

SLOW COOKER



Type 820

Inhoudsopgave

Beeldlegenda	Pagina	4
Algemene aanwijzingen	Pagina	5
Werken met uw SOLIS Slow Cooker	Pagina	6
Gebruik van de temperatuurstanden	Pagina	6
Grondbeginselen voor Slow Cooking	Pagina	7
Gebruikerstips	Pagina	9
Onderhoud en reiniging	Pagina	9
Opbergen	Pagina	10
Afvoren	Pagina	10

Leer uw Solis Slow Cooker kennen



- 1 Doorzichtige deksel uit gehard glas.
- 2 Uitneembare aardewerkschaal, inhoud 3 liter.
- 3 Cool-touch grepen (worden niet heet).
- 4 Verlichte schakelaar (ON).
- 5 Soft-Touch temperatuur schakelaar met de standen:
warmhouden (Keep Warm),
lage temperatuur (Low) en
hoge temperatuur (High).
- 6 RVS behuizing.
- 7 Rond verwarmingselement voor een gelijkmatige verhitting.

SOLIS feliciteert u met de aankoop van uw nieuwe Slow Cooker

Bij SOLIS komt veiligheid op de eerste plaats

Bij SOLIS Nederland staat veiligheid in alle opzichten voorop. Bij het ontwerpen en produceren van onze producten staat veiligheid op de eerste plaats. Wij vragen u daarom zorgvuldig om te gaan met elektrische apparatuur en de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

Belangrijke veiligheidsregels bij het gebruik van de SOLIS Slow Cooker

- Lees aandachtig alle instructies door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar de gebruiksaanwijzing altijd (als naslagwerk).
- Verwijder (promotie) stickers voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik de SOLIS Slow Cooker altijd op een droog, horizontaal oppervlak.
- Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakten, kookplaten of ovens.
- Gebruik het apparaat niet op metalen oppervlakken zoals b.v. een RVS aanrechtblad of spoelbak.
- Let erop dat het apparaat op de juiste wijze in elkaar gezet is, voordat u de slow cooker in gebruik neemt!
- Het apparaat is niet geschikt om aan automatische schakelaars of op afstandsbediening aan te sluiten.
- Raak de hete oppervlakken nooit aan en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de onderdelen aanraakt of wilt schoonmaken. Gebruik altijd ovenwanten om de aardewerkschaal uit te nemen.
- Schakel het apparaat na gebruik uit ('off') en neem de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Laat alle delen afkoelen voordat u deze gaat reinigen of opbergen.
- Houdt het apparaat en onderdelen schoon. Volg hiervoor de reinigingstips in deze gebruiksaanwijzing.

Bijzondere veiligheidsregels

- Pak de Slow Cooker aan de handgrepen om deze te verplaatsen. Gebruik altijd ovenwanten om de schaal uit te nemen.
- Steek de stekker nooit in het stopcontact en zet het apparaat nooit aan als u de kookschaal nog niet in de RVS behuizing geplaatst heeft.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeibare stoffen in de RVS behuizing terecht komen. Alleen de uitneembare schaal is hiervoor geschikt.
- Til de glazen deksel op en verwijder deze voorzichtig, houdt de schaal van u af (let op zeer hete damp). Zorg ervoor dat er geen water in de RVS behuizing terecht komt, alleen in de schaal.
- Let op dat de kookschaal tenminste voor $\frac{1}{2}$ tot $\frac{3}{4}$ met ingrediënten of vocht gevuld is voordat u het apparaat aan zet.
- De uitneembare kookschaal is niet geschikt voor het bewaren van levensmiddelen in de koelkast.
- Vermijd grote temperatuur verschillen in de kookschaal. Doe geen bevroren of zeer koude levensmiddelen in de uitneembare schaal, zeker niet als deze heet is.
- Gebruik nooit een beschadigde of een niet originele SOLIS schaal. Deze dient vervangen te worden voordat u de machine weer in gebruik neemt.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u de machine niet gebruikt, bij het schoonmaken of bij een eventuele storing. Zorg dat de schakelaar op 'off' staat.

Belangrijke veiligheidsregels voor alle elektrische apparaten

- Wikkel het elektriciteits snoer volledig af.
- Dompel de stekker/snoer en de RVS behuizing nooit in water of andere vloeistoffen.
- Laat het elektriciteits snoer nooit over de rand van een tafel / aanrecht hangen, of in aanraking komen met hete oppervlaktes of in de knoop komen.
- Kinderen moeten nooit zonder toezicht worden gelaten bij het apparaat om te voorkomen dat zij ermee gaan spelen.

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik, gebruik dit apparaat dus niet voor andere doeleinden. Gebruik het apparaat niet in auto's of boten. Gebruik het apparaat NIET buitenshuis.
- Controleer regelmatig de stekker/snoer op beschadiging. Voor service en reparaties kunt u deze terugsturen naar SOLIS Nederland.
- Iedere andere handeling m.u.v. reinigen, zal moeten worden uitgevoerd door een erkend SOLIS Service Centre.
- Volg de onderhoud- en reinigingsinstructies strikt op.

Werken met uw Solis Slow Cooker

Voor het eerste gebruik.

Alle stickers en labels van het apparaat verwijderen. Was de aardewerk uitneembare schaal en deksel zorgvuldig schoon in warm water met wat afwasmiddel. Goed afdrogen!

Ingebruikname

1. Zorg dat ook de buitenkant van de uitneembare schaal schoon is voordat u deze in de RVS behuizing plaatst, zodat deze een goed contact maakt met het inwendige kookoppervlak.
2. Doe de voorbereide levensmiddelen in de uitneembare schaal. Let erop dat deze in gelijke stukken goed verdeelt zijn over de bodem van de schaal (niet alles aan 1 kant). Let op dat de schaal tenminste voor $\frac{1}{2}$ tot $\frac{3}{4}$ met ingrediënten of vocht gevuld is, plaats de glazen deksel op de schaal.
3. De temperatuur schakelaar hoort in de OFF stand te staan, als u de Stekker van de Slow Cooker in een 230 Volts stopcontact steekt.
4. Zet de temperatuurschakelaar op de gewenste of recept voorgeschreven stand.
5. Als de kookvoorgang klaar is, draait u de temperatuurstand in de OFF positie en haalt u de stekker uit het stopcontact.
6. Laat de Slow Cooker voor het reinigen en verplaatsen volledig afkoelen.

Belangrijk!

- Gebruik de Slow Cooker altijd op een vlakke droge ondergrond. Niet op RVS of ander metaal.
- Schakel het apparaat niet aan als er geen ingrediënten of vloeistoffen in de uitneembare schaal zit.
- Schakel het apparaat niet aan als de uitneembare schaal niet in de RVS behuizing is geplaatst.
- Let er op dat tijdens gebruik altijd de glazendeksel recht op de kookschaal is geplaatst, of het recept moet anders aangeven, b.v. zonder deksel.
- Gebruik altijd droge pannenlappen of ovenwanten, als u de aardewerkschaal uitneemt.
- Zet de hete aardewerkschaal nooit op een koude ondergrond of op een ondergrond die door de hitte van de kookschaal beschadigd kan raken.

LET OP: BIJ HET AFNEMEN VAN DE GLAZENDEKSEL KOMT ZEER HETE DAMP VRIJ! HOUDT GEZICHT EN ANDERE LICHAAMDELEN OP VEILIGE AFSTAND.

Gebruik van de temperatuurstanden

Warmhoudstand (Keep warm)

De warmhoudstand wordt gebruikt om gerechten op serveertemperatuur te houden. Het is geen kookstand en wordt alleen gebruikt om na het koken bij lage temperatuur (low) of hoge (high) het gerecht warm te houden. Wij adviseren u om het gerecht niet langer dan 4 uur op deze stand warm te houden.

Lage temperatuurstand (Low)

Op de lage temperatuurstand (low) wordt het gerecht over een lange tijd op lage temperatuur geschoofd. Bij deze stand hoeft er niet geroerd te worden.

Hoge temperatuurstand (High)

De hoge temperatuurstand wordt ondermeer voor het koken van bijv. gedroogde bonen en vruchten gebruikt. Gerechten worden in ongeveer de helft van de tijd gegaard in vergelijking tot de Low stand. Sommige gerechten kunnen op de hoge temperatuurstand (high) eventueel tot koken komen, zodat bijschenken van vocht nodig kan zijn. Dit hangt van

het recept en de kooktijd af. Regelmatig omroeren van één pan- en smoo gerechten geeft een gelijkmatig aroma.

Grondbeginselen voor het Slow Cooking

Vroeger werden gerechten in grote pannen en over vele uren langzaam gestoofd, vol aroma, sappig en mals. De Solis Slow Cooker is ontwikkeld om hetzelfde resultaat te verkrijgen, maar u kunt in de tussentijd andere dingen doen.

Hiermee heeft u een apparaat in huis wat perfect in onze hectische tijd past.

Deze grondbeginselen kunnen u helpen het Slow Cooken te vereenvoudigen, waarmee u alle mogelijkheden benut en uw Slow Cooker tot volle tevredenheid zult gebruiken.

Alles draait om de juiste timing!

Laat de gerechten altijd ruime tijd stoven. Het is nagenoeg onmogelijk om iets in de Slow Cooker aan te laten koken, zeker als u de lage stand (low) gebruikt.

De recepten kunnen zowel op hoge als lage temperatuur gekookt worden, alleen de kooktijd verandert.

Controleer altijd of de uitneembare aardewerkschaal met ingrediënten en/of vloeistoffen tenminste voor ½ tot max. ¾ gevuld is.

Een hoge luchtvochtigheid, koud water en koude ingrediënten kunnen de kooktijden in de Solis Slow Cooker enigszins beïnvloeden.

Kooktijden aanpassen.

Uw recepten kunnen door een halvering van de vochthoeveelheid een aanzienlijke tijdswinst in de kooktijd opleveren. De volgende richtlijnen kunnen een leidraad voor aanpassingen van uw lievelingsrecepten zijn:

Originele kooktijden

15-30 min

60 min

1-3 uren

Kooktijd in de Slow Cooker

4-6 uren op stand "Low"

6-8 8 uren op stand "Low"

8-12 uren op stand "Low"

Deze tijden zijn slechts een indicatie. De kooktijden zijn afhankelijk van ingrediënten en hoeveelheden.

Vochthoeveelheid aanpassen

Bij het koken in de Solis Slow Cooker wordt het grootste deel van het vocht in het gerecht vastgehouden. Het is daarom raadzaam om de hoeveelheid vocht te halveren ten opzichte van conventioneel koken.

Blijkt dat aan het einde van de kooktijd alsnog teveel vocht aanwezig is, neemt u dan de deksel af en zet u de slow cooker ongeveer 30-45 min op de hoogste stand (high) totdat voldoende vocht verdampst is. Alternatief: u kunt het vocht ook indikken door wat maizena met het vocht te mengen.

Gerecht roeren.

Als u het gerecht klaar maakt in het midden van de kookschaal op de Low stand hoeft u niet tot slechts af en toe te roeren. Bij bereiding op de High stand daarentegen zorgt het omroeren voor meer smaakbeleving (aroma).

Bereiding van vlees en gevogelte

Kies bij aankoop van vlees de magerste stukken uit. Verwijder zoveel mogelijk het zichtbare vet van vlees en gevogelte. Verwijder van kip en ander gevogelte het vel. U voorkomt zodat dat vet oplost en extra vocht aan het gerecht toevoegt. Hele stukken poulet kunnen door het slow cooking proces veel vocht en vet vormen.

Snijd het vlees voor suddergerechten in stukken van 2,5 – 3 cm. groot. Slow cooking is ook zeer geschikt voor minder malse stukken vlees.

Geschikte stukken vlees voor slow cooking:

Rund	Riblappen, poulet, sukadelappen, stooflappen, runderlappen, ossobuco.
Lam	Lamsbout, lamskarbonaatjes, lambrack en lamszadel.
Kalf	Poulet, karbonade en steaks, halskarbonade en ossobuco.
Varken	Poulet, koteletten, hamlappen, schouderlappen, karbonade zonder been.

Kort aanbakken voordat u gaat slow cooking

Door het kort aanbakken van vlees en gevogelte wordt het vlees bruin, eerst dichtgeschoeid en blijven de meeste sappen behouden, intensiveert de smaak en het vlees mals. Het geeft gelijktijdig andere ingrediënten zoals uien, peper en knoflook een vollere smaak. Aanbakken duurt wel wat langer en is niet echt nodig, maar het resultaat loont de moeite. Gebruik voor het aanbraden een pan met anti-aanbaklaag, zodat u weinig olie nodig heeft.

Braden

Het vlees uit de Solis Slow Cooker is mals, rijk van smaak en gemakkelijk te snijden. Door het lange langzame en gesloten kookproces wordt het bind- en spierweefsel van het vlees zacht. Als u deze methode gebruikt kunt u ook met goedkopere stukken vlees een uitstekend resultaat krijgen. Het vlees wordt in de slow cooker niet bruin van kleur, daarom kunt u het beste eerst het vlees kort aanbraden (als het resultaat gebruid moet zijn).

Bij het aanbraden geen vocht toevoegen. Leg het gebraden stuk vlees op een omgekeerd hittebestendige schotel of bordje in het midden van de aardewerkschaal. Het oppervlak van het vlees blijft zo droog en vrij van veten welke bij het kookproces vrijkomen.

Geschikt vlees voor braden:

Rund	Schouder, rumpsteak, ribstuk, lende, baklappen.
Lam	Lamsbout, middelste lende, lambrack, lamskarbonade, schenkel en lamsrug
Kalf	kalfbout, lende, karbonade en schouder.
Varken	Lende, nek, poot (huid en vet verwijderren) karbonade.

Stoven

Voor stoven is het toevoegen van vocht noodzakelijk. Vul de aardewerkschaal tot het vlees voor een derde bedekt is. Het vlees bruint tijdens het stoven niet! Als u een bruine kleur wenst kunt u het vlees eerst aanbraden.

Geschikt vlees voor stoven:

Rund	Riblappen, sukadelappen, stooflappen, runderlappen
Lam	Poulet, schenkel, schoudervlees
Kalf	Schouder, poulet
Varken	Lende, nek.

Groente voorbereiden

Groente in gelijkmatige kleine stukken snijden om een egaal kookproces te krijgen. Bevroren groenten dienen eerst ontdooid zijn voordat het bij de andere ingrediënten in de slow cooker gevoegd kan worden.

Als vlees en groente samen in de slow cooker gekocht wordt, kan de groente op een lagere temperatuur gegaard worden dan het vlees. Voor het beste resultaat legt u de groente op de bodem en aan de zijkanten van de kookschaal en hierop het vlees.

Gedroogde bonen en peulvruchten

Voorzover het mogelijk is, kunt u het beste gedroogde bonen en peulvruchten een nacht laten voorwellen. Laat ze uitlekken en verdeel ze in de kookschaal, doe er zoveel water bij dat de eigen omvang verdubbeld kan worden. Kook de bonen 2-4 uur of totdat ze zacht zijn op de hoogste temperatuur (high). Geweekte bonen en peulvruchten zijn iets sneller klaar.

Aanbevelingen en tips

- Laat vlees en gevogelte altijd eerst ontdooien.
- Verwijder het zichtbare vet en huid van vlees en gevogelte.
- Vlees en gevogelte hebben op de stand 'Low' stand tenminste 6-7 uur kooktijd nodig (anders blijft het rauw).
- Let erop dat de schaal voor tenminste de ½ tot ¾ gevuld is met vocht en ingrediënten.
- Als tegen het einde van de kooktijd het gerecht te vochtig is, kunt u de deksel afnemen en de temperatuurschakelaar 35-40 minuten op hoog (high) zetten totdat het ingedikt is.

Doen

- Let erop dat de aardewerkschaal op kamertemperatuur is, voordat u deze in de RVS behuizing plaatst.
- Stel de aardewerken kookschaal en deksel niet aan extreme temperatuur verschillen bloot. Behandel de aardewerkschaal en deksel voorzichtig.
- Gebruik droge ovenwanten of ovenlappen als u de schaal uitneemt.
- Zet de schaal op een hittebestendige onderlegger als u de kookschaal aan tafel wilt serveren.

Niet doen

- Dompel of spoel de aardewerkschaal en glazen deksel nooit onder in koud water als deze nog niet afgekoeld zijn.
- Gebruik nooit de aardewerkschaal of glazen deksel als deze beschadigd of gebroken zijn.
- Gebruik nooit de slow cooker zonder de schaal.
- Nooit andere schalen dan de originele SOLIS aardewerkschaal in de slow cooker gebruiken.
- Zet de schaal nooit op een vochtige of natte ondergrond als deze niet is afgekoeld.
- Nooit bevroren vlees of gevogelte direct in de kookschaal doen om te koken, eerst laten ontdooien.

Nooit doen!

- Water of andere vloeistoffen in de RVS behuizing laten lopen.
- De RVS behuizing, de stroomkabel of de stekker van de slow cooker in water dompelen.
- Hete oppervlakken met blote handen aanraken.

LET EROP DAT DE AARDEWERKSCHAAL VOOR KOOKAANVANG CORRECT IN DE RVS BEHUIZING IS GEPLAATST!

Onderhoud en reiniging

- Draai de temperatuur schakelaar voordat u gaat schoonmaken terug op de OFF stand en neem de stekker uit het stopcontact.
- Laat de slow cooker altijd eerst helemaal afkoelen voordat u gaat schoonmaken.
- Om hardnekkige etensresten te verwijderen, kunt u het beste een zeepsopje maken en dat ongeveer 20-30 minuten in de kookschaal laten inwerken. Hierna met een kunststofafwasborstel voorzichtig schrobben.
- De uitneembare aardewerkschaal en glazen deksel kunt u met een mild afwasmiddel schoonmaken en zorgvuldig afdrogen.
- Gebruik geen schuurmiddel, sponsjes, staalwol e.d. deze beschadigen de oppervlakte.
- De kookschaal en deksel zijn vaatwasmachine vast, echter is voorzichtigheid geboden dat de kookschaal en deksel niet beschadigen of springen in de vaatwasser.
- De RVS behuizing kan met een licht vochtige doek schoongemaakt worden, daarna zorgvuldig afdrogen.

Opbergen

Zorg ervoor dat de Solis Slow Cooker uitgeschakeld, afgekoeld en schoongemaakt is voordat u deze opbergt. Plaats het apparaat altijd rechtop compleet met de aardewerkschaal en glazen deksel erin geplaatst. Niets erop zetten!

NOOIT DE RVS BEHUIZING, DE STROOMKABEL EN DE STEKKER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN DOMPELEN, DIT IS LEVENSGEVAARLIJK !

Afvoeren



EU 2002/96/EC

Breng het apparaat aan het einde van de levensduur terug naar uw verkooppunt of naar een inzamelplaats voor elektrische apparatuur.



IMPORTEUR

SOLIS Nederland
Esp 212
5633 AC Eindhoven

Telefoon 040-2901135
Fax 040-2901136
E-mail info@solisnederland.nl

J. van Ratingen NV
Industriezone Kiewit
Stadsheide 11
3500 Hasselt

Telefoon 011-222171
Fax 011-229790
E-mail info@vanratingen.com

Voor verkoopadressen en andere SOLIS producten: WWW.SOLISNEDERLAND.NL