

# BRISTOL 65

Schongarer  
Slow Cooker  
Olla lenta  
Mijoteuse  
Fornello lento

10029669 10029670 10029980



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://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  |
| Inbetriebnahme und Bedienung                                 | 5  |
| Reinigung und Pflege   | 6  |
| Tipps zum Garen und Vorbereiten                              | 7  |
| Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland | 8  |
| Hinweise zur Entsorgung                                      | 10 |
| Hersteller & Importeur (UK)                                  | 10 |

|          |    |
|----------|----|
| English  | 11 |
| Español  | 17 |
| Français | 23 |
| Italiano | 29 |

---

## TECHNISCHE DATEN

---

|                  |                      |          |
|------------------|----------------------|----------|
| Artikelnummer    | 10029669, 10029670   | 10029980 |
| Stromversorgung  | 220-240 V ~ 50-60 Hz |          |
| Leistung         | 300 W                | 200 W    |
| Fassungsvermögen | 6,5 L                | 3,5 L    |

---

## 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 ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- 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.

---

# INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

---

## Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung.
- Kochen Sie zunächst ein- oder zweimal nur kurz mit reinem Wasser, um eventuelle Geschmacks- und Geruchsstoffe zu entfernen.

## Bedienung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzeresistente, absturzungefährdete Oberfläche.
2. Befüllen Sie den Keramiktopf mit Ingredienzien.
3. Stellen Sie den Topf anschließend in den Garraum.
4. Platzieren Sie den Glasdeckel auf dem Topf.
5. Prüfen Sie, ob das Betriebschalter in der „OFF“-Position ist.
6. Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie es an.
7. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Stromstecker.
8. Entfernen Sie das Glasdeckel und anschließend den Keramiktopf mit Ofenhandschuhen oder einem ähnlichen Schutz.

Im Auto-Modus heizt das Gerät bis zur Endtemperatur hoch (HIGH-Modus) und schaltet dann zum Halten der Hitze auf den Low-Modus.

- Durch Wahl des High-Modus können Sie den Garvorgang beschleunigen.
- Durch Wahl des Low-Modus können Sie den Garvorgang entschleunigen.

## Hinweise zum Garen

Die meisten Lebensmitteln eignen sich zum Slowcooking. Um ideale Ergebnisse zu erzielen, beachten Sie u.a. folgende Hinweise:

- Schneiden Sie Wurzelgemüse in vergleichsweise kleinere Stücke, wenn Sie dieses gemeinsam mit Fleisch kochen, da die Garzeiten von Fleisch kürzer sind. Sautieren Sie Wurzelgemüse gegebenenfalls 2 bis 3 Minuten.
- Platzieren Sie das Wurzelgemüse am Topfboden. Achten Sie darauf, dass alle Lebensmittel von Flüssigkeit bedeckt sind.
- Bedenken Sie, dass Fett beim Slowcooking nicht verdampft. Entfernen Sie überschüssiges Fett daher gegebenenfalls.
- Falls Sie ein reguläres Rezept auf die Slowcooking-Methode übertragen, reduzieren Sie den Flüssigkeitsanteil, da Flüssigkeiten beim Slowcooking nicht verdampfen.

- Nutzen Sie den Slowcooker nicht zum Wiedererhitzen von Speisen.
- Bohnen müssen 10 Minuten vorgekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen.
- Ideale Resultate werden typischerweise dann erzielt, wenn der Topf mind. halbvoll ist.
- Da die Slowcooking-Methode Flüssigkeiten nicht abbaut, können Sie ggf. den Flüssigkeitsanteil reduzieren, indem Sie den Deckel entfernen und das Gerät derweil in Betrieb halten.
- Typischerweise sind für jedes Abnehmen des Deckels während des Kochens 10 Minuten auf die anvisierte Garzeit aufzuschlagen.
- Sollten Sie Suppen zubereiten, befüllen Sie den Topf bis max. 5 Zentimeter unter den Rand.
- Einige Ingredienzen - etwa Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne - sind nicht zum Slowcooking geeignet und sollte am Ende eines Garvorgangs beigemischt werden.
- Die Kochergebnisse einzelner Lebensmittel hängen von unterschiedlichen Variablen ab - etwa Temperatur, Gewicht sowie Fett- und Wasseranteil.
- Lebensmittel die längerer Garzeiten bedürfen sollten im unteren Teil der Slowcookers positioniert werden als Lebensmittel die kürzerer Garzeiten bedürfen.
- Wenn Sie das Gerät abschalten wird ausreichend Hitze in Innenraum sein, um das Essen 30 Minuten warm- zuhalten. Sollte eine längere Warmhaltezeit erforderlich sein, schalten Sie die niedere Heizstufe ein.
- Aus Geschmacksgründen kann es sinnvoll sein, einige Lebensmittel (Fleisch, Zwiebeln), in einer Pfanne anzubraten.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

Versichern Sie sich, dass sich der Slowcooker auf der OFF-Position befindet, Gerät ausgesteckt und abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Der Keramiktopf ist nicht spülmaschinenfest, sie können ihn aber mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, weichen Sie den Topf über Nacht ein und spülen Sie ihn am nächsten Tag ab. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie sie danach ab. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da sie die Oberfläche beschädigen könnten. Beachten Sie auch die folgenden Hinweise:

- Tauchen Sie das Gerät niemals komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie den Deckel und den Keramiktopf nicht in die Spülmaschine, sie könnten sonst brechen.
- Stellen Sie den Deckel nicht in den Kühlschrank, er könnte sonst brechen.
- Wenn Sie den Keramiktopf aus dem Kühlschrank nehmen, lassen Sie ihn 40 Minuten stehen, bevor Sie ihn verwenden. Andernfalls könnte er brechen.
- Verwenden Sie den Keramiktopf nicht auf Gasherden, andernfalls könnte er brechen.

---


## 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.

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.



- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup>) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

**Chal-Tec Fulfillment GmbH**  
**Norddeutschlandstr. 3**  
**47475 Kamp-Lintfort**

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

---

## 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:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.




---

## CONTENT

---

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Safety Instructions          | 12 |
| Commissioning and Operation  | 13 |
| Cleaning and Maintenance     | 14 |
| Cooking and Preparation Tips | 15 |
| Disposal Considerations      | 16 |
| Manufacturer & Importer (UK) | 16 |

---

## TECHNICAL DATA

---

|                   |                      |          |
|-------------------|----------------------|----------|
| Item number       | 10029669, 10029670   | 10029980 |
| Power supply      | 220-240 V ~ 50-60 Hz |          |
| Power consumption | 300 W                | 200 W    |
| Capacity          | 6,5 L                | 3,5 L    |

---

## 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.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- 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.

---

## COMMISSIONING AND OPERATION

---

### Before first use

- Clean the unit before using it for the first time.
- First boil once or twice only briefly with pure water to remove any taste and odor substances.

### Operation

1. Place the appliance on a flat, heat-resistant surface that is not likely to fall.
2. Fill the ceramic pot with ingredients.
3. Then place the pot in the cooking chamber.
4. Place the glass lid on the pot.
5. Check if the power switch is in the „off“ position.
6. Plug in the appliance and turn it on.
7. After the cooking process is completed, unplug the power cord.
8. Remove the glass lid and then the ceramic pot with oven gloves or similar protection.

In Auto mode, the oven heats up to the final temperature (HIGH mode) and then switches to Low mode to maintain heat.

- By selecting the High mode, you can speed up the cooking process.
- By selecting Low mode, you can decelerate the cooking process.

### Notes on cooking

Most foods are suitable for slow cooking. To achieve ideal results, observe the following tips, among others:

- Cut root vegetables into comparatively smaller pieces when cooking them with meat, as meat cooking times are shorter. Sauté root vegetables for 2 to 3 minutes if necessary.
- Place the root vegetables in the bottom of the pot, making sure that all foods are covered with liquid.
- Remember that fat does not evaporate during slow cooking. Therefore, remove excess fat if necessary.
- If you transfer a regular recipe to the slow cooking method, reduce the amount of liquid, as liquids do not evaporate during slow cooking.

- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Beans must be pre-cooked for 10 minutes to remove toxins.
- Ideal results are typically achieved when the pot is at least half full.
- Since the slow cooking method does not break down liquids, you can reduce the amount of liquid, if necessary, by removing the lid and keeping the unit running in the meantime.
- Typically, add 10 minutes to the targeted cooking time for each removal of the lid during cooking.
- Should you be preparing soups, fill the pot to no more than 5 inches below the rim.
- Some ingredients - such as pasta, seafood, milk and cream - are not suitable for slow cooking and should be added at the beginning of a cooking process.
- The cooking results of individual foods depend on different variables • such as temperature, weight, and fat and water content.
- Foods that require longer cooking times should be placed in the lower part of the slow cooker than foods that require shorter cooking times.
- When you turn off the appliance, there will be enough heat inside to keep the food warm for 30 minutes. If a longer keep warm time is required, turn on the lower heat setting.
- For taste reasons, it may be useful to fry some foods (meat, onions) in a pan.

---

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

Make sure the scg switch is in the OFF position, unit is unplugged and cooled down before cleaning. The ceramic pot is not dishwasher safe, but you can clean it with warm water and a little detergent. To remove stubborn stains, soak the pot overnight and rinse the next day. Clean the outside with a damp cloth and dry it afterwards. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they may damage the surface. Also observe the following instructions:

- Never completely immerse the device in water or other liquids.
- Do not put the lid and the ceramic pot in the dishwasher, they could break.
- Do not put the lid in the refrigerator, it may break.
- When you take the ceramic pot out of the refrigerator, let it stand for 40 minutes before using it. Otherwise, it could break.
- Do not use the ceramic pot on gas stoves, otherwise it might break.

---

## 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.

---

## 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:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

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                  | 18 |
| Puesta en marcha y funcionamiento          | 19 |
| Limpieza y cuidado                         | 20 |
| Consejos para cocción y preparación        | 21 |
| Indicaciones sobre la retirada del aparato | 22 |
| Fabricante e importador (Reino Unido)      | 22 |

---

## DATOS TÉCNICOS

---

|                      |                      |          |
|----------------------|----------------------|----------|
| Número del artículo  | 10029669, 10029670   | 10029980 |
| Suministro eléctrico | 220-240 V ~ 50-60 Hz |          |
| Potencia             | 300 W                | 200 W    |
| Capacidad            | 6,5 L                | 3,5 L    |

---

## 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.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- 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.

---

## PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

---

### Antes de usar la olla por primera vez

- Limpie bien la olla antes de usarla la primera vez.
- Vierta en el interior algo de agua y déjela cocer una o dos veces para eliminar posibles residuos que pudieran influir en el olor o en el sabor de la comida.

### Utilización

1. Coloque la olla sobre una superficie plana, resistente al calor y segura frente a posibles caídas.
2. Rellene el recipiente de cerámica con los ingredientes que desea cocinar.
3. Introduzca el recipiente en el espacio para la cocción.
4. Coloque la tapa.
5. Compruebe que el interruptor está en la posición "OFF".
6. Enchufe la olla y enciéndala.
7. Cuando el proceso de cocción haya concluido, apague y desenchufe la olla.
8. Retire primero la tapa y después saque el recipiente de cerámica. Utilice siempre guantes de cocina o algún otro tipo de protección.

En el modo Auto, la olla se calienta hasta alcanzar la temperatura máxima (HIGH-Modus). Después, acciona de forma automática el modo Low (baja temperatura) para mantener la comida caliente.

- Si selecciona el modo High (Alto) acelerará el proceso de cocción.
- Si selecciona el modo Low (Bajo) hará que el proceso de cocción sea más lento.

### Consejos para una cocción lenta

La mayoría de los alimentos pueden ser cocinados de forma lenta. Para obtener los mejores resultados, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- Corte la verdura en dados de igual tamaño si la va a cocinar junto con la carne, ya que la carne tiene un tiempo de cocción menor. En cualquier caso, saltee la verdura 2 o 3 minutos.
- Coloque los dados de verdura en el fondo del recipiente. Asegúrese de que los alimentos están cubiertos de líquido.
- Tenga presente que la grasa no se evapora. Retire la grasa de los alimentos antes de cocinarlos en la olla.
- Si quiere preparar una receta común según el modo de cocción lenta, reduzca la cantidad de líquido. En el modo de cocción lenta los líquidos no se evaporan.

- No utilice la olla para recalentar la comida.
- Las legumbres (en especial las judías) deben cocerse antes de ser cocinadas en la olla. Hiérvalas 10 minutos para eliminar las toxinas que contienen.
- Obtendrá los mejores resultados si no llena la olla completamente. Recomendamos llenar la olla hasta la mitad.
- La cocción lenta no disuelve los fluidos de los alimentos. Podrá reducir la cantidad de líquidos si lo desea retirando la tapa mientras la olla esté en funcionamiento.
- Cada vez que retire la tapa de la olla, deberá añadir unos 10 minutos al tiempo de cocción recomendado.
- Si va a preparar sopa, no llene completamente el recipiente. Deje al menos 5 cm libres entre el borde del recipiente y el caldo.
- Algunos ingredientes como la pasta, el marisco, la leche o la nata no son apropiados para la cocción lenta y deben añadirse al final del proceso.
- El resultado final de algunos alimentos depende de variables como la temperatura, el peso o la cantidad de agua o de grasa que contienen.
- Los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más largo deben colocarse en una parte más baja del recipiente que los alimentos que precisan un tiempo menor.
- Después de apagar la olla, el calor interior será suficiente para mantener la comida caliente durante 30 minutos. Si necesita más tiempo de conservación, coloque la olla en el nivel mínimo de calor.
- Por razones que afectan al sabor de los alimentos, resulta recomendable freír algunos alimentos (carne, cebolla) en la sartén antes de cocinarlos en la olla.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

Antes de limpiar la olla, asegúrese de que el interruptor está en la posición OFF. Desenchufe la olla y deje que se enfríe. El recipiente de cerámica no es apto para lavavajillas. Puede lavarlo con agua caliente y un poco de jabón para vajillas. Para retirar las partes más sucias o los restos de grasa, deje el recipiente una noche en remojo y enjuáguelo bien el día después. Limpie la superficie exterior con un trapo húmedo y séquela después. No utilice limpiadores corrosivos o estropajos. Pueden deteriorar la superficie. Siga las indicaciones a continuación:

- No sumerja el aparato en agua ni en ningún líquido.
- No lave el recipiente o la tapa en el lavavajillas. Pueden romperse.
- No introduzca la tapa en el microondas. Puede romperse.
- Cuando saque el recipiente del frigorífico, déjelo reposar 40 minutos antes de usarlo. Si no lo hace, puede romperse.
- No caliente el recipiente en fogones de gas. Puede romperse.

---

## 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 disponga 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.

---

## 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:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

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                 | 24 |
| Mise en marche et utilisation         | 25 |
| Nettoyage et entretien                | 26 |
| Conseils de cuisson et de préparation | 27 |
| Informations sur le recyclage         | 28 |
| Fabricant et importateur (UK)         | 28 |

---

## FICHE TECHNIQUE

---

|                         |                      |          |
|-------------------------|----------------------|----------|
| Numéro d'article        | 10029669, 10029670   | 10029980 |
| Alimentation électrique | 220-240 V ~ 50-60 Hz |          |
| Puissance               | 300 W                | 200 W    |
| Capacité                | 6,5 L                | 3,5 L    |

---

## 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.
- 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.



---

## MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

---

### Avant une première utilisation

- Nettoyer l'appareil avant sa première utilisation.
- Faire fonctionner brièvement une ou deux fois l'appareil, juste avec de l'eau propre, pour éliminer d'éventuelles substances au goût et à l'odeur indésirables.

### Utilisation

1. Placer l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur et loin des bords.
2. Remplir la cuve en céramique avec les ingrédients.
3. Placer ensuite la cuve dans la chambre de cuisson de l'appareil.
4. Couvrir avec le couvercle en verre.
5. Vérifier que le bouton de commande est bien sur la position « OFF ».
6. Brancher l'appareil et l'allumer.
7. Une fois le mijotage terminé, débrancher l'appareil.
8. Retirer le couvercle puis retirer la cuve en céramique à l'aide de maniques ou de protections similaires.

En mode automatique, l'appareil chauffe jusqu'à atteindre la température finale (mode High) puis passe en mode Low pour maintenir cette température.

- Sélectionner le mode High pour accélérer le mijotage.
- Sélectionner le mode Low pour ralentir le mijotage.

### Indications pour le mijotage

La plupart des aliments doivent être mijotés à basse température. Pour un résultat idéal, tenir en compte les indications suivantes :

- Couper les légumes-racines en petits morceaux s'ils vont être mijotés avec de la viande. En effet, la viande nécessite un temps de mijotage plus court. Faire préalablement sauter les légumes-racines 2 à 3 minutes le cas échéant.
- Placer les légumes dans le fond de la cuve. Remplir de liquide jusqu'à recouvrir les légumes.
- Lors d'un mijotage à basse température, la graisse ne s'évapore pas. Retirer l'excédent de graisse si besoin.
- Si une recette est utilisée avec cet appareil, réduire les quantités de liquide, car ils ne s'évaporent pas.

- Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer de la nourriture.
- Les haricots secs doivent être cuits préalablement pendant 10 minutes pour éliminer toute substance toxique.
- Pour atteindre un résultat idéal, la cuve doit être remplie au moins à la moitié.
- Avec la méthode de cuisson à basse température, les liquides ne s'éliminent pas. Il est donc possible, si besoin, de réduire la quantité de liquide en retirant le couvercle lors de la cuisson.
- À chaque fois que le couvercle est retiré lors de la cuisson, dix minutes doivent être ajoutées au temps de mijotage.
- Pour préparer des soupes, remplir la cuve jusqu'à un maximum de 5 cm sous le bord de la cuve.
- Certains ingrédients, tels que les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème, ne sont pas adaptés pour une cuisson à basse température et doivent être ajoutés en fin de cuisson.
- Le résultat du mijotage dépend de différents facteurs : la température, le poids ainsi que la quantité de graisse et d'eau de l'aliment.
- Les aliments qui nécessitent un temps de mijotage plus long doivent être placés au fond de la cuve.
- Lorsque l'appareil est éteint, la température intérieure est suffisante pour que la nourriture reste bien chaude pendant 30 minutes. Pour conserver plus longtemps la nourriture au chaud, laisser l'appareil allumé à basse température.
- Pour un goût plus savoureux, il est possible de faire revenir à la poêle certains aliments tels que la viande ou les oignons.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

S'assurer que le bouton de réglage se trouve sur la position « OFF », que l'appareil soit débranché et qu'il ait refroidi, avant de le nettoyer. Ne pas laver la cuve en céramique au lave-vaisselle. Laver la cuve à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les résidus de nourriture, laisser tremper la cuve pendant la nuit et nettoyer le jour suivant. Nettoyer les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide puis essuyer. Ne pas utiliser de produits ou éponges abrasifs, cela pourrait endommager les surfaces de l'appareil. Suivre les indications suivantes :

- Ne jamais faire tremper l'appareil 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 ou elle pourrait se casser.
- Ne pas utiliser la cuve en céramique sur une plaque de cuisson à gaz, car elle pourrait se casser.

---

## 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.

---

## 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 :**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

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              | 30 |
| Messa in funzione e utilizzo    | 31 |
| Pulizia e manutenzione          | 32 |
| Consigli pratici per la cottura | 33 |
| Avviso di smaltimento           | 34 |
| Produttore e importatore (UK)   | 34 |

---

**DATI TECNICI**


---

|                 |                      |          |
|-----------------|----------------------|----------|
| Numero articolo | 10029669, 10029670   | 10029980 |
| Alimentazione   | 220-240 V ~ 50-60 Hz |          |
| Potenza         | 300 W                | 200 W    |
| Capacità        | 6,5 L                | 3,5 L    |

---

## 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.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- 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.

---

## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

---

### Primo utilizzo

- Pulire il dispositivo prima di utilizzarlo la prima volta.
- A seguito della pulizia, eseguire un paio di cicli di bollitura dell'acqua in modo da eliminare eventuali residui lasciati dal processo di fabbricazione.

### Utilizzo

1. Collocare il dispositivo su una superficie piana, resistente al calore e sicura.
2. Sistemare gli ingredienti nella pentola interna di ceramica.
3. Collocarla nel suo alloggiamento.
4. Coprire con il coperchio in vetro.
5. Assicurarsi che l'interruttore sia posizionato su "OFF".
6. Inserire la spina nella presa di corrente.
7. Al termine della preparazione, disinserire la spina dalla presa di corrente.
8. Rimuovere il coperchio di vetro e successivamente, indossando guanti da cucina o con l'aiuto di un canovac- cio, rimuovere la pentola in ceramica dal suo alloggiamento.

Se si imposta la modalità automatica, la Slow Cooker cuocerà a temperatura alta, fino al raggiungimento della temperatura impostata. Dopodiché continuerà a cuocere a temperatura bassa (LOW) mantenendo la temperatura di cottura costante.

- Per cuocere velocemente selezionare la modalità HIGH.
- Per cuocere lentamente selezionare la modalità LOW.

### Indicazioni per la cottura lenta

La maggior parte degli alimenti è adatta alla cottura lenta. Per un risultato ottimale seguire le seguenti indicazioni

- Se le verdure devono essere cotte insieme alla carne, tagliarle in piccoli pezzi di ugual misura e sistemarle sul fondo della pentola in quanto i loro tempi di cottura sono più lenti rispetto a quelli della carne. Eventualmente farle rosolare per 2-3 minuti prima di sistemarle nella Slow Cooker. Assicurarsi che le verdure siano sul fondo della pentola e che tutti gli ingredienti siano coperti da acqua o da altri liquidi.
- Rimuovere dalla carne le parti grasse, in quanto esse non vengono cotte al vapore.
- È possibile che la quantità di liquidi da aggiungere, indicata nelle ricette, debba essere ridotta, in quanto con la Slow Cooker il processo di evaporazione è meno intenso rispetto a una cottura convenzionale.

- Non utilizzare la Slow Cooker per riscaldare le pietanze.
- I fagioli secchi devono essere precotti per almeno 10 minuti in modo da eliminare le sostanze nocive.
- Risultati ottimali si raggiungono se la pentola è riempita almeno fino alla metà della sua capienza.
- Se durante la cottura, i liquidi risultano in eccesso, è possibile toglierli, pur tenendo in funzione la Slow Cooker.
- Ogni volta che si solleva il coperchio, il tempo di cottura viene prolungato di 10 minuti.
- Nella preparazione di zuppe, riempire la pentola fino a 5 cm dal bordo.
- Alcuni alimenti, come pasta, frutti di mare, latte, panna, non sono adatti a essere cotti nella Slow Cooker, per cui si consiglia di aggiungerli a fine preparazione.
- Il risultato della cottura dipende da molti fattori-la temperatura, la consistenza dei cibi, il contenuto di grassi e di acqua.
- Si consiglia di sistemare i cibi dalla cottura più lunga (che necessitano di tempi di cottura più lunghi) sul fondo della pentola rispetto a quelli che cuociono più velocemente.
- A fine cottura, una volta spento il dispositivo, il calore all'interno della pentola viene mantenuto per 30 minuti in modo da tenere calde le pietanze. Se si desidera che il calore persista più a lungo, selezionare un livello di calore più basso.
- Per esaltare il sapore, può essere d'aiuto che alcuni cibi (per esempio carne e cipolla), siano rosolati prima di essere cotti nella Slow Cooker.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

Prima di procedere con la pulizia, assicurarsi che l'interruttore si trovi in posizione "OFF", la spina sia disinserita e che il dispositivo si sia raffreddato. La pentola in ceramica non è adatta al lavaggio in lavastoviglie: lavarla con acqua calda e detergente. Per rimuovere lo sporco incrostato, mettere in ammollo la pentola per una notte e lavarla il giorno successivo. Pulire le superfici esterne del dispositivo con un panno umido e asciugarle. Non utilizzare detersivi e spugne abrasive in quanto potrebbero danneggiare le superfici. Seguire le seguenti indicazioni:

- Non immergere per alcun motivo il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Non lavare il coperchio in vetro o la pentola in ceramica in lavastoviglie, potrebbero frantumarsi.
- Non porre il coperchio in vetro in frigorifero potrebbe rompersi.
- Una volta tolta dal frigorifero, non utilizzare immediatamente la pentola in ceramica, ma aspettare 40 minuti. Gli sbalzi termici possono romperla.
- Non utilizzare la pentola in ceramica su fornelli a gas: potrebbe rompersi.



---

## 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.

---

## 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:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom





**KLARSTEIN**