

BANKETT

Schongarer
Slow Cooker
Olla lenta
Mijoteuse
Fornello lento

10028121



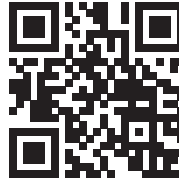
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	5
Vor dem ersten Betrieb	5
Bedienung	6
Geeignete Lebensmittel	6
Tipps zum Garen und Vorbereiten	7
Reinigung und Pflege	8
Hinweise zur Entsorgung	9
Hersteller & Importeur (UK)	9

English	11
Español	19
Français	27
Italiano	35

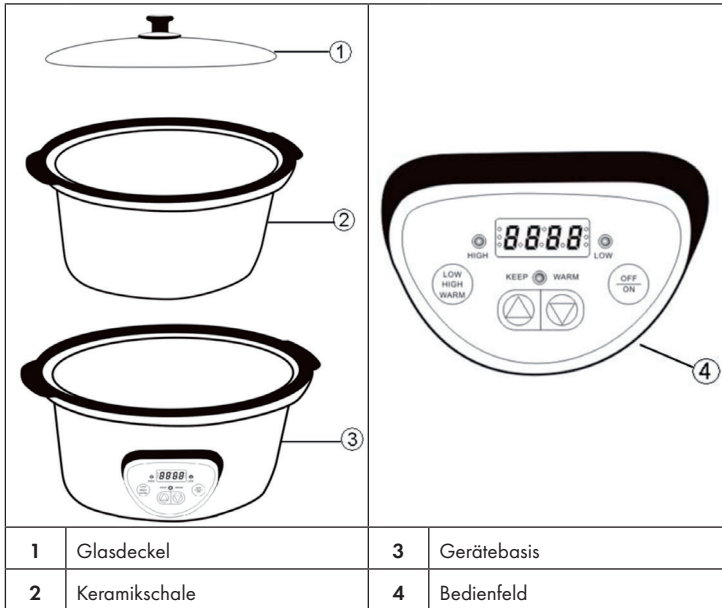
TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10028121
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	320 W

SICHERHEITSHINWEISE

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor sie es auseinanderbauen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, es in irgendeiner Weise beschädigt wurde oder Fehlfunktionen aufweist. Lassen Sie das Gerät von einem Fachbetrieb untersuchen oder reparieren.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen ist.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an, die der Gerätespannung entsprechen.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker und die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von geschultem Personal durchgeführt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten und heiße Oberflächen verlaufen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Gas- oder Elektroherden oder Öfen.
- Bewegen Sie das Gerät nur sehr vorsichtig, wenn sich heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten darin befinden.
- Stecken Sie das Netzkabel immer zuerst ins Gerät und stecken Sie erst dann den Stecker in die Steckdose. Bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen schalten Sie immer zuerst das Gerät aus.
- Kochen Sie nicht in der Gerätebasis, um Stromschlägen und Schäden vorzubeugen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit fern- oder Timer-gesteuerten Steckdosen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät wenn möglich mit dem kurzen Netzkabel. Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen achten Sie darauf, dass sich niemand darin verfängt oder darauf tritt. Die elektrische Leistung des Kabels muss mindestens genauso groß sein, wie die des Geräts. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht über die Arbeitsoberfläche hängt, damit Kinder nicht daran ziehen können.

GERÄTEÜBERSICHT



VOR DEM ERSTEN BETRIEB

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungsmaterialien. Waschen Sie die Keramikscha und den Deckel mit heißem Seifenwasser ab, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab. Wichtig: Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser!
- Beim ersten Gebrauch kann es sein, dass Sie aufgrund herstellungsbedingter Rückstände einen leichten Geruch wahrnehmen. Dieser Geruch verschwindet sehr bald komplett.

BEDIENUNG

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Display auf dem Bedienfeld zeigt „OFF“ und blinkt. Drücken Sie auf die ON/OFF-Taste auf dem Bedienfeld und drücken Sie auf die HIGH/LOW/WARM-Taste, um eine Temperatur oder die Warmhaltefunktion auszuwählen. Der Schongarer beginnt automatisch mit der 12-stündigen Garphase. Nach Ende der Kochzeit wechselt das Gerät automatisch für 6 Stunden in die Warmhaltephase. Nach 6 Stunden Warmhalten zeigt das Display „OFF“ an und blinkt.
- Um den Timer einzustellen, drücken Sie auf die Pfeiltasten, bevor Sie auf die HIGH/LOW/WARM-Taste drücken. Jedes Mal wenn Sie auf die Pfeiltaste drücken, wird die Zeit um 30 Minuten erhöht oder verringert.
- Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 12 Stunden, die minimal einstellbare 30 Minuten.
- Sobald Sie einen Timer gestellt haben können sie mit der HIGH/LOW/WARM-Taste die gewünschte Funktion wählen, der Timer ändert sich dadurch nicht.
- Drücken Sie auf die ON/OFF-Taste um das Gerät auszuschalten. Das Display zeigt „OFF“ und blinkt, bis Sie das Gerät ausschalten. Entnehmen Sie die Keramikschale mit Ofenhandschuhen.

GEEIGNETE LEBENSMITTEL

- Schneiden Sie Wurzelgemüse in kleine, gleichmäßige Stücke, da es langsamer gart als Fleisch. Braten Sie das Gemüse 2-3 Minuten bei hoher Temperatur an, bevor Sie es in den Schongarer geben. Achten Sie darauf, dass das Gemüse immer am Boden der Schale platziert wird und alle Zutaten mit Wasser bedeckt sind.
- Entfernen Sie das Fett vom Fleisch, bevor Sie es kochen, da das Fett im Schongarer nicht verdampfen kann. Falls Sie ein normales Kochrezept verwenden, kann es sein, dass Sie die angegebene Flüssigkeitsmenge verringern müssen, da sich Flüssigkeit nicht so stark verflüchtigt, wie beim Konventionellen Garen.
- Lassen Sie ungekochtes Essen nicht längere Zeit bei Raumtemperatur im Schongarer. Benutzen Sie den Schongarer nicht, um Essen erneut aufzuwärmen.
- Ungekochte rote Bohnen müssen vorher eingeweicht und 10 Minuten lang gekocht werden, um mögliche Giftstoffe zu entfernen.
- Benutzen Sie ein Fleischthermometer um sicherzustellen, dass Braten, Schinken oder Hühnerfleisch mit der gewünschten Temperatur gart.
- Authentisches Steinzeug wird bei heißen Temperaturen gebrannt, daher kann es vorkommen, dass die Keramikschale leichte Unebenheiten an der Oberfläche aufweist und der Deckel nicht perfekt sitzt. Da beim Schongaren kein Dampf produziert wird, gibt es nur wenig Wärmeverlust. Durch normale Abnutzung kann die Oberfläche mit der Zeit etwas rissig wirken.

- Stellen Sie die Keramikschale und den Glasdeckel nicht in Ofen, Kühlschrank, Mikrowelle oder auf Gas- und Elektrokochfelder. Setzen Sie die Keramikschale nicht plötzlichen Temperaturveränderungen aus. Wenn Sie kaltes Wasser in die heiße Schale geben kann sie brechen.
- Lassen Sie die Schale nicht über längere Zeit im Wasser stehen. Lassen Sie lediglich etwas Wasser zum Einweichen in der Schale stehen.
- Auf der Unterseite der Keramikschale gibt es produktionsbedingt einen unglasierten Bereich. Da dieser Bereich Wasser aufsaugt, achten Sie drauf, dass er nicht nass wird.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Keramikschale leer oder nicht im Gerät ist.

TIPPS ZUM GAREN UND VORBEREITEN

- Für ein optimales Garergebnis sollt die Schale mindestens halb voll sein.
- Beim Schongaren bleibt die Feuchtigkeit erhalten. Falls Sie die Feuchtigkeit reduzieren möchten, entfernen Sie nach dem Kochen den Deckel, stellen Sie die Temperatur auf HIGH und lassen Sie das Essen 30-45 Minuten lang köcheln.
- Der Deckel besitzt keine Dichtung. Heben Sie ihn nicht unnötig an, damit die Wärme nicht verloren geht. Erhöhen Sie die Kochzeit für jedes Mal, das Sie den Deckel heben, um 10 Minuten. Falls Sie Suppen zubereiten, lassen Sie 5 cm Platz zwischen der Oberkante der Schale und dem Deckel, damit die Suppe köcheln kann.
- Die meisten Fleisch- und Gemüsegerichte erfordern eine Garzeit von 8-10 Stunden bei niedriger Temperatur (LOW) und 4-6 Stunden bei hoher Temperatur (HIGH). Manche Zutaten eignen sich nicht zum Schongaren. Nudeln, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten erst gegen Ende der Garzeit hinzugefügt werden. Mehrere Dinge haben eine Auswirkung auf die Kochzeit, z.B. Wasser- und Fettgehalt, Temperatur der verwendeten Lebensmittel und ebenso die Größe.
- Kleingeschnittene Lebensmittel garen schneller. Experimentieren Sie mit verschiedenen Zutaten und Kochzeiten, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten.
- Gemüse braucht in der Regel länger als Fleisch, geben Sie das Gemüse daher in die untere Hälfte der Schale.
- Nachdem das Essen fertig ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie den Deckel auf der Schale.
- Die zu garenden Zutaten sollten immer mit Wasser, Sud oder Soße bedeckt sein.
- Braten Sie Zwiebeln und Fleisch vorher an, um den Saft einzuschließen und den Fettgehalt zu reduzieren. Falls Sie nur wenig Zeit haben müssen Sie das nicht tun, es erhöht allerdings den Geschmack.
- Falls Sie Fleischstücke, Schinken und Hühnerfleisch garen ist die Größe wichtig. Die Stücke sollten sich im unteren 2/3 der Schale befinden und komplett mit Wasser bedeckt sein. Falls nötig schneiden Sie größere Teile in Stücke. Das Gesamtgewicht sollte die Höchstgrenze nicht überschreiten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie den Garer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie ihn reinigen oder verstauen. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Die Keramikschale ist für die Spülmaschine geeignet, Sie können sie aber auch mit warmem Seifenwasser abwaschen. Um Essensrückstände zu entfernen, weichen Sie die Schaleninnenseite über Nacht mit Seifenwasser ein und spülen Sie sie am nächsten Tag aus.
- Reinigen Sie die Außenseite der Gerätebasis mit einem feuchten Lappen. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wichtige Hinweise zur Reinigung:

- Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie den Glasdeckel und die Keramikschale nicht in der Spülmaschine, sie könnten brechen.
- Legen Sie den Glasdeckel nicht in den Kühlschrank, andernfalls könnte er brechen.
- Wenn Sie die Keramikschale aus dem Kühlschrank nehmen, lassen Sie sie 40 Minuten bei Raumtemperatur stehen, andernfalls könnte Sie durch den Temperaturunterschied brechen.
- Benutzen Sie die Keramikschale nicht auf dem Gasherd, andernfalls könnte sie brechen.
- Lassen Sie alle Lebensmittel vor dem Garen auftauen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENT

Safety Instructions	12
Product Overview	13
Before first Use	13
Operation	14
Suitable Food	14
Cooking and Preparation Tips	15
Cleaning and Care	16
Disposal Considerations	17
Manufacturer & Importer (UK)	17

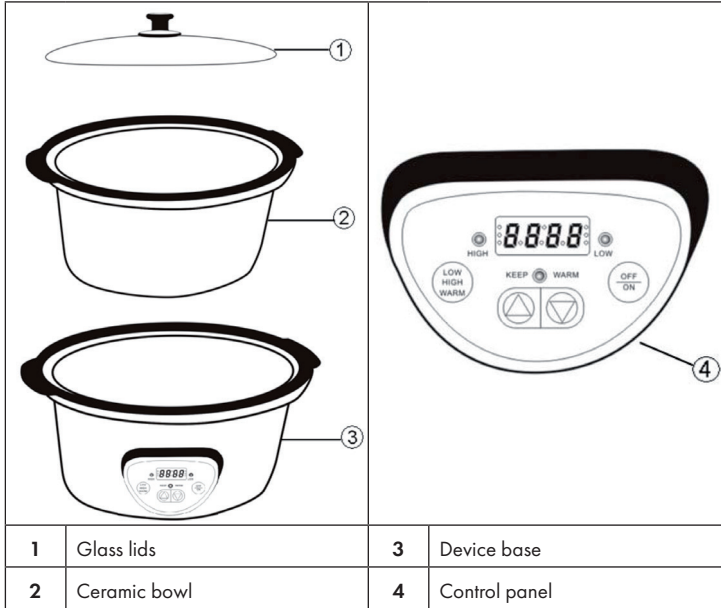
TECHNICAL DATA

Item number	10028121
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power	320 W

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces.
- Only use the device in the presence of children and under supervision.
- Disconnect the plug when not using or cleaning the appliance. Allow the appliance to cool down completely before disassembling.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged, has been damaged in any way or is malfunctioning. Have the unit inspected or repaired by a specialist company.
- Only use accessories expressly approved by the manufacturer.
- Only connect the device to earthed sockets that correspond to the device voltage.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, plug, or base in water or other liquids.
- Children, physically and mentally handicapped persons should only use the device if they have been thoroughly familiarized with its functions and safety precautions by a supervisor.
- Do not attempt to repair the unit yourself. Repairs may only be carried out by trained personnel.
- Do not use the unit outdoors.
- Do not let the power cord run over sharp edges or hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near gas or electric stoves or ovens.
- Only move the appliance very carefully if it contains hot oil or other hot liquids.
- Always plug the power cord into the appliance first and then plug it into the wall outlet. Always switch off the appliance before removing the plug from the socket.
- Do not cook in the base of the appliance to prevent electric shock or damage.
- Do not use the appliance with remote or timer-controlled sockets.
- The appliance is not intended for commercial use, but only for domestic and similar environments.
- If possible, use the unit with the short power cord. If you are using an extension cord, be careful not to get caught or step on it. The electrical power of the cable must be at least as high as that of the appliance. Route the extension cord so that it does not hang over the work surface so that children cannot pull on it.

PRODUCT OVERVIEW



BEFORE FIRST USE

- Before using the unit for the first time, remove all stickers and packing materials. Wash the ceramic tray and lid with hot soapy water, rinse with clear water, and dry thoroughly. Important: Do not immerse the base in water!
- When first used, you may notice a slight odour due to manufacturing residues. This smell will disappear completely very soon.

OPERATION

- Insert the plug into the socket. The display on the control panel shows „OFF“ and flashes. Press the ON/OFF button on the control panel and press the HIGH/LOW/WARM button to select a temperature or keep warm function. The gentle cooker automatically starts the 12-hour cooking phase. At the end of the cooking time, the appliance automatically switches to the warm-keeping phase for 6 hours. After 6 hours the display shows „OFF“ and flashes.
- To set the timer, press the arrow buttons before pressing the HIGH/LOW/WARM button. Each time you press the arrow button, the time increases or decreases by 30 minutes.
- The maximum cooking time that can be set is 12 hours, the minimum cooking time is 30 minutes.
- Once you have set a timer, you can select the desired function with the HIGH/LOW/WARM button, the timer will not change.
- Press the ON/OFF button to turn off the unit. The display will show „OFF“ and flash until you turn off the unit. Remove the ceramic tray with oven gloves.

SUITABLE FOOD

- Cut root vegetables into small, even pieces because they cook slower than meat. Fry the vegetables at high temperature for 2-3 minutes before putting them in the Schongarer. Make sure that the vegetables are always placed at the bottom of the bowl and that all ingredients are covered with water.
- Remove the fat from the meat before cooking, as the fat cannot evaporate in the Schongarer. If you are using a normal recipe, you may need to reduce the amount of liquid indicated as liquid will not evaporate as much as in conventional cooking.
- Do not leave uncooked food at room temperature in the Schongarer for long periods of time. Do not use the Schongarer to reheat food.
- Uncooked red beans must first be soaked and cooked for 10 minutes to remove possible toxins.
- Use a meat thermometer to ensure that roasts, hams or chicken are cooked at the desired temperature.
- Authentic stoneware is fired at hot temperatures, so it is possible that the surface of the ceramic bowl is slightly uneven and the lid does not fit perfectly. Since no steam is produced during gentle cooking, there is little heat loss. Normal wear and tear can cause the surface to appear somewhat cracked over time.

- Do not place the ceramic bowl and glass lid in an oven, refrigerator, microwave, gas or electric hob. Do not expose the ceramic bowl to sudden changes in temperature. If you add cold water to the hot dish, it may break.
- Do not leave the bowl in the water for long periods of time. Just leave some water in the bowl to soak.
- There is an unglazed area on the underside of the ceramic bowl for production reasons. Since this area absorbs water, make sure that it does not get wet.
- Do not use the appliance when the ceramic bowl is empty or not in the appliance.

COOKING AND PREPARATION TIPS

- For optimum cooking results, the dish should be at least half full.
- The moisture is retained during gentle cooking. If you want to reduce the moisture, remove the lid after cooking, set the temperature to HIGH and simmer for 30-45 minutes.
- The lid does not have a seal. Do not lift it unnecessarily so that the heat is not lost. Increase the cooking time by 10 minutes for each time you lift the lid. If you are preparing soups, leave 5 cm of space between the top of the bowl and the lid to allow the soup to simmer.
- Most meat and vegetable dishes require a cooking time of 8-10 hours at low temperature (LOW) and 4-6 hours at high temperature (HIGH). Some ingredients are not suitable for gentle cooking. Noodles, seafood, milk and cream should be added towards the end of cooking. Several things have an effect on the cooking time, e.g. water and fat content, temperature of the food used and also the size.
- Cut food will cook faster. Experiment with different ingredients and cooking times until you get the desired result.
- Vegetables usually take longer to cook than meat, so put them in the bottom half of the bowl.
- After the meal is ready, turn off the appliance and leave the lid on the bowl.
- The ingredients to be cooked should always be covered with water, broth or sauce.
- Fry onions and meat beforehand to trap the juice and reduce the fat content. If you don't have much time, you don't have to, but it increases the taste.
- If you cook pieces of meat, ham and chicken, size is important. The pieces should be in the lower 2/3 of the shell and completely covered with water. If necessary, cut larger pieces into pieces. The total weight should not exceed the maximum limit.

CLEANING AND CARE

- Turn off the appliance and unplug the appliance before cleaning or storing it. Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- The ceramic dish is dishwasher safe, but you can also wash it with warm soapy water. To remove food residue, soak the inside of the dish overnight in soapy water and rinse the next day.
- Clean the outside of the base with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sponges to avoid damaging the surface.
- Repairs may only be carried out by trained specialist personnel.

Important cleaning instructions:

- Never immerse the base of the unit in water or other liquids.
- Do not clean the glass lid and ceramic dish in the dishwasher as they may break.
- Do not place the glass lid in the refrigerator, otherwise it may break.
- If you remove the ceramic dish from the refrigerator, leave it at room temperature for 40 minutes, otherwise the temperature difference could break it.
- Do not use the ceramic dish on the gas stove, otherwise it may break.
- Defrost all foods before cooking.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad	20
Visión general del aparato	21
Antes de la primera operación	21
Funcionamiento	22
Alimentos apropiados	22
Consejos para cocción y preparación	23
Limpieza y cuidado	24
Indicaciones sobre la retirada del aparato	25
Fabricante e importador (Reino Unido)	25

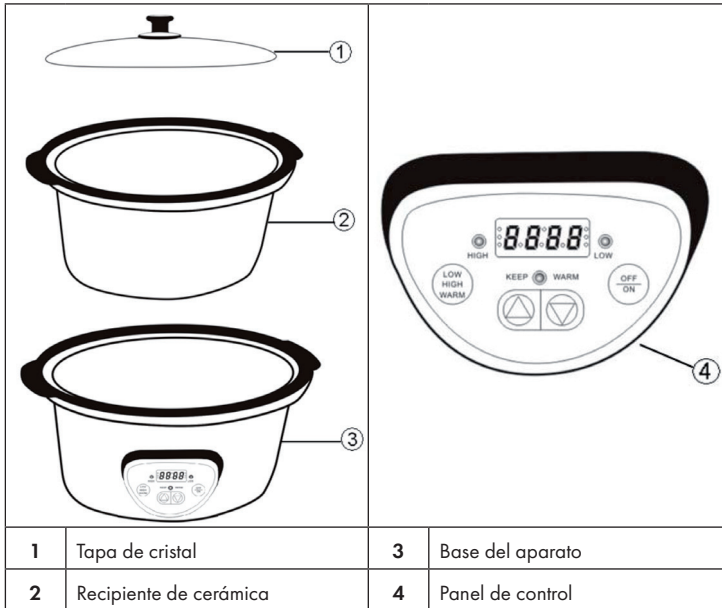
DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10028121
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	320 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- No toque las superficies calientes.
- Utilice el aparato en presencia de niños solamente si estos están bajo la supervisión de una persona adulta.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice o se disponga a limpiarlo. Deje enfriar el aparato por completo antes de desmontarlo.
- No utilice el aparato si el cable de red o el propio aparato están dañados o si ha detectado fallos en las funciones. Acuda a personal técnico especializado para su reparación.
- Utilice solamente aquellos accesorios expresamente recomendados por el fabricante.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente con toma de tierra que cumplan con la tensión indicada en el producto.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de red, el enchufe o la base del aparato en agua u otros líquidos.
- Los niños y las personas con discapacidades físicas o psíquicas podrán utilizar el aparato si anteriormente han recibido instrucciones sobre el uso del mismo y se hayan familiarizado con las advertencias de seguridad y con su manejo.
- No intente reparar el aparato usted mismo. En caso de avería, recurra siempre a personal cualificado para ello.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Asegúrese de que el cable de red no pasa por bordes puntiagudos o superficies muy calientes.
- No coloque el aparato cerca de fogones eléctricos o de gas ni de hornos.
- Mueva el aparato con precaución cuando este contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
- Enchufe el cable de red siempre primero al aparato y posteriormente a la toma de corriente. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, asegúrese de que el aparato está apagado.
- No cocine en la base del aparato para evitar descargas eléctricas y otros daños.
- No controle el aparato utilizando tomas de corriente por control remoto o que dispongan de un temporizador.
- El aparato no está indicado para uso comercial, sino para uso doméstico o similar.
- Siempre que sea posible, utilice el aparato con el cable de alimentación corto. En caso de que utilice un alargador, asegúrese de que nadie lo pisa o tropieza con él. El voltaje del cable debe ser como mínimo igual que el del aparato. Coloque el cable de tal manera que no quede colgando en la zona donde se disponga a cocinar para que los niños no puedan tirar de él.

VISIÓN GENERAL DEL APARATO



ANTES DE LA PRIMERA OPERACIÓN

- Antes de utilizar el aparato por primera vez retire todos los adhesivos y material de embalaje. Lave el recipiente de cerámica y la tapa con agua caliente con jabón, enjuáguelos con agua limpia y seque ambas partes con cuidado. Importante: no sumerja el aparato en agua.
- Durante el primer uso es probable que perciba un ligero olor a causa de residuos del proceso de fabricación. Este olor es pasajero y desaparecerá por completo en unos momentos.

FUNCIONAMIENTO

- Conecte el enchufe a la toma de corriente. El monitor del panel de control mostrará OFF y parpadeará. Pulse en ON/OFF y en el botón HIGH/LOW/WARM para seleccionar las funciones ALTO/BAJO/MANTENER CALOR. Al finalizar el tiempo de cocción, la olla cambiará al modo WARM automáticamente tras 6 horas de funcionamiento. Tras 6 horas en la fase WARM, la pantalla mostrará OFF y parpadeará.
- Para configurar el temporizador pulse en los botones de dirección antes de seleccionar HIGH/LOW/WARM. Cada vez que pulse en las flechas estas aumentarán o reducirán en 30 minutos el tiempo programado.
- El tiempo de cocción máximo programable es de 12 horas, el tiempo mínimo es de 30 minutos.
- Una vez haya configurado el temporizador puede pulsar el botón HIGH/LOW/WARM para seleccionar la función deseada.
- Pulse en el botón ON/OFF para apagar el aparato. En el monitor aparecerá OFF y parpadeará hasta que el aparato se apague. Retire el recipiente de cerámica con guantes de cocina.

ALIMENTOS APROPIADOS

- Corte los tubérculos en trozos pequeños y uniformes ya que necesitan más tiempo de cocción que la carne. Pase la verdura por la sartén 2-3 minutos a alta temperatura antes de introducirla en la olla. Asegúrese de que coloca la verdura en el fondo del recipiente de cerámica y que todos los alimentos están cubiertos de agua.
- Retire la grasa de la carne antes de cocinarla para que esta no se evapore dentro de la olla. Si se guía por una receta normal puede que deba reducir la cantidad de líquido recomendada, pues los líquidos no se evaporan tan rápidamente como en las ollas convencionales.
- No deje la comida sin cocinar a temperatura ambiente dentro de la olla durante mucho tiempo. No utilice la olla para recalentar comida.
- Las judías rojas crudas deben ponerse primero en remojo y luego cocerse durante 10 minutos para eliminar posibles toxinas.
- Utilice el termostato para carnes para asegurarse que los asados y la carne de cerdo y de pollo se cuecen a la temperatura deseada.
- La cerámica aumenta su temperatura cuando se le aplica calor, por lo que puede que el recipiente de cerámica presente algunas irregularidades en la superficie y que por ello la tapa no encaje perfectamente. Puesto que las ollas de cocción lenta no producen vapor, se perderá muy poco calor. Con el uso la superficie puede agrietarse un poco.

- No meta el recipiente de cerámica y la tapa de cristal en el horno, en la nevera ni en el microondas ni lo utilice en fogones eléctricos o de gas. No someta la olla a cambios de temperatura muy bruscos. Si introduce agua fría en el recipiente caliente de cerámica, este puede romperse.
- No deje el recipiente de cerámica demasiado tiempo en agua. Póngalo en remojo con un poco de agua dentro del recipiente.
- En la parte inferior del recipiente hay una zona sin esmaltar por motivos de producción. Como esta zona absorbe el agua, asegúrese de que no está mojada.
- No utilice el aparato si el recipiente de cerámica está vacío o no está dentro del aparato.

CONSEJOS PARA COCCIÓN Y PREPARACIÓN

- Para una cocción óptima, como mínimo la mitad del recipiente debería estar llena.
- Al cocinar a fuego lento la humedad se mantiene. En caso de que quiera reducir la humedad, retire la tapa tras la cocción, seleccione la temperatura HIGH y deje que la comida se cocine unos 30-45 minutos.
- La tapa no tiene cierre. No la levante a menos que sea necesario para que no se vaya el calor. Aumente el tiempo de cocción en 10 minutos cada vez que retire la tapa. Durante la preparación de sopas, deje 5 cm de espacio entre el borde superior del recipiente y la tapa para que esta pueda hervir a fuego lento.
- La mayoría de los platos de carne y verduras necesitan un tiempo de cocción de 8-10 horas a fuego lento (LOW) y 4-6 horas a una temperatura más alta (HIGH). Muchos alimentos no son aptos para el uso en este tipo de ollas. La pasta, el marisco, la leche y la nata deben añadirse casi al final del tiempo de cocción. Hay muchos factores que influyen en el tiempo de cocción, como el contenido de agua y de grasa, la temperatura de los alimentos o incluso su tamaño.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños se cuecen más rápido. Pruebe con distintos ingredientes y tiempos de cocción hasta que encuentre el resultado deseado.
- Las verduras necesitan normalmente más tiempo de cocción que la carne; por este motivo, coloque las verduras siempre en el fondo del recipiente.
- Cuando la comida esté lista, apague el aparato y deje la tapa puesta en el recipiente.
- Los alimentos que se dispongan a cocer deben estar siempre cubiertos de agua, líquido de decocción o salsa.
- Pase la cebolla y la carne por la sartén previamente para conservar el jugo y reducir la grasa. En caso de que tenga poco tiempo, no es necesario que lo haga, pero esto produce un sabor más intenso.
- Para preparar trozos de carne, como cerdo y pollo, debe prestar atención al tamaño. Los trozos deben colocarse en la parte de abajo del recipiente y deberán estar totalmente cubiertos de agua. Si es necesario, corte las partes más grandes en trozos más pequeños. El peso total no debe exceder los límites máximos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Apague la olla y retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar o guardar el aparato. Deje que este se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- El recipiente de cerámica es caja fuerte del lavaplatos, pero también se puede lavar con agua tibia y jabón. Para eliminar trozos de comida adheridos, deje en remojo el interior del recipiente durante toda la noche con agua jabonosa y enjuáguelo al día siguiente.
- Limpie el exterior de la base del aparato con un paño húmedo. No utilice productos o esponjas abrasivas para no dañar el aparato.
- En caso de avería, recurra solamente a personal técnico cualificado.

Indicaciones importantes para la limpieza:

- No sumerja nunca la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No limpie la tapa de cristal y el recipiente de cerámica en el lavavajillas ya que podrían romperse.
- No meta la tapa de cristal en el frigorífico, podría romperse.
- Si retira el recipiente de cerámica del frigorífico, déjelo reposar 40 minutos a temperatura ambiente para evitar cambios bruscos de temperatura al comenzar la cocción.
- No utilice el recipiente de cerámica en una cocina de gas, podría romperse.
- Deje que todos los alimentos se descongelen antes de la cocción.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	28
Aperçu de l'appareil	29
Avant la première opération	29
Utilisation	30
Remarques concernant les aliments	30
Conseils de cuisson et de préparation	31
Nettoyage et entretien	32
Informations sur le recyclage	33
Fabricant et importateur (UK)	33

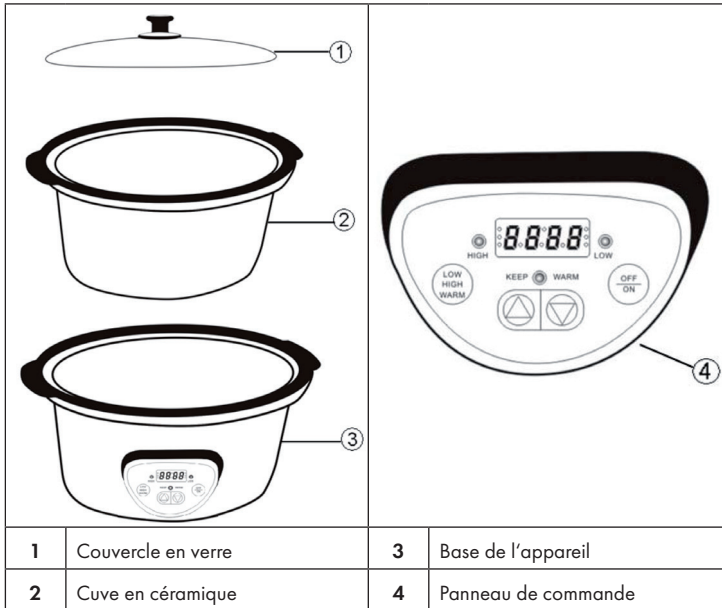
FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10028121
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	320 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne pas toucher les surfaces externes.
- L'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants doit se faire sous surveillance.
- Débrancher et laisser refroidir totalement l'appareil avant de le nettoyer ou de le démonter.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou présente un dysfonctionnement. Dans ce cas, faire réviser et réparer l'appareil par un service technique compétent.
- Utiliser exclusivement des accessoires expressément autorisés par le fabricant.
- Brancher l'appareil exclusivement à une installation électrique dont la tension correspond à celle de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution et tout endommagement de l'appareil, ne pas faire tremper le câble ou la fiche d'alimentation ou la base de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites doivent utiliser l'appareil uniquement après avoir été entièrement sensibilisé aux consignes de sécurité et aux fonctions de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même. Toute réparation doit être effectuée par un professionnel qualifié.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Disposer le câble d'alimentation de telle sorte qu'il ne soit pas en contact avec des rebords coupants ou des surfaces chaudes.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un four.
- Déplacer l'appareil prudemment s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides.
- Toujours brancher le câble d'alimentation à l'appareil avant de le brancher à la prise électrique. Avant de le débrancher, éteindre l'appareil.
- Afin d'éviter toute électrocution ou dommage, ne pas cuisiner directement dans la base de l'appareil.
- Ne pas connecter l'appareil à des prises commandées par minuterie ou télécommande.
- L'appareil ne peut être utilisé à des fins commerciales. Il est prévu pour un usage domestique ou similaire.
- Si possible, utiliser uniquement le câble d'alimentation court fourni. Si une rallonge électrique est utilisée, veiller à ce que personne ne marche dessus ou ne trébuche. La puissance de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil. Disposer la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas au bord du plan de travail afin que les enfants ne puissent pas tirer dessus.

APERÇU DE L'APPAREIL



AVANT LA PREMIÈRE OPÉRATION

- Avant la première utilisation de l'appareil, retirer tous les autocollants et éléments d'emballage. Laver la cuve en céramique et le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Attention : ne jamais faire tremper la base dans l'eau !
- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une faible odeur se dégage due aux résidus de fabrication. Cette odeur disparaît complètement très rapidement.

UTILISATION

- Brancher l'appareil. L'écran digital sur le panneau de commande affiche « OFF » et clignote. Appuyer sur la touche ON/OFF du panneau de commande puis appuyer sur la touche HIGH/LOW/WARM pour sélectionner une température ou le mode Maintien de la chaleur. La mijoteuse lance automatiquement une cuisson de 12 heures. Appuyer plusieurs fois sur la touche HIGH/LOW/WARM pour sélectionner l'une des fonctions suivantes qui suivent l'ordre : Élevé>Faible>Maintien de la chaleur. En mode élevé ou faible, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien de la chaleur au bout de 6 heures. Pendant la phase de Maintien de la chaleur, l'écran affiche « OFF » et se met à clignoter une fois la phase terminée.
- Pour régler la minuterie, appuyer sur les touches fléchées : chaque pression sur une ajoute ou retire 30 minutes à la minuterie. Le temps maximum de cuisson est de 12 heures et le minimum est 30 minutes.
- Une fois la minuterie réglée, sélectionner la fonction souhaitée à l'aide de la touche HIGH/LOW/WARM. Ceci ne modifie pas le temps réglé pour la minuterie.
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche ON/OFF. « OFF » s'affiche en clignotant sur l'écran jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne. Sortir la cuve en céramique à l'aide de maniques.

REMARQUES CONCERNANT LES ALIMENTS

- Commencer par couper des légumes-racine en petits morceaux égaux, car ils nécessitent une cuisson plus lente que la viande. Faire revenir les légumes 2-3 minutes à feu vif avant de les placer dans la mijoteuse. Veiller à ce que les légumes soient toujours placés au fond de la cuve. Tous les ingrédients doivent être recouverts d'eau.
- Retirer le gras de la viande avant de la faire cuire, car il ne sera pas éliminé dans la mijoteuse. En cas d'utilisation d'une recette normale, il est possible qu'il faille réduire la quantité de liquide indiquée car celui-ci s'évapore beaucoup moins que lors d'une cuisson ordinaire.
- Les aliments crus ne doivent pas être laissés trop longtemps dans la mijoteuse à température ambiante. Ne pas utiliser la mijoteuse pour réchauffer de la nourriture.
- Les haricots rouges crus doivent être trempés et cuits pendant 10 minutes au préalable afin d'éliminer toutes substances toxiques.
- Utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que les rôtis, jambons ou volaille sont cuits à la température souhaitée.
- Le grès authentique brûle légèrement par températures élevées. Il est donc possible que la cuve en céramique présente de légères inégalités sur la surface externe et que le couvercle ne s'emboîte pas parfaitement. Étant donné qu'aucune vapeur n'est produite lors du mijotage, la perte de chaleur sera minime. Avec le temps et une utilisation régulière, la cuve en céramique peut légèrement se crevasser.

- Ne pas placer la cuve en céramique et le couvercle en verre dans un four, au réfrigérateur, au four à micro-ondes ou sur des plaques de cuisson à gaz ou électriques. Ne pas exposer la cuve en céramique à des changements de température soudains. Lorsque la cuve est encore chaude, ne pas verser d'eau froide à l'intérieur, elle pourrait se fissurer.
- Ne pas laisser la cuve tremper trop longtemps dans l'eau. Pour faciliter le nettoyage, un fond d'eau dans la cuve suffit.
- Sous la cuve se trouve une zone non-émaillée. Cette zone absorbe l'eau, attention à ne pas la mouiller.
- Ne pas utiliser l'appareil si la cuve est vide ou n'est pas placée dans l'appareil.

CONSEILS DE CUISSON ET DE PRÉPARATION

- Pour obtenir un résultat de cuisson idéal, la cuve doit être au moins remplie à la moitié.
- Lors du mijotage, l'humidité est conservée. Pour réduire l'humidité, retirer le couvercle après la cuisson et faire cuire les aliments pendant 30 à 45 minutes sur HIGH (élevé).
- Le couvercle n'est pas équipé d'un joint. Ne pas le soulever inutilement pour éviter de perdre la chaleur. A chaque fois que le couvercle est soulevé, augmenter le temps de cuisson de 10 minutes. Pour la préparation d'une soupe, laisser une ouverture d'environ 5 cm entre le rebord supérieur de la cuve et le couvercle pour permettre à la soupe de frémir.
- La plupart des plats à base de légumes ou de viande nécessitent un temps de cuisson de 8 à 10 heures à basse température (LOW) ou 4 à 6 heures à température élevée (HIGH). Beaucoup d'aliments ne sont pas adaptés au mijotage. Les nouilles, les fruits de mer, le lait et la crème doivent être ajoutés seulement à la fin de la cuisson. Plusieurs facteurs ont une influence sur le temps de cuisson, comme par exemple le contenu en eau et en graisse, la température et la taille des aliments.
- Les aliments coupés en petits morceaux sont cuits plus rapidement. Expérimenter avec des ingrédients et des temps de cuisson différents jusqu'à obtention du résultat désiré.
- En général, les légumes nécessitent un temps de cuisson supérieur à la viande. Placer les légumes au fond de la cuve.
- Une fois la cuisson terminée, éteindre l'appareil et laisser le couvercle sur la cuve.
- Les aliments pour le mijotage doivent toujours être recouverts d'eau, de bouillon ou de sauce.
- Faire revenir les oignons et la viande au préalable pour intégrer le jus de cuisson et réduire la graisse contenue. Cela rend les aliments plus savoureux mais n'est pas une étape obligatoire si votre temps est limité.
- La taille des morceaux de viande, de jambon ou de poulet est importante. Les morceaux doivent être placés dans la moitié inférieure de la cuve et couverts entièrement d'eau. Si nécessaire, couper les plus gros morceaux. La quantité totale ne doit pas dépasser la limite de hauteur de la cuve.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Laisser refroidir entièrement l'appareil avant le nettoyage.
- Le bol en céramique au lave-vaisselle, mais vous pouvez également laver à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les résidus de nourriture, verser de l'eau savonneuse au fond de la cuve et laisser tremper pendant la nuit. Nettoyer le jour suivant.
- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits ou éponges abrasifs, cela pourrait endommager les surfaces de l'appareil.
- Toute réparation doit être effectuée par un professionnel qualifié.

Remarques importantes concernant le nettoyage :

- Ne jamais faire tremper la base dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas laver la cuve en céramique ou le couvercle en verre au lave-vaisselle, car ils peuvent se casser.
- Ne pas placer le couvercle en verre au réfrigérateur, il pourrait se casser.
- Lorsque la cuve en céramique a été placée au réfrigérateur, la laisser s'adapter à la température ambiante pendant 40 minutes avant de la replacer dans l'appareil. Une différence soudaine de température peut la casser.
- Ne pas utiliser la cuve en céramique sur une plaque de cuisson à gaz, car elle pourrait se casser.
- Laisser décongeler tous les aliments avant de les faire cuire.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Norme di sicurezza	36
Descrizione del prodotto	37
Prima della prima operazione	37
Utilizzo	38
Cibi adatti alla cottura lenta	38
Consigli pratici per la cottura	39
Pulizia e manutenzione	40
Avviso di smaltimento	41
Produttore e importatore (UK)	41

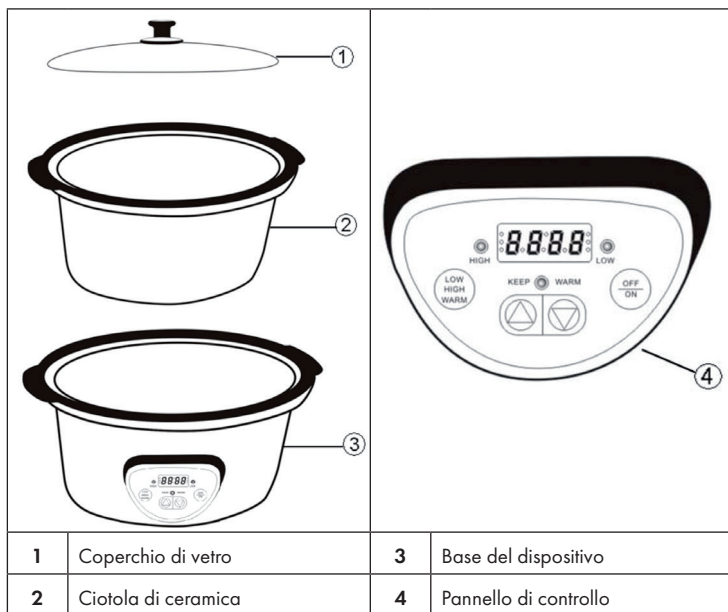
DATI TECNICI

Numero articolo	10028121
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	320 W

NORME DI SICUREZZA

- Non toccare le superfici quando sono calde.
- In presenza di bambini, utilizzare il dispositivo sotto sorveglianza.
- In caso di inutilizzo del dispositivo o della sua pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente. Far raffreddare il dispositivo prima di assemblarlo nuovamente.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo è danneggiato o se si riscontrano dei malfunzionamenti. In questi casi far controllare e far riparare il dispositivo esclusivamente da personale qualificato e competente.
- Utilizzare unicamente gli accessori e i componenti forniti dal produttore.
- Collegare il dispositivo a una presa di corrente con messa a terra e con un'alimentazione conforme a quella richiesta.
- Per ridurre i rischi di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina e la base del dispositivo nell'acqua e in altre sostanze liquide.
- Bambini e persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono limitate, non devono usare il dispositivo a meno che abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o delle istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non provare a riparare il dispositivo da soli.
- Non usare il dispositivo in spazi aperti.
- Non posizionare il cavo su superfici calde o su spigoli.
- Non collocare il dispositivo nella vicinanze di fornelli elettrici o a gas o di forni.
- Muovere il dispositivo con la massima cautela in caso al suo interno ci sia olio molto caldo o altre sostanze liquide bollenti.
- Inserire sempre prima il cavo nel dispositivo e successivamente la spina nella presa di corrente. Prima di disinserire la spina, spegnere il dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo senza la ciotola di ceramica per evitare scosse e elettriche e danni di vario genere.
- Non utilizzare il dispositivo tramite prese e interruttori con comando a distanza.
- Il dispositivo non è per uso commerciale, ma domestico e simili.
- In caso sia necessario l'uso di una prolunga, assicurarsi che questa non sia d'intralcio o che possa costituire pericolo di inciampo. La sua potenza elettrica deve essere conforme a quella del dispositivo. Dislocare il filo della prolunga in modo che non penda sul piano di lavoro e che non sia alla portata dei bambini.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



PRIMA DELLA PRIMA OPERAZIONE

- Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, rimuovere tutte le etichette e i materiali di imballaggio. Lavare la ciotola di ceramica e il coperchio con acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua pulita e far asciugare completamente le singole parti. Importante: non immergere il dispositivo nell'acqua.
- Al primo uso del dispositivo è possibile che si senta un leggero odore dovuto alla bruciatura dei residui di produzione, il quale scompare completamente in breve tempo.

UTILIZZO

- Inserire la spina nella presa di corrente, sul display appare e lampeggia l'indicazione "OFF". Premere sul tasto ON/OFF del pannello di controllo e sul tasto "HIGH/LOW/WARM" per selezionare la temperatura o la funzione "WARM" (per mantenere caldi gli alimenti). La pentola Slow Cooker inizia automaticamente la fase di cottura di 12 ore. Premere più volte il tasto HIGH/LOW/WARM per selezionare la temperatura di cottura desiderata nella seguente sequenza: HIGH>LOW>WARM. Dopo 6 ore la pentola passa automaticamente alla funzione "WARM". Durante questa funzione, sul display appare "OFF" che inizia a lampeggiare quando termina.
- Per impostare il Timer, prima di premere il tasto HIGH/LOW/WARM, premere i tasti direzionali. Ogni volta che si premono questi tasti, il lasso di tempo aumenta o diminuisce di 30 minuti.
- Il massimo tempo di cottura impostabile è di 12 ore, il minimo è di 30 minuti.
- Appena impostato il Timer, premere i tasti HIGH/LOW/WARM per selezionare la funzione desiderata. Il Timer non viene modificato.
- Premere il tasto ON/OFF per spegnere il dispositivo. Sul display appare e lampeggia "OFF" fino a quando il dispositivo viene spento. Estrarre la ciotola di ceramica muniti di guanti da forno.

CIBI ADATTI ALLA COTTURA LENTA

- Tagliare i tuberi in piccoli pezzi di uguale misura in quanto la loro cottura è più lenta rispetto a quella della carne. Farli rosolare per 2-3 minuti prima di metterli nella Slow Cooker. Assicurarsi che le verdure siano sul fondo della ciotola e che tutti gli ingredienti siano coperti di acqua.
- Rimuovere dalla carne le parti grasse, in quanto esse non vengono cotte al vapore. Inoltre è possibile che la quantità di liquidi da aggiungere indicata nelle ricette, debba essere ridotta in quanto nella Slow Cooker il processo di evaporazione è meno intenso rispetto a una cottura convenzionale.
- Non lasciare cibi non cotti e a temperatura ambiente all'interno della Slow Cooker. Non usare la Slow Cooker per riscaldare gli alimenti.
- Bollire i fagioli rossi secchi per almeno 10 minuti per rimuovere le tossine, prima di cuocerli nella Slow Cooker.
- Utilizzare un termometro per la cottura delle carni per essere sicuri che vengano cotti secondo la temperatura desiderata.
- La ceramica autentica alle alte temperature può rompersi, per cui la ciotola può presentare alcune irregolarità trascurabili e il coperchio di vetro delle spaccature marginali. Con il passar del tempo è quindi possibile che le superfici appaiano crepate. La cottura a basse temperature non produce vapore, per cui la perdita di calore è minima.

- Non collocare la ciotola di ceramica e il coperchio di vetro all' interno di forni, frigoriferi o microonde o su fornelli elettrici o a gas. Non esporre la ciotola di ceramica a repentini sbalzi di temperatura. La ciotola molto calda se messa in acqua fredda, potrebbe rompersi.
- Non lasciare la ciotola per troppo tempo in ammollo, ma riempirla di acqua per ammorbidire i residui di cibo.
- Sotto la ciotola vi è un parte non vetrata e che assorbe acqua. Evitare quindi di bagnarla.
- Non usare il dispositivo se la ciotola di ceramica è vuota.

CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA

- Per una cottura ottimale, riempire la ciotola almeno fino alla metà.
- La Slow Cooker trattiene l'umidità, in caso si desideri ridurla, a fine cottura rimuovere il coperchio, impostare la temperatura su "High" e far crogiolare gli alimenti per 30-45 minuti.
- Il coperchio è privo di guarnizioni. Non sollevarlo se non è necessario, in modo da evitare la dispersione di calore. Ogni volta che si solleva il coperchio prolungare il tempo di cottura di 10 minuti. Nella preparazione di zuppe, lasciare 5 cm di spazio tra il bordo della ciotola e il coperchio in modo che la zuppa possa crogiolare.
- La maggior parte delle verdure e delle carni necessitano di un tempo di cottura che va dalle 8 alle 10 ore a temperatura bassa (LOW), dalle 4 alle 6 ore a temperatura alta (HIGH). Alcuni ingredienti non sono adatti alla SLOW COOKER. Pasta, frutti di mare, latte e panna devono essere aggiunti verso fine cottura. Diversi fattori influenzano il tempo di cottura, per esempio il contenuto d'acqua o di grasso, la temperatura degli alimenti e la loro grandezza.
- Cibi tagliati in piccoli pezzi cuociono più velocemente. Sperimentare con i diversi ingredienti e tempi di cottura fino a ottenere il risultato desiderato.
- Normalmente le verdure necessitano di tempi di cottura più lunghi rispetto alla carne. Collocare le verdure alla base della ciotola di ceramica.
- A cottura ultimata, spegnere il dispositivo senza rimuovere il coperchio.
- Tutti gli alimenti devono essere ricoperti da acqua, salse o sughi.
- Dapprima far rosolare la carne e le cipolle, in modo che venga rilasciato un sughetto e il contenuto di grassi venga ridotto. Non farlo in caso non si abbia molto tempo, il sapore viene certamente esaltato.
- La grandezza dei pezzi di carne è importante per la cottura. I pezzi devono essere posizionati ai 2/3 della ciotola ed essere completamente ricoperti di acqua. Il peso degli alimenti da cuocere non deve superare il limite massimo consentito.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, spegnere il dispositivo e disinserire la spina dalla presa di corrente e farlo raffreddare completamente.
- La ciotola in ceramica è lavabile in lavastoviglie, ma si può anche lavare con acqua tiepida e sapone. Per ammorbidire i residui di cibo, lasciare la ciotola con acqua e sapone per tutta la notte e risciacquarla il giorno dopo.
- Lavare le parti esterne con un panno umido. Non utilizzare sostanze o spugne abrasive per non danneggiare le superfici.
- Le riparazioni devono essere eseguite da personale competente e autorizzato.

Consigli importanti:

- Non immergere la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Non lavare la ciotola di ceramica e il coperchio di vetro in lavastoviglie, possono rompersi.
- Non collocare il coperchio di vetro nel frigorifero. Potrebbe rompersi.
- Quando si tira fuori dal frigorifero la ciotola di ceramica, lasciarla a temperatura ambiente per 40 minuti prima di utilizzarla. Gli sbalzi termici possono romperla.
- Non utilizzare la ciotola di ceramica su fornelli a gas, potrebbe rompersi.
- Prima della cottura scongelare sempre gli alimenti.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN