

USER MANUAL

Svenska, English

HAVSÖ



Olivia 3.0

SLOW COOKER

Svenska

Säkerhetsföreskrifter	4-5
Produktöversikt	6
Användning	7-9
Underhåll	10
Specifikationer	11
Övrig information	11

English

Safety precautions	12-13
Product overview	14
Operation	15-17
Maintenance	18
Specifications	19
Other information	19

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder produkten och spara den för framtida bruk. Om du följer dessa instruktioner kommer du ha glädje av produkten länge.

- Innan du ansluter enheten: Säkerställ att ditt vägguttags spänning motsvarar den spänning som anges på produktens typskylt (typskylten är placerad på undersidan av enheten).
- För att förhindra risk för elchock: Öppna aldrig höljet. Det finns inga delar som du som användare själv kan laga. Överlåt all service till kvalificerad servicepersonal.
- Reparationer av elektriska enheter får endast utföras av behörig servicepersonal. Felaktig reparation kan utsätta användaren och enheten för allvarlig fara.
- Använd inte produkten om den har en skadad kontakt eller sladd, eller efter att den tappats och skadats på något sätt. Gör du det kan det leda till elchock/personskador eller skador på egendom.
- Om strömsladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, dess serviceagent eller liknande kvalificerad servicepersonal för att undvika fara.
- Koppla inte från enheten genom att dra i sladden, dra i kontakten. Annars kan sladden eller enheten skadas.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller bänk, eller röra några varma ytor.
- Använd inte enheten till annat än det den är avsedd för.
- Sänk inte ned enheten i vatten eller annan vätska.
- Koppla alltid från enheten innan du utför rengöring och underhåll. Låt alltid alla delar svalna helt innan du plockar isär eller ihop enheten.
- Placera inte enheten nära värmeavgivande produkter, eller i direkt solljus.
- Använd inte enheten utomhus.
- Denna utrustning får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller har bristfällig erfarenhet eller kunskap. De ska ha lämplig tillsyn och ges

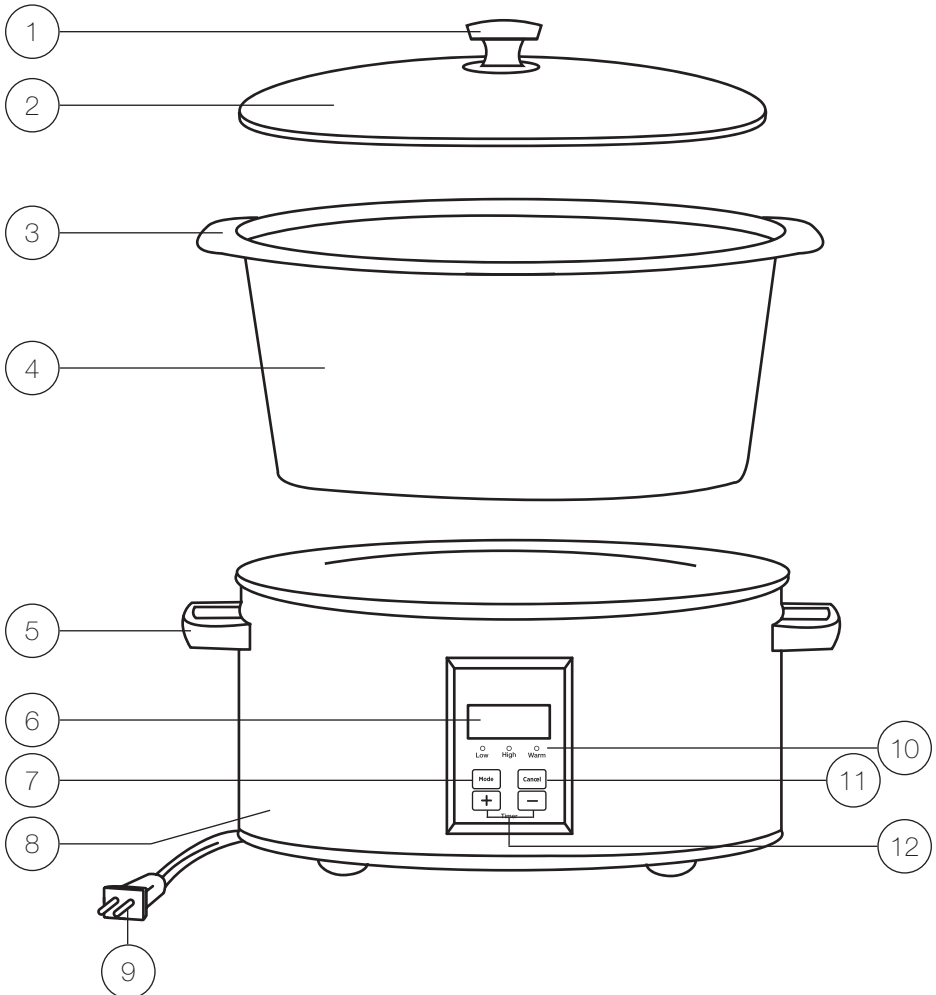
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

tillräckliga instruktioner från en person som ansvarar för deras säkerhet, för att få använda utrustningen.

- Lämna aldrig enheten i närheten av barn. Produkten är ingen leksak! Noggrann tillsyn krävs när produkten används i närheten av barn.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan leda till skador på produkten.
- Produkten är inte avsedd att styras genom en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- En längre strömsladd eller förlängningssladd kan användas vid försiktighet. Om en längre strömsladd eller förlängningssladd används:
Strömsladden ska vara avsedd för samma nätspänning som produkten. Sladden ska placeras så att den inte hänger över en kant på exempelvis ett bord eller en bänk, så att barn inte kan dra i eller snubbla över sladden. Kräver produkten en jordad strömsladd ska även förlängningssladden vara jordad.
- Undvik att röra varma ytor, använd handtag, knopp och skydda dig med exempelvis grytvantar. Var försiktig när du flyttar enheten när den innehåller varm mat.
- Tillaga inte mat direkt i uppvärmningsenheten, det kommer skada produkten. Lagg alltid ingredienserna i grytan.
- Undvik plötsliga temperaturväxlingar, så som att placera frusen mat i en varm gryta.
- För att stänga av produkten: Tryck på stoppknappen (CANCEL) och koppla från kontakten från eluttaget.

PRODUKTÖVERSIKT

1. Lockets knapp
2. Glaslock
3. Grytans handtag
4. Gryta
5. Uppvärmningsenhetens handtag
6. Display
7. Lägesknapp
8. Uppvärmningsenhet
9. Strömkontakt
10. Indikatorer för lägen
11. Stopp-knapp
12. Tidsknapp



ANVÄNDNING

Innan användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial innan du använder slow cookern för första gången. Läs alla instruktioner innan användning.
2. Rengör grytan och glaslocket i varmt vatten och diskmedel. Skölj noggrant och torka ordentligt. Sänk inte ned uppvärmningsenheten i vatten.
Obs! Då det kan finnas orenheter och olja kvar i enheten från tillverkningen är det vanligt att lukt uppstår vid första användningen. Detta är helt normalt och kommer att upphöra.

Använda din Slow Cooker

- Denna manual innehåller många hjälpsamma tips på hur du kan använda din slow cooker för bästa resultat. Behåll manualen lättillgänglig när du förbereder dina favoritrecept eller vill testa något nytt. Recept anpassade för slow cookers kan du hitta på nätet eller i bokhandeln.
1. Placera ett underlägg eller annat skydd under slow cookern innan du placerar den på ett bord eller en bänk.
 2. Förbered alla ingredienser enligt ett recept.
 3. Placera ingredienserna i grytan. För bästa resultat ska grytan fyllas minst till hälften. När du kokar soppor eller grytor ska du lämna minst 5 cm upp till kanten på grytan så ingredienserna kan sjuda.
Obs! Tillsätt grönsaker först om du tänkt tillaga kött och grönsaker tillsammans. Lagg sedan till kött och andra ingredienser efter grönsakerna.
Obs! När du kokar på hög värme (HIGH) bör du kolla till maten regelbundet, eftersom soppor tenderar att börja koka. Kom ihåg att lyfter du locket regelbundet under tillagningen så kommer det öka tillagningstiden.
Varning! Grytan tål inte plötsliga temperaturförändringar. Tillsätt exempelvis inte kallt kött i en varm gryta.
 4. Placera glaslocket på grytan och sedan grytan i uppvärmningsenheten.
 5. Anslut uppvärmningsenheten till ett eluttag.
 6. Tryck på lägesknappen (MODE) för att välja ett läge (LOW - låg eller HIGH - hög) enligt vad som sägs i receptet.
 7. Tryck på tidsknapparna (TIMER + / -) för att välja tillagningstid. Denna slow cooker kan programmeras med 30 minuters intervaller, från 30 minuter upp till 12 timmar (0:30–12:00). Slow cookern startar efter 5 sekunder.
Obs! Du kan justera tidsinställningen när som helst under tillagningen genom att trycka på tidsknapparna.
Obs! Om du väljer låg eller hög inställning utan att ställa in en specifik tid kommer slow cookern köras automatiskt i 8 timmar (08:00) på låg inställning och 4 timmar (4:00) på hög.
 8. På hög och låg inställning kommer tiden som visas på displayen räkna ner minut för minut till tillagningstiden gått ut. När tiden gått ut (00:00) kommer

ANVÄNDNING

slow cookern gå över i varmhållningsläge automatiskt i 12 timmar, om du inte stänger av den manuellt. Tryck på stoppknappen för att stänga av slow cookern.

9. För att ställa in varmhållningstiden manuellt, tryck på lägesknappen till indikatorn för varmhållning (WARM) tänds. Använd tidsknapparna för att välja en varmhållningstid på 0-12 timmar. Tryck sedan på lägesknappen igen och välj hög eller låg inställning. Efter tillagningen kommer slow cookern gå in i varmhållningsläge under den tid du angett. Tryck på stoppknappen för att stänga av slow cookern manuellt.

Obs! Tryck på stoppknappen för att stänga av slow cookern.

10. Använd grytlappar som skydd när du tar tag i lockets knapp för att lyfta av det. När du lyfter av locket kommer varm ånga sippra ut, så var försiktig.
11. Vänta några sekunder så att ångan får lösas upp. Smaka på maten för att säkerställa att den är klar. Justera kryddningen om nödvändigt.
Försiktig! Uppvärmningsenheten kan bli mycket varm vid användning, eftersom den innehåller värmeelement. För att flytta slow cookern bör du därför använda grytlappar och sedan lyfta den i handtagen. Uppvärmningsenheten håller sig varm en tid efter att tillagningen är avslutad och enheten är fränkopplad. Låt därför slow cookern stå och svalna innan du rengör eller ställer undan den.
12. Koppla från slow cookern från eluttaget. Låt den svalna helt innan du utför någon rengöring (se instruktionerna för rengöring).

Tillagningstabell

Mat	Vikt	Timer - Låg	Timer - Hög
Rostbiff	1,5 kg	3-4 timmar	1,5 timmar
Oxbringa	Cirka 2 kg	8 timmar	6 timmar
Kalkonbröst	Cirka 3 kg	6-7 timmar	3-4 timmar
Hel kyckling	2-2,5 kg	6 timmar	4 timmar
Kycklingbitar (med ben)	Cirka 1,5 kg	4-5 timmar	1,5 timmar
Kokt skinka (hel)	3,5 kg	4-5 timmar	3 timmar
Fläskfilé	1-1,5 kg	2-3 timmar	1,5-2 timmar
Skinkstek	Cirka 2 kg	4-5 timmar	2-2,5 timmar
Fläskkotlett	1-1,5 kg	5 timmar	2-3 timmar

ANVÄNDNING

Tips för långkok

- Mindre möra köttbitar passar bättre för långkok.
- Köttet bryns inte under tillagning. När du bryner kött med hög fetthalt reduceras fettmängden, samtidigt som köttets färg bevaras och smak tillförs. Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn köttet innan du lägger det i grytan.
- Hela örter och kryddor ger ifrån sig mer smak än vad de hade gjort om de krossats eller malts.
- Vätska kokar inte bort på samma sätt vid användning av en slow cooker som vid annan matlagning. Du måste därför minska vätskemängden i alla recept som inte är avsedda för slow cooker. Dock är ris och soppor undantagna. Du kan tillföra vätska vid ett senare tillfälle under tillagningen om det skulle behövas. Om det när tillagningstiden är slut visar sig vara för mycket vätska kvar avlägsnar du locket och låter maten koka i 1 timme (1:00) på hög inställning. Kontrollera var 15:e minut tills vätskemängden minskat till önskad nivå. Stäng av slow cookern när du har uppnått önskad konsistens.
- Recept som innehåller rått kött och grönsaker kräver cirka 6-8 timmars tillagningstid på låg inställning.
- Tumregel: Ju högre fetthalt desto mindre vätska behövs det. När du tillagar kött med hög fetthalt kan du placera köttet ovanpå tjocka lökringar så att det inte vilar med fett på botten av grytan. Skumma av överskottsfett från rätten med en brödskiva, sked eller hålslev vid behov.
- Livsmedel som är skuret i jämna bitar tillagas snabbare och jämnare än livsmedel som läggs i hela (till exempel hel stek eller fågel).
- Använd kötttermometer för att kontrollera att köttet har uppnått rätt temperatur.
- Rotfrukter så som morot, potatis, kålrot och rödbetor kräver längre tillagningstid än många sorters kött. Placera sådana rotfrukter på slow cookerns botten och lägg på locket. Kontrollera med sticka att de är färdiga när köttet har uppnått korrekt temperatur. Ta ur köttet och låt rotfrukter/grönsaker koka längre vid behov.
- Tillsätt eventuella mjölkprodukter (mjölk, gräddfil eller yoghurt) innan servering.
- Konserverad mjölk eller kondenserad soppa kan tillsättas direkt när matlagningen påbörjas.
- Vi rekommenderar inte att ris, nudlar och pasta tillagas i slow cookern. Tillaga istället dessa separat och lägg i dem i slow cookern under slutet av tillagningstiden.

UNDERHÅLL

Underhåll av gryta

Grytan kan spricka om den inte hanteras korrekt - så hantera den varsamt. Om du inte följer dessa instruktioner kan det leda till skador på produkten som kan leda till personskador eller skador på egendom.

- Använd alltid grythandskar eller grytlappar när du hanterar varma keramikgrytor, annars finns det risk att du bränner dig på händerna eller andra delar.
- Placera inte grytan direkt på ett bord eller en bänk då det finns risk att du repar eller skadar ytan, använd ett underlägg.
- Placera inte grytan på en spishäll, under en grill eller i en ugn/mikrovågsugn då det finns risk att den spricker.
- Slå inte redskap mot kanten för att få bort mat, då det kan skada grytan.
- Använd inte grytan för att poppa popcorn, karamellisera socker eller göra kola.
- Försök inte använda eller reparera en skadad gryta eller ett skadat lock.
- Använd inte grytan för att värma upp eller förvara mat.
- Placera alltid rumstempererat livsmedel i grytan.
- Värm inte upp grytan när den är tom, då kan den spricka.
- Använd inte slipande rengöringsmedel, skursvampar eller andra rengöringsprodukter som kan repa grytan.
- Grytan kan diskas i diskmaskin.

Underhåll av glaslock

- Håll locket borta från grillar, mikrovågsugnar, hållar, varma ugnar eller luftutblås från ugnar. Om locket placerats på något av dessa ställen ska du inte använda det igen, även om det inte visar tecken på skador.
- Om locket har skador, sprickor eller repats ska du inte använda det.
- Låt locket svalna på en torr, värmestålig yta innan du hanterar det. Placera inte locket på en blöt yta då det finns risk att det spricker.
- Använd alltid grythandskar eller grytlappar när du hanterar locket. Detta är för att undvika brännskador från ångan som kommer ut när du lyfter på locket. Vinkla alltid locket bort från dina händer och ansikte.
- Glaslocket kan diskas i diskmaskin.

Varning! Hantera alltid locket med försiktighet, det kan orsaka skador om det går sönder.

Försiktig! Locket kan spricka om det exponeras för direkt värme eller rejäla temperaturförändringar. Sprickor kan också försämra lockets hållbarhet.

Rengöring

Om det finns envisa fläckar i grytan kan du rengöra den med icke-slipande rengöringsprodukter eller genom att applicera bikarbonat med en mjuk trasa. Vattenmärken eller kalkavlagringar kan tas bort genom att torka med vinäger eller genom att hälla vinäger i grytan och låta det stå en stund. Rengör sedan grytan i varmt vatten med diskmedel, skölj och låt torka ordentligt.

SPECIFIKATIONER

Modellnummer	530025 (Olivia 3.0)
Strömförsörjning	AC 230 V, 50 Hz
Effekt	210 W
Kapacitet	5,7 L

ÖVRIG INFORMATION

Miljö

Den här symbolen på produkten eller i instruktionerna betyder att den elektriska och elektroniska utrustningen 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.



Den här symbolen på produktens förpackning innebär att materialet är återvinningsbart.



Lag och säkerhet

Detta märke finns på produkten och i manualen för att visa att den uppfyller de europeiska säkerhets- och elektromagnetiska kraven. Denna produkt är tillverkad enligt gällande regler för elektromagnetiska fält (EMF), vilket innebär att den är säker att använda så länge säkerhetsanvisningarna följs. Produkten är tillverkad enligt gällande EU-lagstiftning, som begränsar användning av skadliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter.



Förbehåll

Vi förbehåller oss rätten att justera eventuella tryckfel samt fortlöpande ändra och förbättra produkten och medföljande material.

SAFETY PRECAUTIONS

Read this instruction manual carefully before use and save it for future reference. If you follow these instructions, your appliance will provide you with years of good service.

- **Before you connect the appliance:** Ensure that the voltage rating on the type plate corresponds to your mains voltage (type plate is located on the bottom of the product).
- **To reduce the risk of electric shock:** Do not remove the cover. There are no user serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.
- Repairs to electrical appliances shall always be performed by qualified personnel. Improper repairs may place the user and the equipment at serious risk.
- Do not operate the appliance with a damaged plug or cord, after a malfunction or after being dropped or damaged in any way. Doing so may cause electric shock/personal injuries and property damage may occur.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified people to avoid a hazard.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord, pull the plug. Otherwise damage to the cord and appliance may occur.
- Do not let the cord hang over the edge of a countertop or table, or touch any hot surfaces.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not immerse the product in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before any cleaning or maintenance. Let the appliance cool down completely before taking it apart or assembly it.
- Do not place the product near heat emitting appliances or in direct sunlight.
- Do not use the appliance outdoors.
- The equipment is not intended for use by people (including

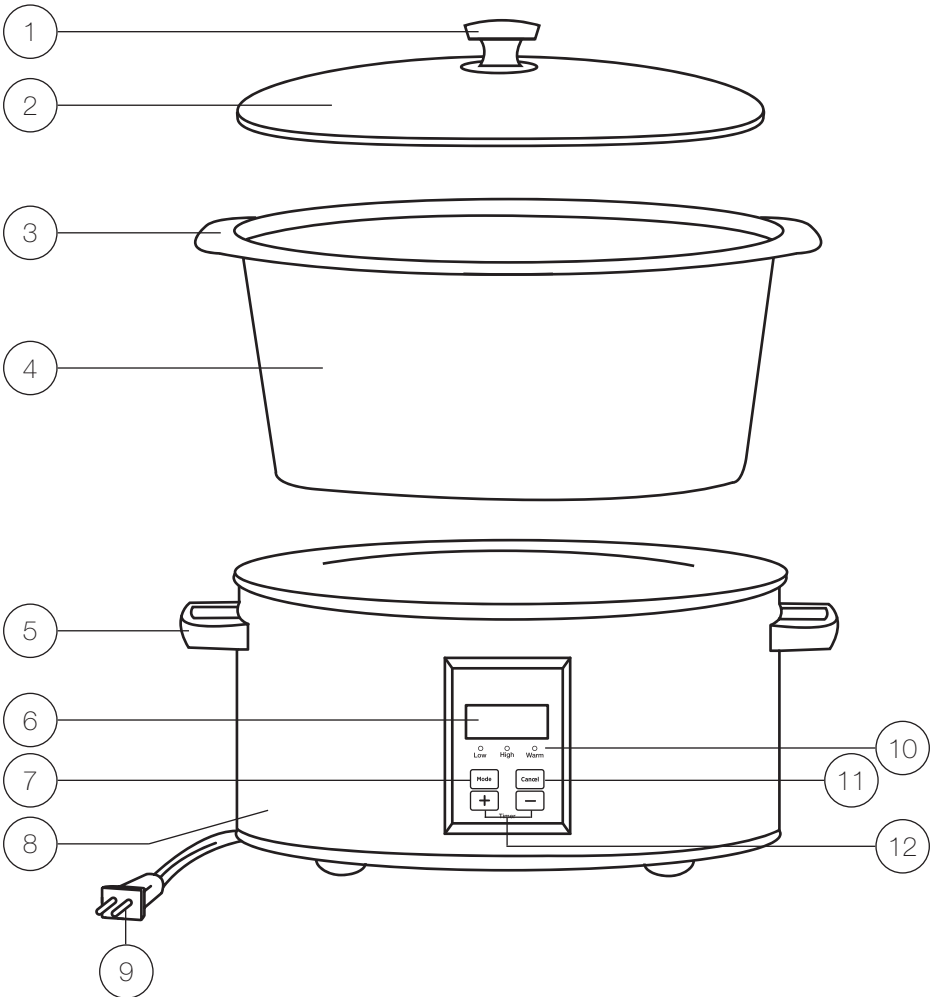
SAFETY PRECAUTIONS

children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge. They should be given appropriate supervision and instructions to use the equipment by a person responsible for their safety.

- Never leave the appliance within reach of children - the product is not a toy! Close supervision is required when using the appliance near children.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may lead to product damage.
- The product is not intended to be controlled by an external timer or a separate remote control system.
- A longer power cord or extension cord may be used if extra caution is taken when it is used. If a longer power cord or extension cord is used:
The power cord must be rated for the same mains voltage as the product. The cord must be placed so that it does not hang over the edge of a countertop or table, where children could pull on it or trip over it. If the product requires an earthed power cord then the extension cord must also be earthed.
- Avoid touching hot surfaces, use the handles or knobs and protective equipment such as oven mitts. Be careful when moving the appliance when it contains hot food.
- Do not cook food in the base unit, this will damage the product. Always put the food inside the cooking pot.
- Avoid sudden temperature changes, such as placing frozen food in a hot cooking pot.
- To turn off the product: Press CANCEL and remove the power plug from the wall outlet.

PRODUCT OVERVIEW

1. Lid knob
2. Glass lid
3. Cooking pot handle
4. Cooking pot
5. Base unit handle
6. Display
7. Mode button
8. Base unit
9. Power plug
10. Mode indicators
11. Cancel button
12. Timer button



OPERATION

Before Use

1. Remove all packaging material before you use your slow cooker for the first time. Read all the instructions before use.
2. Wash the cooking pot and glass lid in warm water and detergent. Rinse carefully and allow to dry. Do not immerse the base unit in water.

Note: When you first use the product you may notice a faint odour due to evaporation of residues from manufacturing. This is completely normal and will disappear.

Use your Slow Cooker

– This manual contains many helpful hints on how to use your slow cooker to get the best results. Keep this reference material handy when you prepare your favourite recipes or want to try something new. Recipes for slow cookers can be found on many websites and book stores.

1. Place a trivet or other protection underneath the slow cooker before placing it on a table or countertop.
2. Prepare all the ingredients according to a recipe.
3. Place the ingredients in the cooking pot. For best result, the slow cooker should be at least half full. When cooking soups or roasts, leave around 5 cm between the ingredients and the top of the cooking pot, so that the food can come to a simmer.

Note: Add vegetables to the pot first if you intend to cook meat and vegetables together. Then add the meat and other ingredients.

Note: When cooking on HIGH setting, check cooking progress occasionally, as some soups may start to boil. Remember that lifting the lid frequently during cooking will increase the cooking time.

Warning! The cooking pot cannot withstand sudden changes in temperature. Do not add cold meat to a hot stew.

4. Place the glass lid on the cooking pot and put the cooking pot inside the base unit.
5. Connect the base unit to a wall outlet.
6. Press the MODE button to select a setting (LOW or HIGH) as indicated in the recipe.
7. Press the timer buttons (+ / -) to set a desired cooking time. The slow cooker can be programmed in 30 minutes intervals, from 30 minutes to 12 hours (0:30–12:00). The slow cooker will start after 5 seconds.

Note: You can adjust the timer setting at any time while the slow cooker is cooking, by pressing the timer buttons.

Note: If you select the LOW or HIGH setting without setting a time, the slow cooker will run automatically for 8 hours (08:00) on LOW mode and 4 hours (4:00) on HIGH mode.

OPERATION

8. On the HIGH and LOW settings, the time on the display will count down minute by minute until the cooking time has elapsed. When the cooking time has elapsed (00:00), the cooker switches to WARM mode automatically for 12 hours, unless you turn it off manually. Press the CANCEL button to turn off the slow cooker.
9. To set the keep warm time manually, press the MODE button until the WARM indicator comes on. Use the timer buttons to change the keep warm time within a range of 0-12 hours. Then press MODE button again and select HIGH or LOW. After cooking, the slow cooker will go into the set timer for keep warm mode. Press the CANCEL button to turn off the slow cooker.
10. Use oven mitts for protection and grasp the knob on the glass lid and lift it off. When lifting the lid, hot steam will emit so be careful.
11. Wait a few seconds for the steam to disperse. Taste the food and check that it is cooked through. Adjust the seasoning if necessary.
Caution! The base unit of the slow cooker gets very hot during cooking, since it contains the heating element. To move the slow cooker, use oven mitts and grasp the slow cooker by the handles. The base unit will remain hot for some time after cooking has finished and the cooker has been turned off and unplugged. You should therefore set the slow cooker to the side and leave it to cool down before cleaning it or putting it away.
12. Unplug the slow cooker from the wall outlet. Let it cool down completely before cleaning it (see instructions for cleaning).

Cooking chart

Food	Weight	Timer - Low	Timer - High
Roast beef	1.5 kg	3-4 hours	1.5 hours
Beef brisket	Around 2 kg	8 hours	6 hours
Turkey breast	Around 3 kg	6-7 hours	3-4 hours
Whole chicken	2-2.5 kg	6 hours	4 hours
Chicken pieces (bone in)	Around 1.5 kg	4-5 hours	1.5 hours
Boiled ham (whole)	3.5 kg	4-5 hours	3 hours
Pork tenderloin	1-1.5 kg	2-3 hours	1.5-2 hours
Roast pork	Around 2 kg	4-5 hours	2-2.5 hours
Pork chops	1-1.5 kg	5 hours	2-3 hours

OPERATION

Tips for Slow Cooking

- Less tender cuts of meat are best suited for slow cooking.
- Meat will not brown during the cooking process. When you brown fatty meats it reduces the amount of fat, preserves colour and produces a richer flavour. Heat a little oil in a frying pan and brown the meat before transferring it to the cooking pot.
- Whole herbs and spices produce more flavour in slow cooking than crushed or ground versions.
- In slow cooking, remember that liquids do not boil away in the same way as in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a slow cooker. The exceptions to this rule are rice and soups. Also remember that you can always add more liquid at a later stage of cooking if needed. If there is too much liquid at the end of the cooking time, remove the lid and continue to cook on the HIGH setting for 1 hour (01:00). Check every 15 minutes until the amount of liquid is reduced as desired. Turn off the slow cooker when the desired consistency is reached.
- Most recipes that use uncooked meat and vegetables require a cooking time of about 6-8 hours on the LOW setting.
- Rule of thumb: The higher the fat content, the less liquid is needed. If you cook meat with a high fat content, place it on a bed of thickly sliced onion so that the meat does not sit in the fat in the bottom of the pot. Excess fat on the surface of the dish can be removed with a slice of bread, a spoon or slotted spoon.
- Food that is cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than food that is left whole, such as a roast or poultry.
- Use a meat thermometer to check if the meat has reached the right temperature.
- Root vegetables, such as carrots, potatoes, turnips and beetroot require longer cooking times than many types of meat. Place them on the bottom of the slow cooker and fit the lid. Check to see if they are tender when the meat has reached the required temperature. Remove the meat and continue cooking the vegetables/root vegetables if necessary.
- Add any dairy products (milk, sour cream or yoghurt) prior to serving. Evaporated milk or condensed soups can be added at the start of cooking.
- We do not recommend that rice, noodles or pasta are cooked in the slow cooker. These can be cooked separately instead and then added to the slow cooker at the end of the cooking time.

MAINTENANCE

Cooking Pot Maintenance

The cooking pot may crack if it is not handled correctly, handle it with care! If you do not follow these instructions it may result in damage to the product, which could lead to injury or property damage.

- Always wear oven mitts or similar when you handle hot ceramic goods. If not, it could lead to burns to your hands or other areas.
- Do not place the cooking pot directly on a countertop, as it may mark or scorch the countertop. Use a pan trivet.
- Do not place the cooking pot on a hob, underneath a grill, in an oven or in a microwave oven as it is likely to crack.
- Do not knock utensils against the rim of the cooking pot to dislodge food, as it will scratch the pot.
- Do not use the cooking pot to pop popcorn, caramelize sugar or make toffee.
- Do not try to use or repair any pot or lid that is chipped, cracked, or broken.
- Do not use the cooking pot to reheat or store food.
- Always place food in the cooking pot at room temperature.
- Do not heat up the cooking pot when it is empty, as it may crack.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the cooking pot or accessories.
- The cooking pot is dishwasher safe.

Glass Lid Maintenance

- Keep the lid away from any grill, microwave oven, hob, hot oven or air outlet from an oven. If the lid has been left in any of the above locations you should not use it again, even if there are no signs of damage.
- If the lid is chipped, cracked or scratched, discard it!
- Let the lid cool down on a dry, heat-resistant surface before handling it. Do not place the lid on a wet surface as this could cause it to crack or shatter.
- Always wear oven mitts or similar when you handle the hot lid! To avoid burns from escaping steam, always tilt the cover away from your hands and face.
- The glass lid is dishwasher safe.

Warning! Always handle the lid with care, as it could cause injury if it breaks.

Caution! The lid may shatter if it is exposed to direct heat or severe temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the lid.

Cleaning

If there are stubborn stains on the cooking pot you can clean it with non-abrasive cleansers or by applying a paste of bicarbonate of soda with a soft cloth. Water marks or mineral deposits can be removed by wiping with vinegar, or by pouring a small amount of vinegar into the pot and letting it soak. After cleaning, wash the pot in warm water and detergent. Rinse it out and allow it to dry.

SPECIFICATIONS

Model number	530025 (Olivia 3.0)
Power supply	AC 230 V, 50 Hz
Effect	210 W
Capacity	5.7 L

OTHER INFORMATION

Environment

This symbol on the product or in the instructions means that the electrical and electronic equipment must be disposed of separately from other household waste when it does not work anymore.

The EU has separate waste collection systems, contact your local dealer or authority for more information.



This symbol on the products packaging means that the material is recyclable.

Law and safety

This product has been manufactured according to current regulations for electromagnetic fields (EMF), which means that it is safe to use if used according to safety instructions. The product is manufactured according to current regulations within the EU legislation, limiting the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment.



Reservations

We reserve the right to correct any typographical errors, and reserve the right to make ongoing changes and improvements to the product and related materials.



Made in P.R.C
Imported by Bergsala SDA AB
P.O. Box 10204
434 23 Kungsbacka, Sweden