg aldrig at justere eller reparere apparatet på egen hånd. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledning, som fås hos producenten eller et serviceværksted.
11. Må ikke anvendes udendørs.
12. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflader.
13. Anbring ikke apparatet i nærheden af en varm, gasdrevet eller elektrisk varmekilde eller varm ovn.
14. Vær ekstremt forsigtig, når der flyttes med et apparat, der indeholder varm olie eller anden væske.
15. Sæt først ledningen i apparatet og placér derefter stikket i stikkontakten. Vil man slukke apparatet, drejes power til "OFF", og stikket trækkes ud af apparatet.
16. Vil man slukke for kogerens, drejes afbryderen til "OFF", og stikket tages ud af stikkontakten.
17. **Advarsel:** For at undgå skade eller elektrisk stød må mad ikke tilberedes direkte i kogerens Kog kun i den aftagelige beholder.
18. Undgå pludselige temperaturændringer, såsom tilføjelse af kolde produkter til en opvarmet gryde.
19. Brug udelukkende apparatet til det tiltænkte formål.
20. Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system.
21. Denne enhed er kun beregnet til husholdningsbrug.

**GEM DISSE INSTRUKTIONER  
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG**

## Brugsvejledning

Før den digitale slowcooker anvendes for første gang, skal alle etiketter og mærker fjernes fra produktet.

- Rengør den keramiske gryde og glaslåget i varmt sæbevand med en klud eller svamp.
- Skyl grundigt og tør af.

**VIGTIGT:** SÆNK IKKE DEN DIGITALE SLOWCOOKER NED I VAND ELLER ANDRE VÆSKER

**Bemærk:** Ved første brug kan der opleves en svag lugt, fordi rester fra produktionen brændes af. Dette er helt normalt og vil snart forsvinde.

### Anvendelse

1. Stil slowcookeren på en stabil overflade, som tåler varme. Det sikres her, at benene står fast på overfladen.
2. Put ingredienserne i den keramiske gryde og placér gryden i basen. Læg glaslåget på. Hvis der er brug for at svitse eller brune maden først, skal dette ske separat i en stegepande eller gryde, ikke i slowcookeren.
3. Tilberedningen påbegyndes ved, at man sætter stikket i kontakten og trykker på ON/OFF-knappen én gang.
4. Indstil TILBEREDNINGSTID ved at trykke på knappen TILBEREDNINGSTID først og derefter på pilene OP eller NED for at indstille den ønskede tid. Hvert tryk på pilene ændrer tilberedningstiden med 30 minutter. Når tiden er indstillet, trykkes der på HIGH/LOW/WARM-knappen for at vælge tilberedningsmåde, alt afhængigt af de personlige præferencer. Ønsker man f.eks. at lave mad på høj varme, skal der vælges HIGH ved at trykke på knappen én gang. Lyset for HIGH blinker og bekræfter automatisk valget efter 5 sekunder, hvorefter tilberedningen påbegyndes. Tilberedningstiden begynder også at tælle ned.
5. For at indstille FORSINKET TID skal der først trykkes på DELAY TIME-knappen, derefter OP- eller NEDknappen, og så igen på OP eller NED for at vælge tilberedningstiden. Efter DELAY og COOKING TIME er valgt, tryk da på HIGH/LOW/WARM for at igangsætte tilberedningen. Hvis ønsket er at tilberede mad på en høj varme, skal HIGH vælges. Tryk på knappen én gang, og lampen for HIGH blinker for at bekræfte valget. Madlavningen påbegyndes automatisk, og tilberedningstiden begynder at tælle ned.
6. Man kan højst sætte timeren til 16 timer. Minimum er 30 minutter.
7. Når KEEP WARM-tiden er gået, vil enheden automatisk blive indstillet på STOP.
8. Lampen blinker, indtil apparatet er slukket. Anvend grydelapper, når den keramiske gryde tages ud.
9. Efter kogning skifter langsom cookie automatisk til "KEEP WARM" i 6 timer.

Low: Ca: 90-95 C° (4-6 timer til kogning af kød / grøntsager)

High: Ca: 95-100 C° (6-8 timer til kogning af kød / grøntsager)

Keep Warm: Ca: 70 C°

## Egnede fødevarer til slowcookeren og tilberedning

De fleste fødevarer egner sig til en lang kogetid, men der er visse retningslinjer, man bør følge:

- Skær rodfrugter i små, jævne tern, da de kræver en længere tilberedningstid end kød. De bør svitses i ca. 2-3 minutter før slowcooking. Det bør sikres, at rodfrugterne placeres i bunden af gryden, og at alle ingredienser er dækket med væske.
- Skær alt det synlige fedt fra kødet før tilberedningen, da madlavningsmetoden ikke tillader fedt at fordampe.
- Hvis man anvender en opskrift til normal madlavning, bør mængden af væske reduceres. Væske fordamper ikke fra slowcookeren på samme måde som ved almindelig madlavning.
- Efterlad aldrig utilberedt mad ved stuetemperatur i slowcookeren.
- Brug ikke slowcookeren til at opvarme allerede tilberedt mad.
- Ubehandlede røde bønner bør lægges i blød og koges i mindst 10 minutter før tilberedning. Det sker for at fjerne urenheder.
- Kontrollér med et termometer i stege, skinker eller hele kyllinger for at sikre, at de har nået den ønskede temperatur.
- Autentisk stentøj brændes ved høje temperaturer, og derfor kan den keramiske gryde have ujævnheder, hvorfor glaslåget kan dreje lidt. Langtidskogning producerer ingen damp, så der vil næppe forekomme et varmetab. Ved almindelig brug kan den yderste del begynde at se "revnet" ud.
- Placér ikke den keramiske gryde eller glaslåget i ovn, mikroovn eller fryser eller på en gas- eller elektrisk kogeplade.
- Udsæt ikke den keramiske gryde for pludselige temperaturændringer. Hvis der tilføjes koldt vand til en varm gryde, kan dette forårsage revner.
- Lad ikke gryden stå i vand i lange perioder (du kan lade den stå med vandet i kogerens).
- Der er et område af grydens bund, som er uglaseret af hensyn til fremstillingen. Denne overflade er porøs og kan absorbere vand, hvilket bør undgås.

**TÆND IKKE SLOWCOOKEREN, NÅR DEN KERAMISKE GRYPDE ER TOM ELLER UDE AF BASEN.**

## Tips til langsom tilberedning og forberedelse

- Slowcookeren skal være mindst halvt fyldt for at opnå det bedste resultat.
- Langtidskogning bevarer væsken. Hvis man ønsker at reducere mængden af væske, kan låget fjernes efter kogning, og knappen drejes over til HIGH (hvis den er indstillet til LOW). Lad maden simre i 30-45 minutter.
- Låget er tillukket. Løft ikke låget unødigt. Hver gang låget løftes, tilføjes der yderligere 10 minutters tilberedningstid. Hvis man koger suppe, så efterlad 5 cm plads i toppen af gryden.
- Mange opskrifter kræver en hel dags tilberedning. Hvis man ikke har tid til at forberede maden samme morgen, kan det gøres aftenen forinden, hvor maden sættes i køleskabet natten over. Flyt maden til den keramiske gryde og tilsæt væsken. Vælg den ønskede indstilling.
- De fleste kød- og grøntsagsopskrifter kræver 8-10 timer på lav temperatur og 4-6 timer på høj. Nogle ingredienser egner sig ikke til slowcooking. Pasta, skaldyr, mælk og fløde bør tilføjes i slutningen af madlavningen. Mange ingredienser kan også påvirke tilberedningstiden, vand- og fedtindhold, den oprindelige temperatur af fødevarerne samt størrelsen heraf.
- Fødevarer, der er skåret i mindre stykker, koges hurtigere. Det er nødvendigt at forsøge sig frem og fejle et par gange for at blive bedre til at anvende apparatet.
- Grøntsager tager normalt længere tid at tilberede end kød, så læg grøntsagerne i bunden af gryden.

- Når maden er tilberedt, skal apparatet slukkes, hvorefter låget lægges på
- Alle ingredienser bør være dækket med væske.
- Brun kød og løg i en stegepande, så saften lukkes inde. Reducér mængden af fedt, inden det tilføjes til slowcookeren. Dette er ikke nødvendigt, hvis tiden er knap, men det forbedrer smagen.
- Hvis der skal laves steg, skinke eller fjerkræ, er størrelsen vigtig. Forsøge at holde stykket i den nedre del af gryden og dæk det med væske. Hvis det er nødvendigt, kan kødstykket deles i to dele. Stykket bør ikke overstige den maksimale grænse.

## Vedligeholdelse & Rengjøring

1. Sørg altid for, at apparatet er i OFF-mode, og at ledningen trukket ud af stikkontakten før opbevaring. Kogeren skal være helt afkølet inden rengjøring.
2. Keramikgryden kan vaskes i opvaskemaskinen eller vaskes i hånden med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. For at fjerne rester af fødevarer i beholderen kan man lade denne stå natten over med vand, hvorefter den rengøres dagen efter.
3. Kogestens yderside kan rengøres med en fugtig klud og tørres af. Brug ikke grove rengøringsmidler eller svampe til rengjøring af kogeren.
4. Alle former for service skal udføres af et autoriseret serviceværksted.

### Advarsel:

1. Nedsænk aldrig hele apparatet i vand eller anden væske, da dette kan beskadige det.
2. Sæt aldrig glaslåget i køleskabet, da det kan revne.
3. Når den keramiske gryde tages ud af køleskabet, bør den ikke bruges straks. Lad den stå ved stuetemperatur i ca. 40 minutter for at undgå revner.
4. Sæt aldrig den keramiske gryde på et ildsted, da den så kan revne.
5. Kog ikke frosne fødevarer, før de er helt optøet.

### Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produkt ikke har nogen fremstillingsfejl i forhold til materiale og forarbejdning. Garantien gælder i to år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien begynder fra den dag hvor produktet købes eller leveres. Champion Nordic er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte produkter som ikke er ledsaget af et gyldigt købsbevis. Denne garanti gælder kun for produkter som er købt og brugt derhjemme, og den omfatter ikke skader som er opstået som følge af misbrug, manglende opmærksomhed på Champion Nordics instruktioner, modifikationer, ikke-godkendte reparationer, forkert indpakning fra ejerens side, normal slitage eller fejlhåndtering hos et transportfirma.

### Korrekt affaldshåndtering

Dette symbol på produktet eller i instruktionerne betyder at det skal smides ud separat fra andet husaffald, når det ikke fungerer længere. I EU findes separate genbrugssystemer for affald. Kontakt de lokale myndigheder eller din sælger for mere information.



**CHAMPION**

Champion®

Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



## VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Når du bruker elektriske apparater bør du alltid ta grunnleggende forholdsregler som inkluderer følgende:

1. Les nøye gjennom alle instruksjoner.
2. Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
3. Barn skal holdes under oppsikt ved bruk av apparatet.
4. Dra ut kontakten når apparatet ikke brukes samt før rengjøring. La kjølnen før du setter på eller tar av deler.
5. Ikke bruk apparatet om det har skadede ledninger eller kontakter, eller etter at apparatet har hatt en feil eller er skadet på en eller annen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicested for undersøkning, reparasjon eller justering.
6. Bruk av tilleggsdeler som ikke er anbefalte av produsenten kan forårsake skader.
7. Sørg for at spenningen som står på etiketten er identisk med den som finnes i hjemmet ditt. Sørg for at stikkkontakten er skikkelig jordet.
8. Senk ikke ledningen, kontakter eller apparatet ned i vann eller annen væske for å beskytte deg mot elektrisk støt.
9. **ADVARSEL:** Dette apparatet er ikke laget for å brukes av personer (inklusive barn) med redusert fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler kunnskap eller erfaring. Dette gjelder såfremt de ikke har fått instruksjoner eller holdes under oppsikt av en person som står ansvarlig for deres sikkerhet.
10. Forsøk aldri å justere apparatet på egen hånd. Dersom ledningen er skadet må den byttes ut med en spesiell ledning som finnes tilgjengelig hos produsent eller serviceverksted.
11. Skal ikke brukes utendørs.
12. La ikke ledningen henge over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflater.
13. Plasser ikke i nærheten av en varm gassdreven eller elektrisk varmekilde eller varm ovn.
14. Det må utvises ytterst forsiktighet når man flytter et apparat som inneholder varm olje eller annen væske.
15. Sett i ledningen i apparatet først, og sett deretter i kontakten i stikkkontakten. For å slå av, vrir du strømknappen til "off" og trekker ut støpselet.
16. For å slå av kokeren vrir du strømknappen til "off" og trekker ut kontakten fra stikkkontakten.
17. **Advarsel:** For å unngå skader eller elektrisk støt skal ikke matlagingen foregå direkte i selvbasen. Matlagingen skal kun gjøres i den avtakbare beholderen.
18. Unngå plutselige temperaturendringer som å legge kalde matvarer i en oppvarmet gryte.
19. Ikke bruk apparatet for annet enn hva det er laget for.
20. Apparatet er ikke beregnet på å kontrolleres av en ekstern timer eller andre separate fjernstyringssystemer.
21. Denne enheten er kun beregnet for husholdningsbruk.

**TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE  
KUN FOR HUSHOLDNINGSBRUK**

## Brugsvejledning

Fjern alle merker og etiketter fra produktet før du bruker den digitale Slowcooker-en for første gang.

- Rengjør den keramiske gryten og glasslokket i varmt vann med vaskemiddel med en klut eller svamp.
- Skyll nøye og tørk av.

**VIKTIG:** SENK ALDRI NED DEN DIGITALE SLOWCOOKER-EN I VANN ELLER ANDRE VÆSKER

**Merk:** Under første gang som du bruker apparatet kan du merke en svak lukt. Dette kommer av at produksjonsrester brennes bort. Dette er normalt og vil snart forsvinne.

### Bruk

1. Plasser Slowcooker-en på en jevn og varmeresistent overflate. Sørg for at beina står stødig på overflaten.
2. Legg ingrediensene dine i den keramiske gryten og sett gryten i basen. Legg på glasslokket. Om du trenger å forkoke eller brune mat først, skal dette gjøres separat i en stekepanne eller kjele, ikke i selve Slowcooker-en.
3. For å starte matlagingen, sett i kontakten og trykk på ON/OFF-knappen én gang.
4. For å stille MATLAGINGSTID, trykk på COOKING TIME-knappen først, deretter på pilene OPP eller NED for å stille den ønskede tiden. Hvert trykk på pilene endrer matlagingstid med 30 minutter. Når du har stilt inn tiden, trykk på HIGH/LOW/WARM-knappen for å velge matlagingsmåte avhengig av ønske, for eksempel om du vil bruke høy varme, velger du HIGH, trykk på knappen én gang, og lyset for HIGH blinker og bekrefter automatisk valget etter 5 sekunder, og metoden starter. Matlagingstiden begynner samtidig å telle ned.
5. For å stille inn FORSINKET START, trykk på DELAY TIME-knappen først, deretter på UP eller DOWN-knappen, igjen på UP eller DOWN for å velge matlagingstid. Etter DELAY og COOKING TIME er valgt, trykk på HIGH/LOW/WARM for å starte matlagingen. Om du for eksempel vil lage mat på høy varme, velger du HIGH, trykker på knappen én gang, og lampen for HIGH blinker for å bekrefte valget. Matlagingen starter automatisk og matlagingstiden begynner å telle ned.
6. Du kan som høyest sette timeren på 16 timer. Minimum er 30 minutter.
7. Når varmeholdningen KEEP WARM-tiden har gått ut, vil enheten automatisk settes på STOP.
8. Panelet blinker til du har slått av apparatet. Bruk grytekluter for å ta ut den keramiske gryten.
9. Etter matlaging skifter langsom kake automatisk til "KEEP WARM" i 6 timer.

Low: Ca: 90-95 C° (4-6 timer for matlaging av kjøtt / grønnsaker)

High: Ca: 95-100 C° (6-8 timer for matlaging av kjøtt / grønnsaker)

Keep Warm: Ca: 70 C°

## Passende matvarer for Slowcooker-en & matlaging

De fleste matvarer passer for langkoking, men det finnes imidlertid visse retningslinjer som bør følges:

- Skjær rotfrukter i små, jevne kuber ettersom de tilberedes saktere enn kjøtt. De bør forkokes i ca. 2–3 minutter før langkoking. Sørg for at rotfrukter legges i bunnen av gryten og at alle ingredienser dekkes av væske.
- Skjær bort alt synlig fett fra kjøttet innen matlaging ettersom matlagingsmetoden ikke får fett til å fordampe.
- Dersom du tilpasser en oppskrift fra normal matlaging, bør du minske mengde væske. Væske fordamper ikke fra Slowcooker-en på samme måte som ved vanlig matlaging.
- La aldri ikke-tilberedt mat ligge i romtemperatur i Slowcooker-en.
- Ikke bruk Slowcooker-en for å varme opp allerede tilberedt mat.
- Ikke-tilberedte røde bønner bør legges i bløt og kokes i minst 10 minutter før matlaging for å fjerne urenheter.
- Kontroller med termometer i steiker, skinke eller hel kylling for å sørge for at de har nådd ønsket temperaturen.
- Autentisk steingods brennes under høye temperaturer. Pga. dette kan den keramiske gryten ha ujevnheter og glasslokket kan gynte en smule. Langkoking produserer ikke damp så det tilkommer dermed knapt noe varmetap. Ved vanlig bruk kan den ytre overflaten begynne å se noe "krakelert" ut.
- Sett ikke den keramiske gryten eller glasslokket i ovn, fryser, mikrobølgeovn eller på en gass- eller elektrisk stekeplate.
- Utsett ikke den keramiske gryten for plutselige temperatursvingninger. Å tilføre kaldt vann i en varm gryte kan forårsake sprekker.
- Ikke la gryten stå i vann over lange perioder, (du kan la den stå med vann i kokeren).
- Det finnes en overflate på gryten i bunnen som ikke er glasert av produksjonsgrunner. Denne overflaten er porøs, og kan derfor suge til seg vann noe som bør unngås.

**SLÅ IKKE PÅ SLOWCOOKER-EN NÅR KERAMIKKGRYTEN ER TOM ELLER IKKE PÅ BASSEN.**

## Tips for langkoking & forberedelser

- Slowcooker-en må minst være halvfull for best mulig resultat.
- Langkoking beholder væske. Om du vil minske på væskemengden tar du av lokket etter matlaging og vrir knappen til HIGH (dersom den er stilt inn på LOW) og la putre i 30–45 minutter.
- Lokket er ikke helt tett. Ikke løft på lokket uten at det er nødvendig. Hver gang du åpner lokket bør du legge til ytterligere 10 minutter av matlagingstiden. Dersom du lager suppe bør du la det være igjen 5 cm plass på toppen av gryten.
- Mange oppskrifter krever en hel dag for å tilberedes. Dersom du ikke har tid til å forberede maten samme morgen, kan du gjøre det kvelden før og sette maten i kjøleskapet over natten. Flytt så maten til keramikk gryten og tilsett væske. Velg ønsket innstilling.
- De fleste kjøtt- og grønnsaksoppskrifter krever 8–10 timer på lav temperatur og 4–6 timer på høy. Visse ingredienser passer imidlertid ikke for langkoking. Pasta, skalldyr, melk og fløte bør først tilføres mot slutten av matlagingen. Mange ingredienser kan også påvirke matlagingstiden, innhold av vann og fett, temperaturen på matvarene og størrelse på råvaren.
- Mat som er kuttet i mindre biter tilberedes raskere. En viss grad av å prøve og feile kreves for å optimere potensialet til Slowcooker-en.



- Grønnsaker tar oftest lengre tid å tilberede enn kjøtt, så legg grønnsakene i bunnen av gryta.
- Når maten er tilberedt slår du av kokeren og lar lokket sitte på.
- All mat bør være dekket av væske.
- Brun kjøtt og løk i stekepanne for å holde på safter og for å minske fettmengde før de legges i Slowcooker-en. Dette er ikke nødvendig dersom tiden er knapp, men det forbedrer smaken.
- Når man skal tilberede steiker, skinke eller fugl, er størrelsen viktig. Forsøk å beholde kjøttstykket i den nedre delen av gryten og dekk det med væske. Om nødvendig kan du dele stykket i to deler. Stykket bør ikke overskride maksimumsgrensen.

## Vedlikehold & Rengjøring

1. Sørg alltid for at apparatet står på OFF-innstillingen og at kontakten er trukket ut før oppbevaring. Kokeren bør være totalt avkjølt før rengjøring.
2. Keramikkgyten kan vaskes i vaskemaskin eller for hånd med varmt vann og mildt rengjøringsmiddel. For å fjerne rester av mat i beholderen, la den stå over natten med vann i og rengjør dagen etter.
3. Overflaten på kokeren kan rengjøres med fuktig klut og tørkes av. Ikke bruk slipende eller harde vaskemidler eller svamper for å rengjøre kokeren.
4. All service skal utføres av et autorisert serviceverksted.

## ADVARSEL

1. Senk aldri hele apparatet ned i vann eller annen væske ettersom dette kan skade det.
2. Sett aldri glasslokket inn i kjøleskapet ettersom det kan sprekke.
3. Ikke bruk den keramiske gryten umiddelbart etter at den er tatt ut fra kjøleskap. Den bør stå i romtemperatur i ca. 40 minutter for å unngå sprekker.
4. Sett aldri den keramiske gryten direkte på ovnen da dette kan få den til å sprekke.
5. Ikke tilbered fryst mat før den er helt og holdent tint opp.

## Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produktet er fri for fabrikkasjonsfeil når det kommer til materialer og håndverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien starter å løpe den dagen produktet kjøpes eller leveres. Champion Nordic har ikke plikt til å reparere eller erstatte produkter dersom et gyldig innkjøpsbevis ikke følger med. Denne garantien gjelder kun for produkter som kjøpes og brukes til hjemmebruk, og omfatter ikke skader som oppstår som følge av misbruk, svikt i å følge Champion Nordics instruksjoner på grunn av at produktet har blitt modifisert eller utsatt for en godkjent reparasjon, feilaktig pakking av eieren, normal slitasje eller feilhåndtering av et transportforetak.

### Korrekt avfallshåndtering

Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene betyr at det skal kastes separat fra annet husholdningsavfall når det ikke virker lenger. Det finnes leveringspunkter og gjenbruksstasjoner som skal håndtere denne typen avfall. Kontakt lokale myndigheter eller forhandler for mer informasjon.



**CHAMPION**

Champion®

Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden

info@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China



## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSIÄ

Kun käytät sähkölaitteita, tulee sinun noudattaa perusvarotoimia, mukaan lukien seuraava:

1. Lue huolellisesti kaikki käyttöohjeet.
2. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja.
3. Lapsia tulee valvoa laitetta käytettäessä.
4. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä sekä puhdistuksen yhteydessä. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin kiinnität tai irrotat osia.
5. Älä käytä laitetta, jos siinä on vaurioituneita johtoja tai pistokkeita, tai sen jälkeen, kun laitteessa on ollut vikaa tai se on vaurioitunut jollakin tavalla. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltopisteeseen tutkimusta, korjausta tai säätöä varten.
6. Lisäosien, joita valmistaja ei ole suositellut, käyttö saattaa aiheuttaa vahinkoja.
7. Varmista, että etiketissä oleva jännite vastaa jännitettä kodissa. Varmista, että pistorasia on kunnolla maadoitettu.
8. Vältäaksesi sähköiskuja, älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
9. **VAROITUS:** Tämä laite ei ole tarkoitettu henkilöille (lapset mukaan lukien), joilla on heikentyneet fyysiset tai henkiset kyvyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos henkilö, joka vastaa heidän turvallisuudestaan ei valvo heitä tai anna ohjeita laitteen käytöstä.
10. Älä koskaan yritä säätää laitetta itse. Jos johto on vaurioitunut, se täytyy korvata erityisellä johdolla, joka on saatavana valmistajalta tai huoltopisteestä.
11. Älä käytä laitetta ulkona.
12. Älä anna johdon roikkua pöydänreunan yli tai joutua kosketuksiin lämpimien pintojen kanssa.
13. Älä sijoita laitetta lähelle kuumaa kaasukäyttöistä tai sähkökäyttöistä lämmönlähdettä tai kuumaa uunia.
14. Äärimmäistä varovaisuutta tulee noudattaa, kun siirretään laitetta, joka sisältää lämmintä öljyä tai muuta nestettä.
15. Työnnä johto ensin laitteeseen ja sen jälkeen pistorasiaan. Sammuttaaksesi laitteen, käännä virtakytkin asentoon "off" ja irrota pistoke pistorasiasta.
16. Sammuttaaksesi keittimen, käännä virtakytkin asentoon "off" ja irrota pistoke pistorasiasta.
17. **Varoitus:** Vältäaksesi vahinkoja ja sähköiskuja, älä valmista suoraan jalustassa. Valmista ainoastaan irrotettavassa kulhossa.
18. Vältä yhtäkkisiä lämpötilan vaihteluja, kuten esimerkiksi kylmien elintarvikkeiden laittaminen lämmitettyyn pataan.
19. Käytä laitetta ainoastaan siihen käyttöalueeseen, mihin se on tarkoitettu.
20. Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai muilla erillisillä kauko-ohjausjärjestelmillä.
21. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön

### SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET AINOASTAAN KOTIKÄYTTÖÖN

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Ennen kuin käytät digitaalista slowcookeria ensimmäisen kerran, poista kaikki merkit ja etiketit tuotteesta.

1. Puhdista keraaminen pata ja lasikansi lämpimällä vedellä, jossa on astianpesuainetta, sekä rievulla tai sienellä.
2. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa.

**TÄRKEÄÄ:** ÄLÄ UPOTA DIGITAALLISTA SLOWCOOKERIA VETEEN TAI MUIHIN NESTEISIIN.

**Huomaa:** Ensimmäisen käyttökerran aikana saatat huomata lievää hajua, kun valmistusjäänteet palavat pois. Tämä on aivan normaalia ja se häviää pian

### Käyttö

1. Sijoita slowcooker vakaalle ja lämpöä kestäväälle alustalle. Varmista, että jalat ovat tukevasti alustan pintaa vasten.
2. Laita aineksesi keraamiseen pataan ja sijoita pata keittimeen. Laita lasikansi päälle. Jos sinun täytyy esikypsentää tai ruskistaa ruoka ensin, tulee se tehdä erikseen paistinpannussa tai keittoastiassa, ei itse slowcookerissa. Käynnistäaksesi valmistuksen, laita pistoke pistorasiaan ja paina ON/OFF-painiketta yhden kerran.
3. Asettaaksesi VALMISTUSAJAN, paina ensin COOKING TIME painiketta, sen jälkeen nuolia YLÖS tai ALAS asettaaksesi haluamasi ajan. Jokainen nuolen painallus muuttaa valmistusaikaa 30 minuutilla. Kun olet asettanut ajan, paina HIGH/LOW/WARM-painiketta valitaksesi haluamasi valmistustavan, esimerkiksi jos haluat valmistaa korkealla lämmöllä, valitse HIGH, paina painiketta kerran ja lamppu HIGH-tilalle vilkkuu ja vahvistaa valinnan 5 sekunnin kuluttua automaattisesti ja valmistus käynnistyy. Valmistusaika alkaa myös laskea alaspäin.
4. Asettaaksesi VIIVEKÄYNNISTYKSEN paina ensin DELAY TIME -painiketta, sen jälkeen UP- tai DOWN-painiketta, uudelleen UP tai DOWN valitaksesi kypsennysajan. Kun DELAY ja COOKING TIME on valittu, paina painiketta HIGH/LOW/WARM käynnistäaksesi kypsennyksen. Esimerkiksi, jos haluat kypsentää korkealla lämmöllä, valitse HIGH, paina painiketta kerran, ja HIGH-lamppu vilkkuu valinnan vahvistamiseksi.
5. Kypsennys käynnistyy automaattisesti ja valmistusaika alkaa laskea alaspäin.
6. Voit asettaa ajastimen korkeintaan 16 tunniksi. Minimiaika on 30 minuuttia.
7. Kun lämpimänäpitoaika KEEP WARM on lopussa, tulee laite asettumaan automaattisesti tilaan STOP.
8. Paneeli vilkkuu, kunnes olet sammuttanut laitteen. Ottaessasi keraamisen padan ulos käytä uunikintaita.
9. Keittämisen jälkeen hidas eväste siirtyy automaattisesti ”KEEP WARM” -tilaan 6 tunniksi.

Low: Ca: 90-95 C° (4–6 tuntia lihan / vihannesten valmistuksessa)

High: Ca: 95-100 C° (6-8 tuntia lihan / vihannesten valmistuksessa)

Keep Warm: Ca: 70 C°

## Slowcookeriin & valmistukseen sopivia elintarvikkeita

- Useimmat elintarvikkeet sopivat hitaaseen ruoanlaittoon, mutta on kuitenkin olemassa joitakin ohjeita, joita tulee noudattaa:
- Leikkaa juurekset pieniksi, samankokoisiksi kuutioiksi, sillä ne kypsyvät hitaammin kuin liha. Niitä tulee esikypsytää noin 2-3 minuuttia ennen hauduttamista. Laita juurekset padan pohjalle ja varmista, että kaikki ainekset ovat nesteen peitossa.
- Leikkaa pois kaikki näkyvä rasva lihasta ennen kypsytämistä, sillä valmistusmenetelmä ei höyrytä rasvaa.
- Jos sovellat reseptiä tavallisesta valmistuksesta, sinun tulee vähentää nesteen määrää. Neste ei haihdu slowcookerista samalla tavalla kuin tavallisen kypsytämisen yhteydessä.
- Älä käytä slowcookeria kypsennetyn ruoan lämmittämiseen.
- Keittämättömät punaiset pavut tulee laittaa likoamaan ja keittää vähintään 10 minuuttia ennen kypsytämistä epäpuhtauksien poistamiseksi.
- Tarkista lämpömittarilla paistit, kinkku ja kokonainen kananpoika varmistaaksesi, että ne ovat saavuttaneet halutun lämpötilan.
- Aito kivitavara palaa korkeissa lämpötiloissa, tästä johtuen saattaa keraamisessa padassa olla epätasaisuuksia ja lasikansi saattaa sen vuoksi keinua hieman. Hauduttaminen ei tuota höyryä, joten lämmönhukkaa on tuskin lainkaan. Tavallisessa käytössä saattaa ulkopinta alkaa näyttää ”säröilevältä”.
- Älä laita keraamista pataa tai lasikantta uuniin, pakastimeen, mikroaaltouuniin tai kaasu- tai sähköliedelle.
- Älä altista keraamista pataa yhtäkkisille lämpötilan muutoksille. Kylmän veden lisääminen lämpimään pataan saattaa aiheuttaa halkeamia.
- Älä anna padan seistä vedessä pitkiä aikoja (Voit antaa sen seistä vettä sisältäen keittimessä).
- Padan pohjassa on pinta, jota ei ole lasitettu. Tämä pinta on huokoinen ja voi sen vuoksi imeä vettä itseensä, mitä tulisi välttää.

### **ÄLÄ KÄYNNISTÄ SLOWCOOKERIA, KUN KERAMIKKAPATA ON TYHJÄ TAI SE EI OLE KEITTIMESSÄ.**

## Vinkkejä hauduttamiseen & valmisteluun

- Slowcookerin täytyy olla vähintään puolitäysi parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Hauduttaminen pidättää nestettä. Jos haluat vähentää nestemäärää, ota kansi pois valmistuksen jälkeen ja käännä kytkin asentoon high (jos se on asetettu asentoon low) ja anna sen hautua 30-45 minuuttia.
- Kansi ei ole suljettu. Älä nosta kantta turhaan. Joka kerta, kun nostat kantta, lisää 10 minuuttia valmistusaikaan. Jos valmistat keittoa, jätä 5 cm tyhjää tilaa padan yläosaan.
- Monet reseptit vaativat koko päivän valmistamiseen. Jos sinulla ei ole aikaa valmistella ruokaa samana aamuna, valmistele se edellisenä iltana ja aseta se jääkaappiin yöksi. Siirrä ruoka keramiikkapataan ja lisää neste. Valitse haluamasi asetetus.
- Useimmat liha- ja vihannesruoat tarvitsevat 8-10 tuntia alhaisessa lämpötilassa ja 4-6 tuntia korkeassa lämpötilassa. Jotkut ainekset eivät sovi hauduttamiseen. Pasta, äyriäiset, maito ja kerma tulee lisätä valmistuksen loppuvaiheessa. Monet ainekset voivat vaikuttaa valmistusaikaan, -vesi- ja rasvapitoisuus, ruokatarvikkeiden alkulämpötila ja raaka-aineiden koko.
- Ruoka, joka on leikattu pienemmiksi paloiksi, valmistuu nopeammin. Tietty määrä yrittämistä ja epäonnistumista vaaditaan, jotta voitaisiin optimoida slowcookerin potentiaali.
- Vihannesten kypsyttyminen kestää useimmiten kauemmin kuin lihan kypsyttyminen, joten laita vihannekset padan pohjalle.

- Kun ruoka on kypsää, sammuta keitin ja jätä kansi päälle.
- Kaiken ruoan tulee olla nesteen peitossa.
- Ruskista liha ja sipuli paistinpannussa säilyttääksesi niiden mehun ja vähentääksesi rasvapi-toisuutta, ennen kuin laitat ne slowcookeriin. Tämä ei ole välttämätöntä, jos sinulla ei ole aikaa, mutta se parantaa makua.
- Kun kypsennetään paisteja, kinkkua tai siipikarjaa, on palan koko tärkeä. Yritä pitää koko pala padan alaosassa ja peitä se vedellä. Jaa pala tarvittaessa kahteen osaan. Pala ei saa ylittää maksimirajaa.

## Hoito & Puhdistus

1. Varmista aina, että laite on OFF-asennossa ja pistoke irrotettuna ennen säilytystä. Keittimen tulee olla kokonaan jäähtynyt ennen puhdistusta.
2. Keramiikkapata voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin lämpimässä vedessä miedolla-puhdistusaineella. Poistaaksesi ruojäänteet padasta, anna sen seisoa vedellä täytettynä yön yli ja puhdista seuraavana päivänä.
3. Keittimen pinta voidaan puhdistaa kostealla liinalla ja kuivata. ÄLÄ KÄYTÄ hiovia tai karkeita aineita tai sieniä keittimen puhdistamiseen.
4. Kaikki huolto tulee tehdä valtuutetussa huoltokeskuksessa.

### Varoitus:

1. Älä koskaan upota koko laitetta veteen tai muuhun nesteeseen, sillä se saattaa vaurioitua.
2. Älä koskaan laita lasikantta jääkaappiin, sillä se saattaa haljeta.
3. Kun otat keraamisen padan jääkaapista, älä käytä silt välitt...mästi, vaan anna sen olla. Huo-neenlämmssä noin 40 minuuttia välttääksesi halkeamia.
4. Älä koskaan aseta keraamista pataa liedelle, sillä se saattaa haljeta.
5. Älä kypsennä pakastettua ruokaa ennen kuin se on sulanut kokonaan.

### Takuu

Champion Nordic takaa, että tässä tuotteessa ei ole materiaaliin tai käsityöhön liit-tyviä valmistusvikoja. Takuu on voimassa 2 vuotta Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa. Takuu alkaa siitä hetkestä, kun tuote joko ostetaan tai toimitetaan. Cham-pion Nordicilla ei ole velvollisuutta korjata tai korvata tuotetta, johon ei ole voimassa olevaa ostotodistusta. Tämä takuu on voimassa ainoastaan tuotteissa, jotka ostetaan kotikäyttöön ja joita käytetään kotona. Takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat tuotteen väärinkäytöstä, Champion Nordicin käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, siitä että tuotetta on käsitelty tai korjattu ei-hyväksyttävällä tavalla, tuotteen omistajan vir-heellisistä pakkaustoimista tuotetta käsiteltäessä, normaalista kulumisesta tai kuljetu-syrityksen suorittamista vääränlaisista käsittelytavoista.

#### Oikea hävittäminen

Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että laite täytyy hävittää erillään muista talousjätteistä, kun se ei enää toimi. EU:n sisällä on jätteille erillisiä kierrätysjärjestelmiä. Lisätietojen saamiseksi ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjäsi.



**CHAMPION**

Champion®

Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@championnordic.se

Designed in Sweden | Assembled in China

