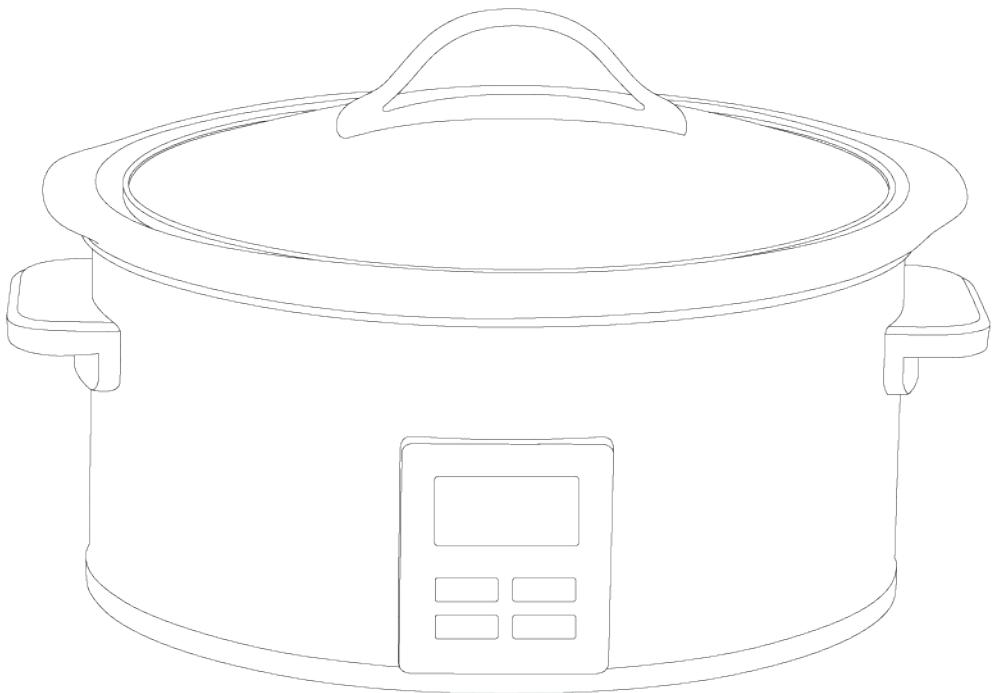


**IKOHS**



# **SLOWPOT CHEF**

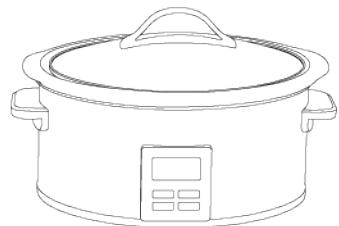
---

OLLA DE COCCIÓN LENTA - SLOW COOKER

USER MANUAL







# SLOWPOT CHEF

OLLA DE COCCIÓN LENTA - SLOW COOKER

EN

ENGLISH

4 - 10

ES

ESPAÑOL

11 - 17

PT

PORTRUGUÊS

18 - 24

FR

FRANÇAIS

25 - 31

IT

ITALIANO

32 - 38

DE

DEUTSCH

39 - 45

NOTES

46 - 47

# ENGLISH

## WELCOME

---

Thank you for choosing our slow cooker. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident-prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This appliance is intended for domestic use only. It is not suitable for commercial or industrial use. Do not use it outdoors.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Allow adequate space above and on all sides for air circulation. Do not allow the appliance to come into contact with any flammable material during use, such as curtains. Do not use it under a wall cupboard.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if it shows any visible signs of damage.
- During and immediately after operation, the appliance is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.
- Do not expose or immerse the cord, plug, electrical elements or product's body in water or any other liquid. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the product from the main power supply when not in use.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids or foods.
- Do not use the appliance on or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
- Do not place the product on heat-sensible surfaces. It is suggested to place an insulated mat or any other protection beneath the product in order to avoid damages.
- The base of the product is unglazed and may cause scratches or other marks if no protective material is placed.
- Do not operate the appliance if it is empty or if its lid is not placed or is cracked or damaged.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Always allow the appliance to cool down before cleaning or storing it.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

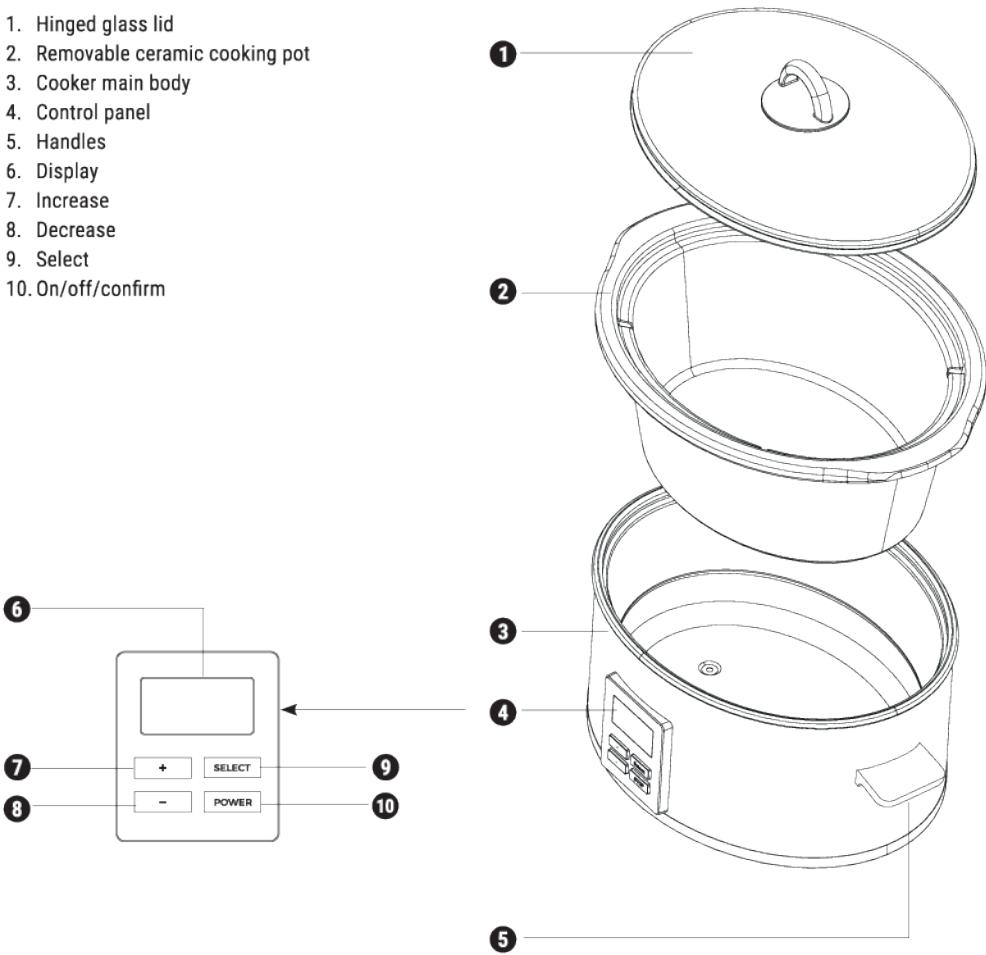
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

**WARNING:** This product has undergone a quality control previous to its commercialization with the aim of ensuring its correct operating. After the quality control testing, the appliance is cleaned thoroughly, therefore, although it is unlikely to occur, there could be rests of water drops in its inner parts.

## PARTS LIST

---

1. Hinged glass lid
2. Removable ceramic cooking pot
3. Cooker main body
4. Control panel
5. Handles
6. Display
7. Increase
8. Decrease
9. Select
10. On/off/confirm



**BEFORE FIRST USE**

**NOTE:** A slight odour and smoke might appear when heating the device for the first time. This is due to manufacturing materials residues and does not affect the appliance's operating.

1. Take the product out of the box and remove all packaging materials.
2. Wash the ceramic pot and glass lid with warm, soapy water.
3. Rinse and dry all the parts thoroughly before using it.
4. Place the product on a dry, flat and stable surface and away from heat sources.

**WARNING:** make sure the product is not plugged in and turned off before cleaning it.

**OPERATION**

**WARNING:** during use, the glass lid and ceramic cooking pot will reach high temperatures. Always handle with care and use gloves.

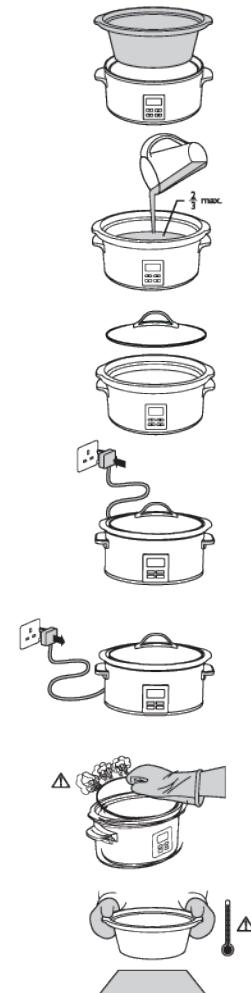
1. Place the ceramic cooking pot inside the slow cooker's base. Ensure the ceramic cooking pot is positioned correctly before continuing.
2. Place the ingredients inside the ceramic cooking pot. Never put food or liquid inside the slow cooker, always use the ceramic cooking pot.

**Note:** it is suggested to fill 2/3 of the pot, do not overfill it.

3. Place the glass lid on the ceramic pot to close it.
4. Connect the product to a power supply and set desired power level. The power indicator will light up and the cooker will start operating.

**Note:** the slow cooker works by building up heat and maintaining an even temperature. Do not remove the glass lid until, at least, half way the cooking process in order to obtain best results. The glass lid allows monitoring the cooking process without interrupting it.

5. Allow the cooked food to sit in the device at the LOW setting to keep it warm until it is served.
6. When cooking is finished, turn the device off.
7. Unplug the device from the power supply.
8. Using gloves, remove the glass lid. Make sure the steam inside the product is not directed to any body part to avoid burns.
9. Carefully lift the ceramic cooking pot out of the cooker body. Place the ceramic cooking pot on a heat-resistant surface. Be careful when placing the cooking pot directly onto delicate or polished surfaces because the base of the pot is unglazed and can cause scratches or other marks.



## COOKING SETTINGS

---

The cooker has 2 power settings:

- **Low:** allows you to simmer food for longer periods. It can also be used to keep food warm while waiting to serve the meal.
- **High:** used to bake, cook dried beans or pulses. Cooks food in half the time the low setting. When this power setting is used to boil water, the cooking process may require extra liquid, depending on the recipe and the time in which it is cooked. It is important to check the cooking process occasionally when cooking with high power. The cooking time should vary between 4 and 8 hours.

### Keep warm function

This function allows keeping previously cooked food at the ideal temperature until served. Do not try to cook food at this function.

**Notes:** It is not suggested to operate the product in warm function for more than 4 hours.

- When you have finished using the slow cooker, press the off button and disconnect it from the power supply.
- If the cooked food is not going to be served immediately, select manually the keep warm function.
- If there is a power outage, the device will turn off and the display will blink when it turns back on. If it has been turned off for a few hours, the food may not be in good conditions and it is suggested not to eat it.

## SCHEDULING

---

- The slow cooker can be scheduled in such way that it will start cooking at the desired time, allowing you to have your food freshly made when required.
- Press the **SELECT** button as many times as required to select the desired cooking power (high or medium) or the keep warm function (warm).
- Use the + and - buttons to select the desired cooking time in 30-minute intervals, up to a maximum of 20 hours.
- To start the cooking process at this point, press **POWER** to confirm.
- If you wish to schedule the cooking process for the slow cooker to start cooking at a specific time, long press the **SELECT** button until "Delay" appears in the display.
- Use the buttons + and - to select the hours to go until the start of the cooking process.
- Pres **POWER** to confirm.

**Example:** If you want to schedule a 6-hour cooking process, and you want it to start in 2 hours, first select 6 hours and then add 2 more hours to the set time. The display will show the sum of these 2 times, therefore, 8 hours.

**Note:** When the selected cooking time is over, the slow cooker will automatically switch to the keep warm function.

## GUIDE TO SLOW COOKING

---

This section is designed to help you adapt your favourite recipes so they can be cooked in your slow cooker. Soups and stews are the most common dishes to be cooked in this type of appliances. Casseroles and most meats benefit from the low power and even cooking.

It is important to:

- Allow sufficient time for cooking.
- Do not add as much liquid as your recipe indicates. Generally, only half of the amount of liquid specified in the recipe needs to be added as liquids do not boil away as in conventional cooking. Should you have too much liquid at the end of cooking, remove the lid and cook with the high-power setting until the excess liquid has evaporated away.
- Many of the steps in conventional recipes may be ignored, because vegetables don't overcook, therefore everything can go into your slow cooker at the same time. However, milk, cream or sour cream should be added during the last hour of cooking.

### Cooking time guide

Recipe time	Low power	High power
15 - 30 mins	4 - 6 hours	1.5 - 2 hours
35 - 45 mins	6 - 10 hours	3 - 4 hours
50 mins - 3 hours	8 - 18 hours	4 - 6 hours

These times are approximate and can vary depending on the ingredients and quantities.

### Preparing meat and poultry

When preparing meat, look for the leanest cuts. Trim any visible fat from meat slices because the slow cooking process will result in too much fat liquid. If possible, use chicken without skin. For casserole-style recipes, cut meat into cubes, approximately 2.5-cm thick.

Less tender meat cuts are ideal to use in slow cookers because prolonged cooking processes make them tender and tasty. The table below shows cuts suitable for use.

Meat	Cut
Beef	Brisket, shin, silverside, topside, stewing steak, braising steak
Lamb	Neck, forequarter, neck chops, shanks, shoulder chops
Pork	Leg steaks, butterfly steaks, loin chops, fillet

### Browning before cooking

Pre-browning meat and poultry prior to cooking them in the slow cooker intensifies flavour and provides more tender results.

It also achieves much more intense flavours in other foods such as onions, peppers and leeks. Pre-browning may take a little extra time, and whilst not strictly necessary, the rewards are evident in the end result. To brown, use a non-stick pan. Use minimum amount of oil. Without pre-browning, some meat and poultry may result bland when cooked in your slow cooker.

## Roasting

Roasting in your slow cooker results in tender, flavoursome meats which are easy to slice. The long, slow, covered cooking process breaks down and softens the connective tissues within the meats, therefore meat results are very successful.

The addition of liquids is not necessary for roasting. A minimal amount is required for pot-roasting. Raise the meat to be roasted on an inverted heatproof plate or saucer so the meat is kept free of any fat released throughout the cooking process. Suitable cuts for roasting include:

Meat	Cut
Beef	Blade, fillet, rump, sirloin, silverside, topside
Lamb	Leg, mid loin, rack, shank, shoulders, mini roast
Pork	Loin, neck, leg, racks

Suitable cuts for pot-roasting include:

Meat	Cut
Beef	Blade, chunk, round, silverside, skirt, top-side
Lamb	Forequarter, shank, shoulder
Pork	Loin, neck

## Preparing vegetables

A characteristic of slow cooking is that vegetables generally cook much slower than most meats. Most vegetables should be cut into small-sized pieces and placed near to the sides and as close to the bottom of the ceramic pot as possible. Meat should then be placed on top of the vegetables. Carrots should be peeled and placed where they will be completely covered by liquid. Frozen vegetables should be thawed before adding to other foods.

## Pasta and rice

If a recipe requires noodles, macaroni etc. to be added, cook them until slightly tender and then introduce them in your slow cooker for the last 30 minutes of cooking. When cooking rice, stir it with the other ingredients and add  $\frac{1}{4}$  cup extra of liquid for every  $\frac{1}{4}$  cup of rice. For better results, use long-grain rice.

## Herbs and spices

Leaf or whole herbs and spices are preferred. As the flavour of these is stronger, it is recommended to use half the suggested amount. If using ground or dried herbs and spices, add during the last hour of cooking. Always taste and season before serving.

## Milk and cream

Milk, cream and sour cream tend to break down during extended cooking. When possible, add during the last hour of cooking.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

**Recommendation:** always unplug the slow cooker before cleaning it. Never immerse the cooker's body, cord or plug in water or any other liquid. Do not use harsh abrasive cleaning materials.

### Before cleaning

- Ensure the slow cooker is switched off and unplugged at the mains supply.
- Allow all parts of the cooker to cool completely. To prevent damage to the glass lid and ceramic cooking pot, avoid severe temperatures changes, direct heat or sudden cooling.

### Cleaning the ceramic cooking pot and the glass lid

- Remove the ceramic cooking pot and glass lid. Wash the ceramic cooking pot and glass lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- To remove stubborn stains and foodstuff rests from the ceramic cooking pot, fill it 2/3 full of warm soapy water and allow it to soak. Rinse and dry thoroughly.

### Cleaning the cooker's body

The interior and exterior of the cooker body can be wiped with a soft, damp cloth.

Part	Suitable for dishwasher	Suitable for oven
Lid	Yes	No
Inner pot	Yes	Yes (not griddle)

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

EN	Characteristics
Power	240W
Voltage	220/240V
Frequency	50Hz
Capacity	5.5L
Dimensions	390x285x255 mm
Weight	5.3 kg



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

# ESPAÑOL

## BIENVENIDO

---

Gracias por elegir nuestra olla de cocción lenta. Antes de usar el aparato, y para garantizar el mejor uso, lea atentamente estas instrucciones.

Las precauciones de seguridad incluidas en este documento reducen el riesgo de muerte, lesiones y descargas eléctricas si se cumplen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para referencia futura, junto con la tarjeta de garantía completa, el recibo de compra y el paquete. Si corresponde, pase estas instrucciones al próximo propietario del electrodoméstico. Siga siempre las precauciones de seguridad básicas y las medidas de prevención de accidentes cuando utilice un aparato eléctrico. No asumimos ninguna responsabilidad por el incumplimiento del cliente de estos requisitos.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

Al usar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben observar precauciones básicas de seguridad.

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es apropiado para usos comerciales o industriales. No lo utilice en el exterior.
- Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- Deje suficiente espacio libre arriba y a los lados para una buena circulación de aire. No permita que el dispositivo entre en contacto con ningún material inflamable durante su uso, por ejemplo, con cortinas. No lo utilice bajo armarios o cajones.
- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- No utilice el dispositivo si se ha caído o si muestra algún daño visible.
- El aparato estará muy caliente durante e inmediatamente después de funcionar. Utilice guantes o cualquier otro accesorio de protección conveniente para evitar quemaduras o lesiones.
- No exponga ni sumerja el cable, el enchufe, las partes eléctricas ni el cuerpo principal del producto en agua u otros líquidos. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- Desconecte el producto de la toma de corriente mientras no esté siendo utilizado.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Extreme la precaución al mover el dispositivo si contiene comida caliente.
- No utilice el dispositivo cerca de placas eléctricas o de gas, de llamas o dentro de hornos.
- No coloque el producto sobre superficies sensibles al calor. Se recomienda colocar protección resistente al calor bajo el producto para evitar daños.
- La base del producto no está esmaltada, por lo que la superficie donde lo utiliza podría rallarse o marcarse si no se utiliza algún elemento de protección.
- No utilice el dispositivo si está vacío, si no está la tapa en su posición o si está rota o dañada.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- Permita que el aparato se enfrie antes de limpiarlo o guardarlo.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años de edad si están continuamente supervisados. Este producto puede ser usado por niños/as de a

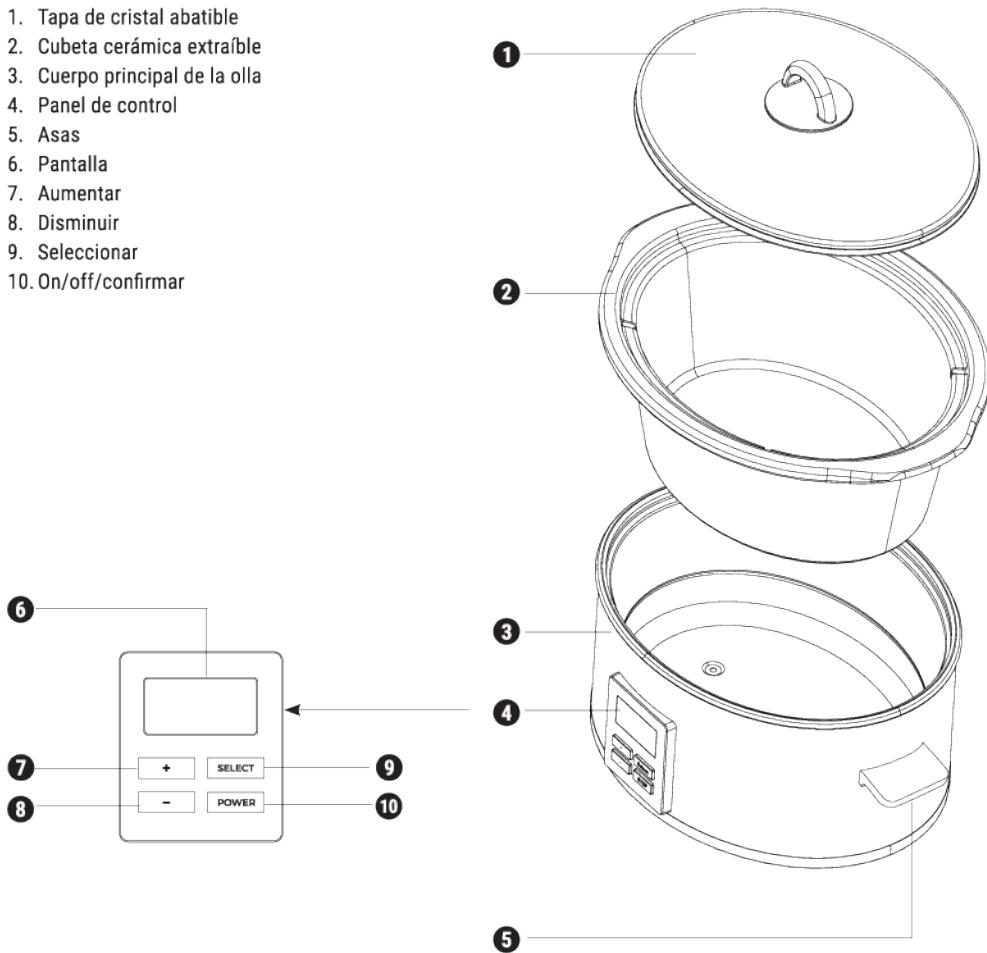
partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica. No permita que los niños jueguen con el dispositivo.

- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.

**NOTA:** este producto ha superado un control de calidad previo a su comercialización para garantizar su correcto funcionamiento. Despues del control se realiza una limpieza exhaustiva del artículo, por lo que podrían quedar restos de agua en su interior, aunque es poco probable.

## LISTADO DE PARTES

1. Tapa de cristal abatible
2. Cubeta cerámica extraíble
3. Cuerpo principal de la olla
4. Panel de control
5. Asas
6. Pantalla
7. Aumentar
8. Disminuir
9. Seleccionar
10. On/off/confirmar



## ANTES DEL PRIMER USO

**Nota:** es posible que, al calentar el aparato por primera vez, aparezca un leve olor a quemado y humo. Esto es consecuencia de los residuos de los productos de fabricación y no afecta al funcionamiento del aparato.

1. Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje.
2. Lave la cubeta cerámica y la tapa de cristal con agua tibia y jabón.
3. Enjuague y seque cuidadosamente todas las partes del producto antes de utilizarlo.
4. Coloque el producto sobre una superficie seca, plana y estable, lejos de fuentes de calor.

**Nota:** Asegúrese de que el producto está desconectado de la toma de corriente y apagado antes de limpiarlo.

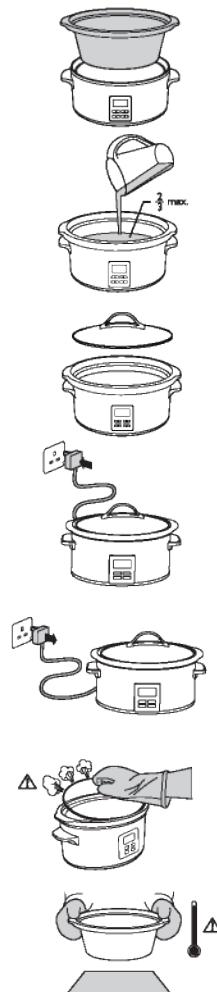
## FUNCIONAMIENTO

**Recomendación:** tanto la tapa de cristal como la cubeta cerámica alcanzarán temperaturas muy altas durante su uso. Utilice el producto con cuidado y con guantes.

1. Coloque la cubeta cerámica dentro de la base de la olla y asegúrese de que está correctamente colocada antes de continuar.
2. Coloque los ingredientes dentro de la cubeta cerámica. no ponga nunca los ingredientes dentro de la misma olla, utilice siempre la cubeta.
3. Coloque la tapa de cristal en la cubeta cerámica para tapar la olla.
4. Conecte el producto a la toma de corriente y seleccione el nivel de potencia deseado. El indicador de encendido se iluminará y la olla comenzará a funcionar.

**Nota:** la olla de cocción lenta funciona creando y acumulando calor y manteniendo una temperatura estable. Para obtener los mejores resultados, no retire la tapa de cristal hasta como mínimo, la mitad del proceso de cocción. La tapa de cristal permite controlar el proceso de cocción sin interrumpirlo.

5. Mantenga los ingredientes ya cocinados dentro de la olla a baja potencia para mantenerlos calientes hasta servirlos.
6. Cuando haya terminado de cocinar, apague el dispositivo.
7. Desconecte el dispositivo de la toma de corriente.
8. Retire la tapa de cristal utilizando guantes. Asegúrese de que el vapor acumulado dentro del dispositivo no se dirige a ninguna de las partes del cuerpo para evitar quemaduras.
9. Levante y extraiga la cubeta cerámica con cuidado. Coloque la cubeta cerámica sobre una superficie resistente al calor. Tenga cuidado al apoyar la cubeta directamente sobre superficies pulidas o delicadas, ya que la base no está esmaltada y podría rallarlas o marcarlas.



## AJUSTES DE COCCIÓN

La olla cuenta con 2 potencias de cocción:

- **Baja:** permite cocer los ingredientes a fuego lento durante periodos largos de tiempo. También se puede utilizar para mantener los ingredientes calientes hasta que desee servir el plato.
- **Alta:** sirve para asar o cocinar legumbres secas. Cocina los ingredientes en la mitad del tiempo que con la potencia baja. Al utilizar la olla de cocción lenta con la potencia alta, es posible que el proceso de cocción requiera de una mayor cantidad de agua, dependiendo del tipo de receta y del tiempo de cocción. Al cocinar con la potencia alta, es importante comprobar el estado del proceso de elaboración ocasionalmente. El tiempo de cocción deberá variar entre 4 y 8 horas.

### Función mantener caliente

Esta función permite mantener la comida cocinada con anterioridad a la temperatura ideal hasta el momento de servirla. No intente cocinar alimentos con esta función.

**Recomendaciones:** No se recomienda utilizar el producto con la función de temperatura media durante más de 4 horas.

- Al terminar de utilizar la olla de cocción lenta, pulse el botón off y desconéctela de la toma de corriente.
- Si la comida cocinada no se va a servir al momento, seleccione de forma manual la función de mantener caliente.
- En caso de que haya un corte de suministro eléctrico, el dispositivo se apagará y la pantalla parpadeará al encenderse de nuevo. Si ha estado apagado durante varias horas, es posible que la comida no esté en buen estado y no es recomendable ingerirla.

## PROGRAMACIÓN

- La olla de cocción lenta se puede programar de tal manera que comenzará a cocinar a la hora deseada, permitiéndole tener la comida recién hecha cuando lo desee.
- Pulse el botón **SELECT** de forma repetida hasta seleccionar la potencia de cocción deseada (alta - high o baja - low) o la función de mantener caliente (warm).
- Utilice los botones + y - para seleccionar el tiempo de cocción deseado en intervalos de 30 minutos, hasta un máximo de 20 horas.
- Si desea que el proceso de cocción comience al momento, pulse **POWER** para confirmar.
- Si desea programar la cocción para que la olla empiece a cocinar a una hora específica, mantenga pulsado el botón **SELECT** hasta que la palabra "Delay" aparezca en la pantalla.
- Utilice los botones + y - para seleccionar las horas que quiere que transcurran hasta el inicio de cocción.
- Pulse **POWER** para confirmar.

**Ejemplo:** si desea programar un proceso de cocción de 6 horas, y quiere que este empiece en 2 horas, seleccione primero 6:00 horas y luego aumente 2 horas a la hora previamente configurada. La pantalla mostrará la suma de estos tiempos, es decir, 8:00 horas.

**Nota:** Una vez que haya pasado el tiempo de cocción configurado, la olla activará la función de mantener caliente.

## GUÍA DE COCCIÓN LENTA

---

Esta sección está diseñada para ayudar a adaptar sus recetas favoritas a la olla de cocción lenta. Las sopas y los guisos son las recetas más comunes para cocinar en este tipo de ollas. La mayoría de los guisos y de las carnes cocinadas con la potencia baja dan lugar a mejores resultados.

**Es importante:**

- Dejar suficiente tiempo para cocinar.
- No añadir tanto líquido como indica la receta original. Por lo general, se requiere la mitad de cantidad de líquidos que la empleada en los métodos de cocción convencionales, ya que no se evaporan de la misma manera. Si hubiera demasiado líquido al final del proceso de cocción, retire la tapa y cocine con la potencia alta hasta que el exceso de líquido se haya evaporado.
- Muchos de los pasos de las recetas convencionales se pueden ignorar, ya que las verduras no se cocinan de más, por lo que puede introducir todos los ingredientes en la olla de cocción lenta a la vez. De todas formas, la leche o la nata deben añadirse durante la última hora de cocción.

### Guía de tiempos de cocción

Tiempo de la receta	Potencia baja	Potencia alta
15 - 30 min	4 - 6 horas	1,5 - 2 horas
35 - 45 min	6 - 10 horas	3 - 4 horas
50 min - 3 horas	8 - 18 horas	4 - 6 horas

Estos tiempos son aproximados y pueden variar dependiendo de los ingredientes y de las cantidades.

### Cocinar carnes y aves

Al preparar carne, busque siempre los cortes más finos. Corte y retire cualquier parte de grasa visible de los filetes de carne, ya que al cocinar alimentos lentamente, estos producen grasa líquida. Si fuera posible, utilice pollo sin piel. Para recetas de guisos, corte la carne en tacos de 2,5 cm de grosor aproximadamente.

Las carnes menos tiernas son ideales para cocinar en ollas de cocción lenta debido a que los procesos de cocción lentos y prolongados las hacen tiernas y sabrosas. La siguiente tabla muestra los tipos de cortes de carne convenientes.

Carne	Corte
Ternera	Falda, morcillo, redondo, tapilla, filetes para guiso o estofado
Cordero	Cuello, cuarto delantero, chuletilas, paleta, paletilla
Cerdo	Jamón, filete, chuletas

## Dorar antes de cocinar

Dorar tanto la carne como las aves antes de cocinarlas en la olla de cocción lenta intensifica el sabor y da lugar a resultados más sabrosos.

También intensifica el sabor de otros alimentos como de la cebolla, los pimientos o el puerro. Es posible que al dorar los alimentos antes, se emplee algo más de tiempo, pero los resultados son notablemente mejores. Para dorarlos, utilice una sartén no adherente. Use la mínima cantidad de aceite. Es posible que al no dorar los alimentos antes de cocinarlos en la olla, resulten un poco sosos.

## Asar

Al asar carne en la olla de cocción lenta, esta queda más tierna, sabrosa y resulta más fácil de filetear. Los procesos de cocción largos, lentos y en cubierto hacen que se rompan los nervios de la carne, por lo que los resultados de los platos de carne son muy satisfactorios.

No es necesario añadir líquidos para asar. Al cocinar carne estofada sí que es necesario añadir un mínimo de líquido. Coloque la carne que va a asar sobre un plato resistente al calor dentro de la olla para que la carne no entre en contacto con la grasa producida por el mismo proceso de cocción. Los cortes adecuados para asar son:

Carne	Corte
Ternera	Paleta, filete, cuarto trasero, solomillo, redondo, tapilla
Cordero	Pierna de cordero, lomo bajo, pierna, paleta
Cerdo	Solomillo, cuello, jamón, costillas

Los cortes adecuados para asar en la olla son:

Carne	Corte
Ternera	Paleta, filete, magro, redondo, falda, tapilla
Cordero	Cuarto trasero, pierna, paletilla
Cerdo	Solomillo, cuello

## Cocinar verduras

Una de las características de la cocción lenta es que las verduras, por lo general, se cocinan mucho más lentamente que la carne. La mayoría de las verduras deben cortarse en pequeños trozos, colocarse cerca de las paredes y lo más cerca posible de la base de la cubeta cerámica. Coloque la carne sobre las verduras. Las zanahorias deben pelarse y colocarse donde vayan a estar completamente cubiertas por líquido. Descongele las verduras congeladas antes de añadirlas al resto de los ingredientes.

## Pasta y arroz

Al cocinar recetas con tallarines, macarrones, etc., cocine la pasta hasta que esté ligeramente tierna y luego introduzcalo en la olla de cocción lenta los últimos 30 minutos de cocción. Al cocinar arroz, mézclelo con el resto de los ingredientes y añada 1/4 de vaso de líquido por cada 1/4 vaso de arroz. Utilice arroz de grano largo para obtener mejores resultados.

## Hierbas y especias

Lo más común para sazonar es utilizar hojas enteras, hierbas o especias. Se recomienda usar la mitad de la cantidad indicada, ya que tienen un sabor muy fuerte. Al utilizar hierbas o especias secas o molidas, añádalas durante la última hora de cocción. Pruebe y sazone las recetas siempre antes de servir.

## Leche y nata

Tanto la leche como la nata suelen cortarse durante largos procesos de cocción. Si fuera posible, añada estos ingredientes durante la última hora de cocción.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Recomendación:** desconecte siempre la olla de la toma de corrientes antes de limpiarla. Nunca sumerja el cuerpo de la olla, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. No utilice materiales de limpieza abrasivos.

### Antes de proceder con la limpieza

- Asegúrese de que la olla está apagada y desconectada de la toma de corriente.
- Deje que todas las partes de la olla se enfrien por completo. Para prevenir que la tapa de cristal o la cubeta se dañen, evite cambios de temperatura extremos, calor directo o enfriamientos repentinos.

### Limpieza de la cubeta cerámica y de la tapa de cristal

- Retire la cubeta cerámica y la tapa de cristal. Limpie la cubeta cerámica y la tapa de cristal con agua tibia y jabón. Enjuáguelo y séquelo bien.
- Para deshacerse de las manchas y los restos de comidas más persistentes de la cubeta de cerámica, llénela 2/3 de agua tibia con jabón y déjela a remojo. Enjuáguela y séquela bien.

### Limpieza del cuerpo de la olla

Tanto el interior como el exterior de la olla se pueden limpiar con un paño suave y húmedo.

Pieza	Apta para lavavajillas	Apta para horno
Tapa	Sí	No
Cubeta interior	Sí	Sí (no para plancha)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	240W
Voltaje	220/240V
Frecuencia	50Hz
Capacidad	5.5L
Dimensiones	390x285x255 mm
Peso	5.3 kg

Según las Directrices Europeas 2012/19/EU y 2015/863/EU, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el packaging indica la obligación de que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electro técnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para los sucesivos procesos ambientalmente compatibles de reciclaje, tratamiento y desecho, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.



# PORTUGUÊS

## BEM-VINDO

---

Obrigado por escolher o nosso fogão lento. Antes de usar o aparelho, e para garantir o melhor uso, leia estas instruções cuidadosamente.

As precauções de segurança incluídas neste documento reduzem o risco de morte, ferimentos e choque elétrico se forem seguidas adequadamente. Mantenha o manual em um local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia completo, o recibo da compra e o pacote. Se aplicável, passe estas instruções para o próximo proprietário do dispositivo. Sempre siga as precauções básicas de segurança e medidas de prevenção de acidentes ao usar um aparelho elétrico. Não assumimos nenhuma responsabilidade pela falha do cliente em cumprir esses requisitos.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

Ao usar qualquer aparelho elétrico, sempre devem ser observadas precauções básicas de segurança.

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha conexão terra.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico. Não está apropriado para usos comerciais ou industriais. Não utilize em exteriores.
- Coloque o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Deixe suficiente espaço livre em cima e dos lados para uma boa circulação do ar. Não permita que o dispositivo entre em contacto com nenhum material inflamável durante o uso, por exemplo, cortinas. Não utilize dentro de armários ou gavetas.
- Desligue o produto e desconecte da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de limpar. Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pelo cabo.
- Não utilize o produto se tiver caído ou se mostra algum dano visível.
- O aparelho está muito quente durante e imediatamente depois de funcionar. Utilize luvas ou qualquer outro acessório de proteção conveniente para evitar queimaduras ou lesões.
- Não exponha nem submerja o cabo, as partes elétricas nem corpo principal do produto em água nem outros líquidos. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o produto da corrente elétrica enquanto não estiver a ser usado.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cocção.
- Tenha muito cuidado ao mover dispositivos que contenham comida ou outros líquidos quentes.
- Não utilize o dispositivo perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
- Não coloque o produto sobre superfícies sensíveis ao calor. É recomendável colocar proteção resistente ao calor de baixo do produto para evitar danos.
- A base do produto não está esmalтada, pelo que a superfície em que estiver apoiado poderá rachar ou estragar se não utilizar nenhum elemento de proteção.
- Não utilize o dispositivo se estiver vazio, se não estiver a tampa posta ou se estiver danificado.
- Inspecione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Permita que o aparelho se arrefeça antes de limpar ou guardar.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiverem continuamente sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estiverem supervisionados ou tenham recebido

instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica. Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo.

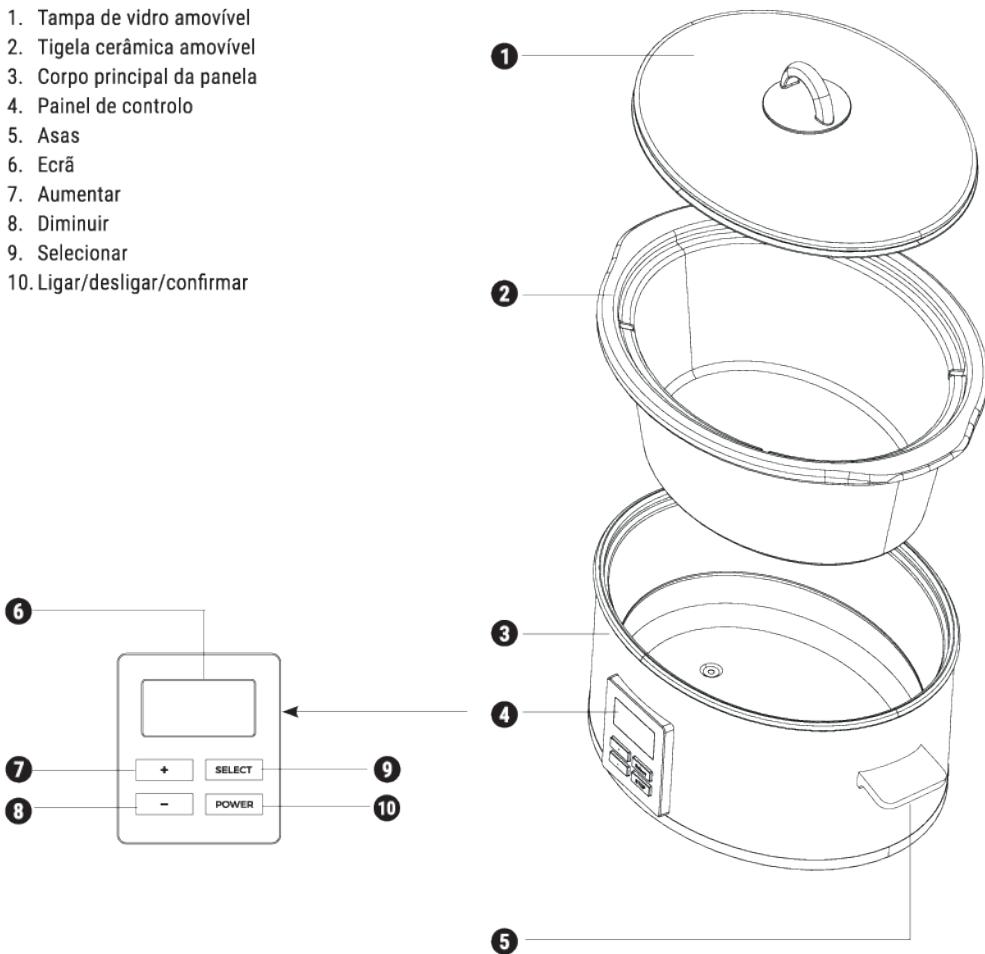
- Supervisione as crianças de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.

**NOTA:** este produto superou um controlo de qualidade prévio à sua comercialização para garantir o seu correto funcionamento. Depois do controlo, é realizada uma limpeza exaustiva do produto, pelo que poderão ficar restos de água no seu interior ainda que seja pouco provável.

## LISTADO DE PARTES

---

1. Tampa de vidro amovível
2. Tigela cerâmica amovível
3. Corpo principal da panela
4. Painel de controlo
5. Asas
6. Ecrã
7. Aumentar
8. Diminuir
9. Selecionar
10. Ligar/desligar/confirmar



**ANTES DE USAR**

**ADVERTÊNCIA:** é possível que, ao aquecer o produto pela primeira vez, apareça um leve cheiro a queimado e fumo. Isto é consequência dos resíduos dos produtos de fabricação e não afeta o funcionamento do produto.

1. Tire o produto da caixa e retire todo o material de embalagem.
2. Lave a tigela cerâmica e a tampa de vidro com água morna e sabão.
3. Enxague cuidadosamente todas as partes do produto antes de usar.
4. Coloque o produto sobre uma superfície seca, plana e estável, longe de fontes de calor.

**Nota:** certifique-se de que o produto está desligado e desconectado da corrente elétrica antes de limpar.

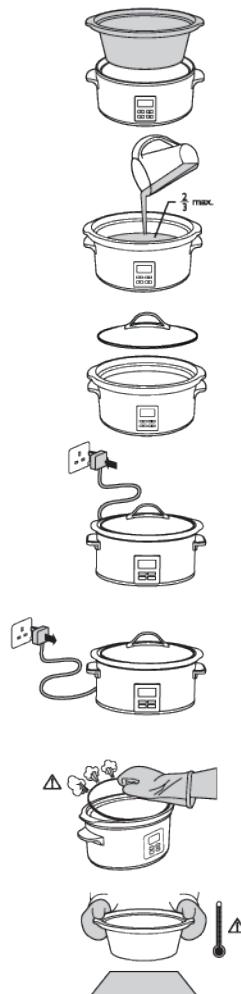
**FUNCIONAMENTO**

**Advertência:** tanto a tampa de vidro como a tigela cerâmica alcançam temperaturas altas durante o seu uso. Utilize o produto com cuidado e com luvas.

1. Coloque a tigela cerâmica dentro da base da panela e certifique-se de que está corretamente colocada antes de continuar.
2. Coloque os ingredientes dentro da tigela cerâmica. Não ponha nunca ingredientes dentro da mesma panela, utilize sempre a tigela cerâmica.
3. Coloque a tampa de vidro na tigela cerâmica para tapar a panela.
4. Conecte o produto à corrente elétrica e selecione o nível de potência desejado. O indicador de funcionamento acenderá e a panela começará a funcionar.

**Nota:** a panela de cocção lenta funcionará criando e acumulando calor e mantendo uma temperatura estável. Para obter os melhores resultados não retire a tampa de vidro até, como no mínimo, a metade do processo de cocção. A tampa de vidro permite controlar o processo de cocção sem ser interrompido.

5. Mantenha os ingredientes já cozinhados dentro da panela à baixa potência para os manter quentes até os servir.
6. Quando tiver terminado de cozinhar, desligue o dispositivo.
7. Desconecte o aparelho da corrente elétrica.
8. Utilizando luvas retire a tampa de vidro. Certifique-se de que o vapor acumulado dentro do dispositivo não se dirige a nenhuma das partes do corpo para evitar queimaduras.
9. Levante e extraia a tigela cerâmica com cuidado. Coloque a tigela cerâmica sobre uma superfície resistente ao calor. Tenha cuidado ao apoiar a tigela diretamente sobre superfícies polidas ou delicadas já que a base não está esmalçada e poderá riscar ou estragar.



## AJUSTES DE POTÊNCIA

---

A panela conta com 2 opções de ajustes de potência:

- **Baixa:** permite cozer os ingredientes a fogo lento durante longos períodos de tempo. Também pode ser usada para manter quente os ingredientes quentes até quando desejar servir.
- **Alta:** serve para assar ou cozinhar legumes secos. Cozinha os ingredientes pela metade do tempo que a potência baixa. Ao utilizar a panela de cocção lenta com potência alta, é possível que o processo de cocção requeira de uma maior quantidade de água dependendo do tipo de receita e do tempo de cocção. Ao cozinhar a potência alta, é importante verificar o estado do processo de preparação ocasionalmente. O tempo de cocção deverá variar entre 4 e 8 horas

## Função manter quente

Esta função permite manter a comida previamente cozinhada à potência adequada até ao momento de ser servida. Não tente cozinhar alimentos nesta função.

**Recomendações:** Não é recomendável utilizar este produto com a função de temperatura média durante mais de 4 horas.

- Ao terminar de usar a panela de cocção lenta, pressione o botão Off e desconecte da corrente elétrica.
- Se não servir a comida assim que acabar de cozinhar, selecione de forma manual a função de manter quente.
- Em caso de que tenha um corte de energia, o dispositivo desligará e o ecrã piscará ao voltar a ligar. Se tem estado desligado durante várias horas, é possível que a comida não esteja em bom estado de conservação e não recomendamos que coma.

## PROGRAMAÇÃO

---

- A panela de cocção lenta pode ser programada de tal maneira que começará a cozinhar à hora desejada, permitindo ter a comida recém feita quando desejar.
- Pressione o botão **SELECT** de forma repetida até selecionar a potência de cocção desejada (alta - high ou baixa - low) ou a função de manter quente (warm).
- Utilize os botões + e - para selecionar o tempo de cocção desejado em intervalos de 30 minutos, até um máximo de 20 horas.
- Se desejar que o processo de cocção comece imediatamente, pressione **POWER** para confirmar.
- Se desejar promar a cocção par que a panela comece a cozinhar a uma hora específica, mantenha pressionado o botão **SELECT** até que a palavra "Delay" apareça no ecrã.
- Utilize os botões + e - para selecionar as horas que quer que transcurram até ao início de cocção.
- Pressione **POWER** para confirmar.

**Ejemplo:** se deseja programar o processo de cocção de 6 horas e quer que esta comece em 2 horas, selecione primeiro 6:00 e depois aumente 2 horas à hora previamente configurada. O ecrã mostrará a soma destes tempos, quer dizer, 8:00 horas.

**Nota:** uma vez que tenha passado o tempo de cocção configurado, a panela ativará a função de manter quente.

## GUÍA DE COCCIÓN LENTA

---

Esta secção está desenhada para adaptar as suas receitas favoritas à panela de cocção lenta. As sopas e os guisados são as receitas mais comuns para cozinhar neste tipo de panelas. A maioria dos guisados e das carnes cozinhadas à baixa potência, dão lugar a melhores resultados.

É importante:

- Deixar suficiente tempo para cozinhar.
- Não adicionar tanto líquido como indica a receita original. No geral, requerem-se metade da quantidade de líquidos que a empregue nos métodos de cocção convencionais, já que não se evaporam da mesma maneira. Se houver demasiado líquido no fim do processo de cocção, retire a tampa e cozinhe à alta potência até que o excesso de líquido se evapore.
- Muitos dos passos das receitas convencionais podem ser ignorados já que as verduras não se cozinham demasia-doo, pelo que pode introduzir os ingredientes na panela de cocção lenta ao mesmo tempo. De qualquer maneira, o leite ou as natas devem ser adicionados durante a última hora de cocção.

### Guia de tempos de cocção

Tempo da receita	Potência baixa	Potência alta
15 - 30 min	4 - 6 horas	1,5 - 2 horas
35 - 45 min	6 - 10 horas	3 - 4 horas
50 min - 3 horas	8 - 18 horas	4 - 6 horas

Estes tempos são aproximados e podem variar dependendo dos ingredientes e das quantidades.

### Cozinhar carnes e aves

Ao preparar carnes, escolha sempre cortes mais finos. Corte e retire qualquer parte de gordura ou nervos da carne, já que ao cozinhar alimentos lentamente, entes produzem gordura líquida. Se for possível, utilize frango sem pele. Para receitas de guisados, corte a carne em tacos de 25 cm de espessura aproximadamente.

As carnes menos tenras são ideais para cozinhar em panelas de cocção lenta devido a que os processos de cocção lenta e prolongados as tornam tenras e saborosas. A seguinte tabela mostra os tipos de cortes de carnes convencionais.

Carne	Corte
Vaca	Cachaço, chambão, pá, chispe, barriga, perna, acém, alcatra
Cordeiro	Carré, costeletas, perna ou pernil.
Porco	Pá, costeletas, entremeada.

### Dourar antes de cozinhar

Dourar tanto a carne como as aves antes de as cozinhar na panela de cocção lenta intensifica o sabor e dá lugar a resultados mais saborosos.

Também intensifica o sabor de outros alimentos como da cebola, os pimentos ou o alho francês.

É possível que ao dourar os alimentos antes, demore um bocado mais de tempo, mas os resultados são notavelmente melhores. Para dourar, utilize uma frigideira não aderente. Use uma quantidade mínima de azeite. É possível que ao não dourar os alimentos antes de os cozinhar, fiquem um bocado sem sabor.

## Assar

Ao assar carne na panela de cocção lenta, esta fica mais tenra, saborosa e torna-se mais fácil de cortar. Os processos de longa cocção, lentos e cobertos fazem que os nervos se desfaçam, pelo que os resultados dos pratos de carne são muito satisfatórios.

Não é necessário adicionar líquidos para assar. Ao cozinhar carne estofada, sim que é necessário adicionar um mínimo de líquido. Coloque a carne que quiser assar num prato resistente ao calor dentro da panela para que a carne não entre em contacto com a gordura produzida no mesmo processo de cocção. Cortes recomendáveis para assar:

Carne	Corte
Vaca	Paleta, filete, cuarto trasero, solomillo, redondo, tapilla
Cordeiro	Pierna de cordero, lomo bajo, pierna, paleta
Porco	Solomillo, cuello, pernil, costillas

Cortes recomendáveis para fazer estofados:

Carne	Corte
Vaca	Cachaço, pá, chispe, barriga, perna, acém, alcatra
Cordeiro	Carré curto, perna, paleta
Porco	Lombo, chispe

## Cozinhar verduras

Uma das características da cocção lenta é que as verduras, geralmente são cozinhados muito mas lentamente que a carne. A maioria dos legumes devem ser cortados em pequenos pedaços perto das paredes e o mais pero possível da base da tigela cerâmica. Coloque a carne sobre as verduras. As cenouras devem ser colocadas de forma a estarem completamente cobertas pelo líquido. Descongele as verduras congeladas antes de adicionar ao resto dos ingredientes.

## Massa e arroz

Ao cozinhar receitas com esparguete etc, cozinhe a massa até que esteja ligeiramente tenra e depois introduza na panela de cocção lenta nos últimos 30 minutos de cocção. Ao cozinhar arroz, misture com o resto dos ingredientes e adicione 1/4 de copo de líquido por cada 1/4 de arroz. Utilize arroz de grão longo para obter melhores resultados.

## Eervas e especiarias

O mais comum é utilizar folhas inteiras ou especiarias. É recomendável usar a metade da quantidade indicada já que têm um sabor muito forte. Ao utilizar eras ou especiarias secas ou moídas, adicione durante a última hora de cocção. Prove e tempere as receitas sempre antes de servir.

## Leite e natas

Tanto o leite como as natas costumam cortar durante longos processos de cocção. Se for possível, adicione estes ingredientes durante a última hora de cozedura.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

---

**Recomendação:** desconecte sempre a panela de cocção lenta da corrente elétrica antes de limpar. Nunca submerja o corpo da panela, o cabo ou a ficha na água nem em outros líquidos. Não utilize materiais de limpeza abrasivos.

### Antes de proceder com a limpeza

- Certifique-se de que a panela está desligada e desconectada da corrente elétrica.
- Deixe que todas as partes da panela se arrefeçam por completo. Para prevenir que a tampa de vidro ou a tigela se danifiquem, evite choques de potência extremos calor direto ou arrefecimento repentino.

### Limpeza da tigela cerâmica e da tampa de vidro

- Retire a tigela cerâmica e a tampa de vidro. Lave a tigela cerâmica e a tampa de vidro com água morna e sabão. Enxague e seque bem.
- Para tirar as manchas e os restos de comidas mais persistentes da tigela cerâmica, encha com 1/3 de água morna com sabão e deixe de amolecer. Enxague e seque bem.

### Limeza do corpo da panela

Tanto o interior como o exterior da panela podem ser limpos com um pano suave e húmido.

Peça	Apta para máquina da louça	Apta para forno
Tampa	Sim	Não
Tigela interior	Sim	Sim (não para prancha)

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

---

PT	Características
Potência	240W
Tensão	220/240V
Frequência	50Hz
Capacidade	5.5L
Dimensões	390x285x255 mm
Peso	5.3 kg



De acordo com as Directrizes Europeias 2012/19/EU e 2015/863/EU, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos, além dos resíduos. O símbolo riscado do contentor que está no packaging indica a obrigação de que o produto, ao final da sua vida útil, deverá depositar-se num lugar separado aos demais resíduos. Por tanto o usuário deverá entregar o aparelho, quando deixe de usar-se, aos adequados centros de recolha diferenciada de resíduos electrónicos e electro-técnicos, ou deverá devolvê-lo ao vendedor no momento de compra de um novo aparelho de tipo equivalente, um a troca do outro. A adequada recolha diferenciada do aparelho inutilizado para os sucessivos processos ambientalmente compatíveis de reciclagem, tratamento e resíduos, contribui a evitar possíveis efeitos negativos no meio-ambiente e na saúde, e favorece a reciclagem dos materiais dos que se compõe o aparelho. O descarte abusivo do produto por parte do usuário implica a aplicação das sanções previstas pela lei.

# FRANÇAIS

## BIENVENUE

---

Nous vous remercions d'avoir choisi notre mijoteuse. Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation optimale, lisez attentivement ces instructions.

Les mesures de sécurité incluses dans ce document réduisent le risque de mort, de blessure et de choc électrique si elles sont correctement suivies. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour référence future, avec la carte de garantie complète, le reçu d'achat et l'emballage. Le cas échéant, transmettez ces instructions au prochain propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les précautions de sécurité de base et les mesures de prévention des accidents lorsque vous utilisez un appareil électrique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect par le client de ces exigences.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Il n'est pas approprié pour un usage commercial ni industriel. Ne l'utilisez pas en extérieurs.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- Laissez suffisamment d'espace libre au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour une bonne circulation de l'air. Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec du matériel inflammable pendant utilisation comme par exemple des rideaux. Ne l'utilisez pas sous des armoires ou tiroirs.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous avez terminé de l'utiliser et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des dommages.
- L'appareil sera très chaud pendant et immédiatement après utilisation. Utilisez des gants ou autres accessoires de protection pour éviter des brûlures ou lésions.
- Ne submergez pas le câble, la prise, les parties électriques ni l'unité principale dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes ni dépasser de la surface ou du plan de travail.
- Faites bien attention lorsque vous déplacez l'appareil lorsqu'il contient de la nourriture chaude.
- N'utilisez pas l'appareil près de plaques électriques ou à gaz, près de flammes ni dans des fours.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur. Il est recommandé de placer une protection résistante à la chaleur sous l'appareil pour éviter des dommages.
- La base de l'appareil n'est pas émaillée, la surface sur laquelle vous l'utilisez pourrait être rayée ou marquée si vous n'utilisez aucun élément de protection.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est vide, s'il est abîmé ou endommagé et/ou si le couvercle n'est pas à sa place.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.

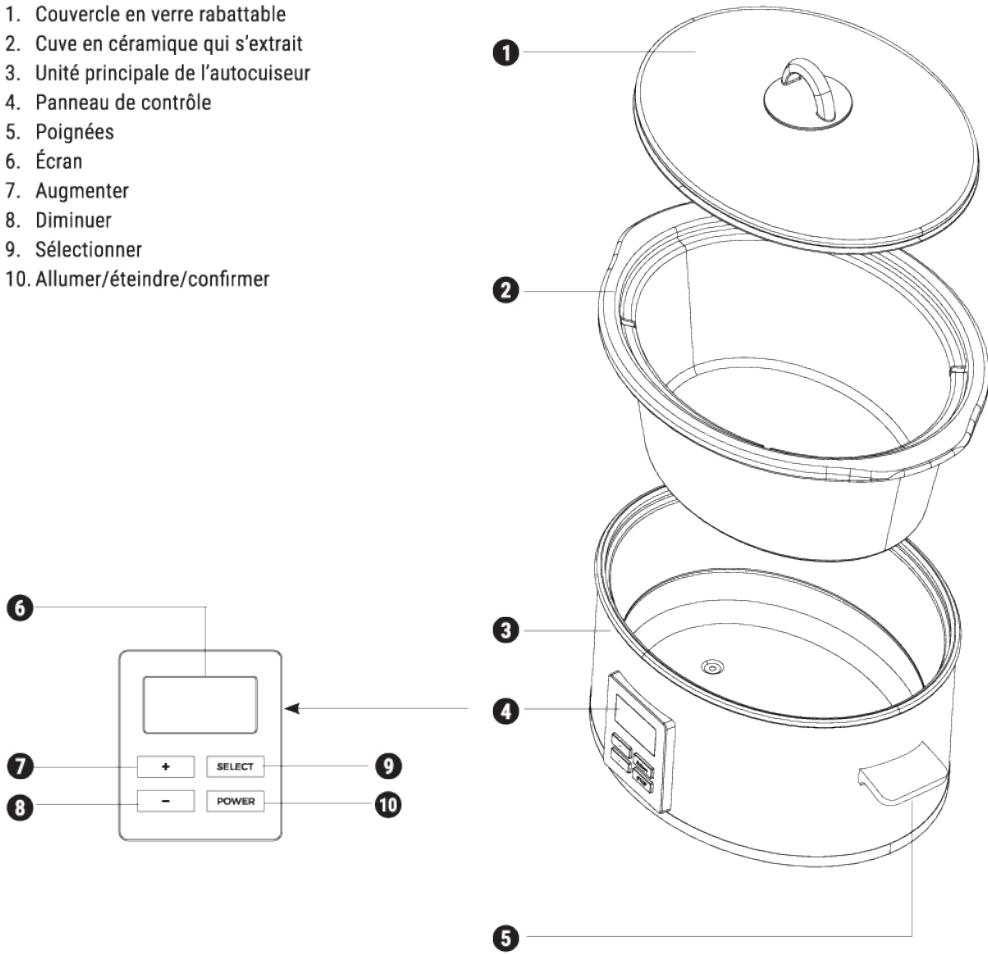
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Une surveillance stricte est nécessaire si l'appareil est utilisé par ou à côté d'enfants.

**Note :** cet appareil a passé un contrôle de qualité avant sa commercialisation pour garantir son correct fonctionnement. Après ce contrôle, un nettoyage exhaustif de l'appareil est réalisé, mais il est possible qu'il reste des traces d'eau à l'intérieur, bien que cela soit peu probable.

## LISTE DES PIÈCES

---

1. Couvercle en verre rabattable
2. Cuve en céramique qui s'extract
3. Unité principale de l'autocuiseur
4. Panneau de contrôle
5. Poignées
6. Écran
7. Augmenter
8. Diminuer
9. Sélectionner
10. Allumer/éteindre/confirmer



## AVANT UTILISATION

**NOTE :** il est possible que, lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, de la fumée et une légère odeur de brûlée apparaissent. Cela est dû aux résidus des produits servant à la fabrication de l'appareil et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.

1. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
2. Lavez la cuve en céramique et le couvercle en verre avec de l'eau tiède et du savon.
3. Rincez et séchez soigneusement toutes les parties de l'appareil avant de l'utiliser.
4. Placez l'appareil sur une surface sèche, plate, et stable, éloigné des sources de chaleur.

**Note :** assurez-vous que l'appareil soit bien éteint et débranché de la prise de courant avant de le nettoyer.

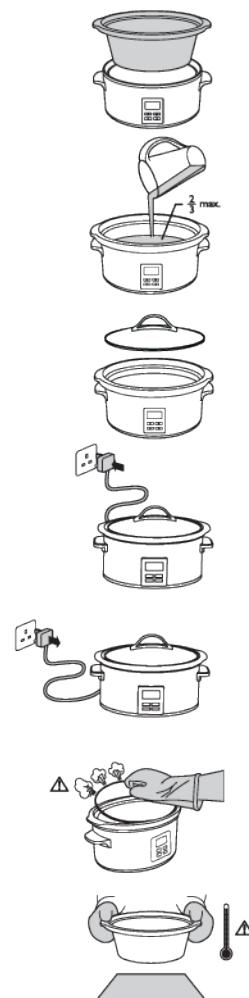
## FONCTIONNEMENT

**Recommandation :** le couvercle en verre comme la cuve en céramique atteignent des températures très élevées pendant utilisation. Utilisez l'appareil avec soin et avec des gants.

1. Placez la cuve en céramique à la base de l'autocuiseur et assurez-vous qu'elle soit correctement installée avant de continuer.
2. Placez les ingrédients dans la cuve en céramique. Ne placez pas les ingrédients dans l'autocuiseur même, utilisez toujours la cuve en céramique.
3. Placez le couvercle en verre sur la cuve en céramique pour fermer l'autocuiseur.
4. Branchez l'appareil sur une prise de courant et sélectionnez le niveau de puissance souhaité. Le témoin de connexion s'allume et l'autocuiseur commence à fonctionner.

**Note :** cet autocuiseur à cuisson lente fonctionne en créant et en accumulant la chaleur, tout en maintenant la température stable. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne retirez pas le couvercle en verre avant la moitié du processus de cuisson au minimum. Le couvercle en verre permet de contrôler le processus de cuisson sans l'interrompre.

5. Laissez les ingrédients déjà cuits dans l'autocuiseur à basse puissance pour les maintenir chauds jusqu'à ce que vous les serviez.
6. lorsque vous avez terminé de cuisiner, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton « Off ».
7. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
8. Retirez le couvercle en verre en utilisant des gants. Assurez-vous que la vapeur accumulée dans l'appareil ne se dirige vers aucune partie du corps pour éviter des brûlures.
9. Élevez et extrayez la cuve en céramique avec soin. Placez-la sur une surface résistante à la chaleur. Faites attention lorsque vous appuyez la cuve en céramique directement sur des surfaces polies ou délicates, la base de la cuve n'est pas émaillée et pourrait les rayer ou les marquer.



## FONCTIONS

---

Cet autocuiseur possède 2 niveaux de puissance :

- **Basse** : permet de faire cuire les ingrédients à feu lent pendant de longues périodes. Vous pouvez aussi l'utiliser pour maintenir les ingrédients chauds jusqu'à ce que vous souhaitez les servir.
- **Élevée** : permet de faire griller ou de faire cuire des légumes secs. Permet également de faire cuire les ingrédients en deux fois moins de temps qu'avec la puissance basse. Lorsque vous utilisez l'autocuiseur à cuisson lente avec la puissance élevée, il est possible que le processus de cuisson nécessite une plus grande quantité d'eau en fonction du type de recette et du temps de cuisson. Lorsque vous cuisinez avec la puissance élevée, il est important de vérifier de temps en temps l'état du processus d'élaboration. Le temps de cuisson doit normalement varier entre 4 et 8 heures.

### Fonction maintenir chaud

Cette fonction permet de maintenir le repas déjà cuit à la température idéale jusqu'au moment de le servir. N'essayez pas de faire cuire des aliments avec cette fonction.

**Recommandations** : Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec la fonction Maintenir chaud pendant plus de 4 heures.

- Lorsque vous terminez d'utiliser l'autocuiseur à cuisson lente, appuyez sur le bouton « Off » puis débranchez-le de la prise de courant.
- Si la nourriture cuite ne va pas être servie sur le moment, sélectionnez manuellement la fonction Maintenir chaud.
- En cas de coupure de courant, l'appareil s'éteint et l'écran clignote lorsqu'il se rallume.
- Si l'autocuiseur a été éteint pendant plusieurs heures, il est possible que la nourriture ne soit plus bonne, il est alors déconseillé de l'ingérer.

### PROGRAMMATION

---

- L'autocuiseur à cuisson lente peut être programmé de façon à ce qu'il commence à cuisiner à l'heure souhaitée, vous permettant de profiter de votre repas à l'heure que vous voulez.
- Appuyez répétitivement sur le bouton **SELECT** jusqu'à sélectionner le niveau de puissance souhaité (puissance Élevée-« High » ou Basse-« Low ») ou la fonction Maintenir chaud (« Warm »).
- Utilisez les boutons + et - pour sélectionner le temps de cuisson souhaité par intervalles de 30 minutes jusqu'à un maximum de 20 heures.
- Si vous souhaitez que le processus de cuisson commence sur le moment, appuyez sur le bouton **POWER** pour confirmer.
- Si vous souhaitez programmer la cuisson pour que l'autocuiseur commence à cuisiner à une heure spécifique, maintenez le bouton **SELECT** appuyé jusqu'à ce que le mot « Delay » apparaisse sur l'écran.
- Utilisez les boutons + et - pour sélectionner le temps que vous souhaitez laisser passer avant que l'autocuiseur commence à cuisiner.
- Appuyez sur le bouton **POWER** pour confirmer.

**Exemple** : si vous souhaitez programmer une cuisson de 6 heures et que vous souhaitez que la cuisson commence dans 2 heures, sélectionnez d'abord 6:00 puis augmentez de 2 heures l'heure prévue. L'écran affiche la somme des deux temps, donc 8:00 heures.

**Note** : une fois le temps de cuisson configuré écoulé, l'autocuiseur active la fonction Maintenir chaud.

## GUIDE POUR CUISSON LENTE

Ce paragraphe a été conçu afin de vous aider à adapter vos recettes préférées à l'autocuiseur à cuisson lente. Les soupes et les ragoûts sont les recettes les plus communes à cuisiner avec ce type d'autocuiseur. La plupart des ragoûts et viandes cuisinés avec la puissance basse donnent lieu à de meilleurs résultats.

Il est important de :

- Laisser suffisamment de temps de cuisson.
- Ne pas ajouter autant de liquide comme indiqué dans la recette. En général, la moitié de la quantité de liquide nécessaire dans les recettes traditionnelles est suffisante car ils ne s'évaporent pas de la même manière. S'il y a trop de liquide en fin de cuisson, retirez le couvercle et laissez cuire avec la puissance élevée jusqu'à ce que l'excès de liquide se soit évaporé.
- De nombreuses étapes des recettes traditionnelles peuvent être ignorées car les légumes ne seront jamais trop cuits, vous pouvez donc mettre tous les ingrédients en même temps dans l'autocuiseur. Cependant, et dans tous les cas, le lait ou la crème doivent être ajoutés pendant la dernière heure de cuisson.

### Guide des temps de cuisson

Temps indiqué sur la recette	Puissance basse	Puissance élevée
15 - 30 minutes	4 - 6 heures	1,5 - 2 heures
35 - 45 minutes	6 - 10 heures	3 - 4 heures
50 minutes - 3 heures	8 - 18 heures	4 - 6 heures

Ces temps sont approximatifs et peuvent varier selon les ingrédients et les quantités.

### Viandes et volailles

Coupez et retirez toutes les parties de graisse visible des filets de viande. En effet, en cuisinant les aliments lentement, ils produisent de la graisse liquide. Si possible, faites cuire le poulet sans la peau. Pour les recettes de ragoûts, coupez la viande en dés de 2,5 cm d'épaisseur approximativement.

Les viandes moins tendres sont idéales pour être cuisinées dans l'autocuiseur à cuisson lente puisque les processus de cuissons lentes et prolongées les rendent plus tendres et savoureuses. Le tableau suivant indique les types de coupes des viandes qui conviennent.

Viande	Coupe
Boeuf	Poitrine, jarret, rond de gîte, filet pour ragoût, ...
Agneau	Collier, côte première, carré, épaulé, ...
Porc	Jambon, filet, côte, ...

### Dorer avant de faire cuire

Faire dorer la viande ou la volaille avant de la faire cuire dans l'autocuiseur à cuisson lente permet d'intensifier sa saveur et d'obtenir des résultats plus savoureux.

Cela permet également d'intensifier la saveur d'autres aliments comme les oignons, les poivrons ou les poireaux.

Il est possible qu'en faisant dorer les aliments au préalable, le processus de cuisson soit plus long mais les résultats seront bien meilleurs. Pour faire dorer, utilisez une poêle non-adhésive.

Utilisez la quantité d'huile minime nécessaire. Si vous ne faites pas dorer les aliments avant de les faire cuire dans l'autocuiseur, il est possible qu'ils soient plus fades.

## Rôtir

Faire rôtir de la viande dans l'autocuiseur à cuisson lente permet d'obtenir une viande plus tendre, plus savoureuse et plus facile à couper en filets. Les cuissons longues, lentes et couvertes permettent que les nerfs de la viande se cassent, les résultats sur les plats de viande seront alors plus satisfaisants.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter de liquide pour faire rôtir. Mais si vous préparez de la viande pour ragoût, alors, il vous faudra ajouter un minimum de liquide. Placez la viande sur un plat résistant à la chaleur dans l'autocuiseur pour que la viande n'entre pas en contact avec la graisse produite lors de la cuisson. Coupes pour rôtis :

Viande	Coupe
Boeuf	Épaule, filet, rumsteck, aloyau, rond de gîte, ...
Agneau	Gigot, côte, épaulé, ...
Porc	Filet mignon, cou, jambon, côtelette, ...

Coupes pour ragoûts :

Viande	Coupe
Boeuf	Épaule, filet, maigre, rond de gîte, poitrine, ...
Agneau	Quart arrière, gigot, épaulé, ...
Porc	Filet mignon, cou, jambon, côtelette, ...

## Légumes

Une des caractéristiques de la cuisson lente est celle des légumes. En général, ils cuisent plus lentement que la viande. La majorité des légumes doivent être coupés en petits morceaux puis être placés près des parois et le plus près possible de la base de la cuve en céramique. Placez la viande sur les légumes. Les carottes doivent être épluchées et complètement recouvertes de liquide. Si les légumes sont congelés, il vous faut les décongeler avant de les ajouter au reste des ingrédients.

## Pâtes et riz

Lors de la préparation de recettes comme les nouilles, les macaronis, etc., faites d'abord cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres puis introduisez-les dans l'autocuiseur à cuisson lente lors des 30 dernières minutes de cuisson. Pour la cuisson du riz, mélangez-le avec le reste des ingrédients et ajoutez 1/4 d'un verre de liquide pour chaque 1/4 de tasse de riz. Utilisez du riz long grain pour obtenir des meilleurs résultats.

## Herbes et épices

Le plus courant consiste à utiliser des feuilles entières, des herbes ou des épices. Il est recommandé d'utiliser la moitié de la quantité indiquée puisqu'elles possèdent une saveur plus forte. Si vous utilisez des herbes ou épices sèches ou moulues, ajoutez-les lors des 30 dernières minutes de cuisson. Goûtez et assaisonnez les recettes avant de servir.

## Lait et crème

Le lait comme la crème ont tendance à se couper lors des longs processus de cuisson. Si possible, ajoutez ces ingrédients lors de la dernière heure de cuisson.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

**Note :** éteignez et débranchez toujours l'autocuiseur de la prise de courant avant de le nettoyer. Ne submergez jamais l'unité de l'appareil, son câble ni sa prise dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.

### Avant de procéder au nettoyage

- Assurez-vous que l'autocuiseur soit bien éteint et débranché de la prise de courant.
- Laissez toutes les parties de l'appareil refroidir complètement. Pour éviter que le couvercle en verre ou la cuve en céramique ne s'abîment, évitez les changements de températures extrêmes, la chaleur directe ou les refroidissements soudain.

### Nettoyage de la cuve en céramique et du couvercle en verre

- Retirez la cuve en céramique et le couvercle en verre. Lavez-les avec de l'eau tiède et du savon. Rincez-les puis séchez-les bien.
- Pour vous défaire des tâches et des restes de nourriture persistants présents dans la cuve en céramique, remplissez-la avec 2/3 d'eau tiède mélangée avec du savon et laissez tremper. Rincez-la puis séchez-la bien.

### Nettoyage de l'unité de l'appareil

L'intérieur comme l'extérieur de l'autocuiseur peuvent être nettoyés avec un chiffon propre, doux et humide.

Pièce	Convient pour un nettoyage dans le lave-vaisselle	Convient pour four
Couvercle en verre	Oui	Non
Cuve en céramique	Oui	Oui (mais pas pour plancha)

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

---

FR	Caractéristiques
Puissance	240W
Tension	220/240V
Fréquence	50Hz
Capacité	5.5L
Dimensions	390x285x255 mm
Poids	5.3 kg



Selon les Directives européennes 2012/19/EU et 2015/863/EU, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques, et à l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle rayée qui se trouve sur l'emballage indique l'obligation d'éliminer le produit, à la fin de sa vie utile, dans un endroit séparé des autres déchets. Par conséquent, l'utilisateur doit remettre l'appareil, lorsqu'il cesse d'être utilisé, dans un centre de collecte sélective de déchets électroniques et électro-techniques approprié, ou doit le restituer au vendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil similaire. La collecte sélective et adéquate de l'appareil inutilisé pour les différents procédés de recyclage, traitement et déchets écologiquement compatibles, contribue à éviter de possibles impacts négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux composant l'appareil. Jeter le produit de façon abusive entraîne l'application des sanctions prévues par la loi.

# ITALIANO

## BENVENUTO

---

Grazie per aver scelto il nostro fornelletto lento. Prima di utilizzare il dispositivo e per garantire il miglior utilizzo, leggere attentamente queste istruzioni.

Le precauzioni di sicurezza incluse in questo documento riducono il rischio di morte, lesioni e scosse elettriche se correttamente seguite. Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, insieme alla scheda di garanzia completa, alla ricevuta di acquisto e al pacchetto. Se applicabile, passare queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base e le misure di prevenzione degli incidenti quando si utilizza un apparecchio elettrico. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per il mancato rispetto da parte del cliente di tali requisiti.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Verificare che la tensione di rete coincida con la tensione specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Non è appropriato per uso commerciale o industriale. Non utilizzare all'esterno.
- Collocare l'apparato su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Lasciare sufficiente spazio libero sopra e nei lati per una buona circolazione dell'aria. Non permettere che il dispositivo entri a contatto con materiale infiammabile durante il suo uso, ad esempio, con tende. Non utilizzare sotto armadi o cassetti.
- Spegnere e scolare il prodotto dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando e prima di pulirlo. Collegare la presa per disconnetterlo, non tirare il cavo.
- Non utilizzare il dispositivo se è caduto o se mostra danni visibili.
- L'apparato sarà molto caldo durante e immediatamente dopo essere stato usato. Utilizzare guanti o qualsiasi altro accessorio di protezione per evitare scottature o lesioni.
- Non esporre né sommergere il cavo, la spina, le parti elettriche né il corpo principale del prodotto in acqua o altri liquidi. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.
- Collegare il prodotto dalla presa della corrente mentre non si sta utilizzando.
- Non torcere, piegare, tendere o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi taglienti e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo spunti sopra il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Eccedere nella precauzione quando si muove il dispositivo se contiene cibo caldo.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a placche elettriche o gas, fiamme o dentro forni.
- Non collocare il prodotto su superfici sensibili al calore. Si consiglia di collocare protezione resistente al calore sotto il prodotto per evitare danni.
- La base del prodotto non è smaltata, per cui la superficie in cui si utilizza potrebbe graffiarsi o segnarsi se non si utilizzano elementi di protezione.
- Non utilizzare il dispositivo se è vuoto, se il coperchio non è al suo posto o se è rotto o danneggiato.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- Prima di riporlo, lasciare raffreddare.
- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni sotto la supervisione continua di un adulto.

- Questo prodotto può essere usato da bambini/e a partire dagli 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardo l'uso dell'apparato in una forma sicura e comprendono i rischi che lo stesso implica. Non permettere l'utilizzo del dispositivo ai bambini.

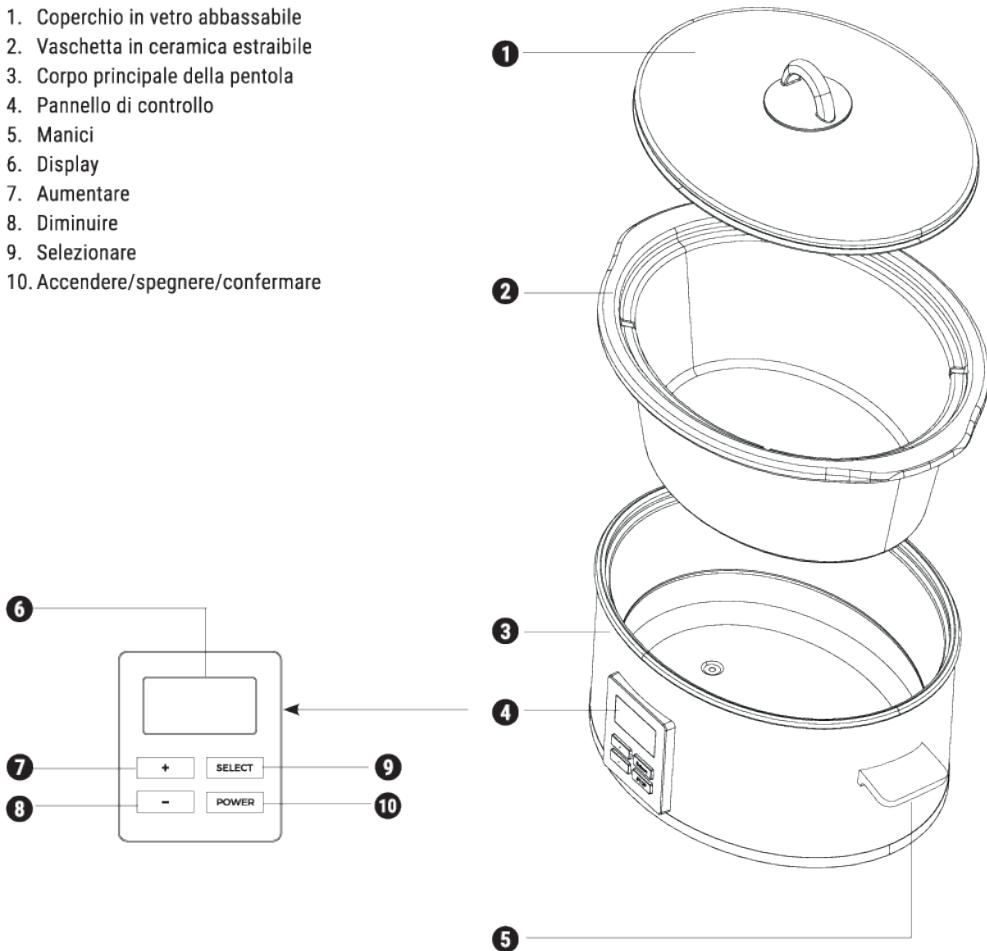
- Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario supervisionare rigidamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato da o vicino a bambini.

**NOTA:** questo prodotto ha superato un controllo di qualità precedente alla sua commercializzazione per garantire il suo corretto funzionamento. Dopo il controllo si effettua una pulizia esaustiva dell'articolo, per cui potrebbero rimanere resti d'acqua al suo interno.

## ELENCO DELLE PARTI

---

1. Coperchio in vetro abbassabile
2. Vaschetta in ceramica estraibile
3. Corpo principale della pentola
4. Pannello di controllo
5. Manici
6. Display
7. Aumentare
8. Diminuire
9. Selezionare
10. Accendere/spegnere/confermare



## PRIMA DELL'USO

---

**NOTA:** è possibile che, riscaldando l'apparato per la prima volta, compaia un leggero odore di bruciato e fumo. Questo è il risultato dei residui dei prodotti di fabbricazione e non ripercuote sul funzionamento dell'apparato.

1. Ritrarre il prodotto dalla scatola e tutto il materiale presente nell'imballaggio.
  2. Lavare la vaschetta in ceramica e il coperchio in vetro con acqua tiepida e sapone.
  3. Prima di utilizzarlo risciacquare e asciugare con attenzione tutte le parti del prodotto.
  4. Collocare il prodotto su di una superficie asciutta, piatta e stabile, lontano da fonti di calore.
- NOTA:** prima di pulirlo verificare che il prodotto sia scollegato dalla presa della corrente e spento.

## FUNZIONAMENTO

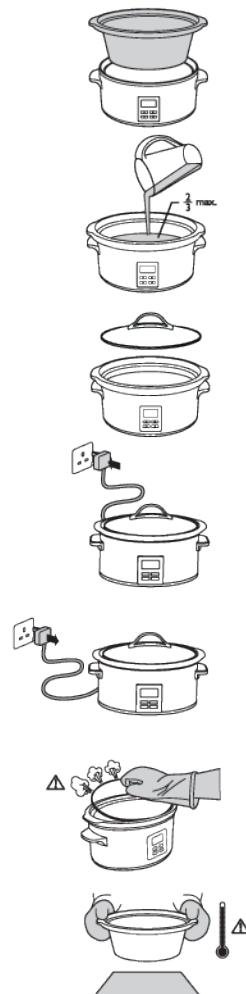
---

**Suggerimento:** sia il coperchio in vetro che la vaschetta in ceramica raggiungeranno temperature molto alte durante l'uso. Utilizzare il prodotto con attenzione e con guanti.

1. Prima di continuare collocare la vaschetta in ceramica dentro la base della pentola e verificare che sia correttamente collocata.
2. Collegare gli ingredienti dentro la vaschetta in ceramica. Non mettere gli ingredienti dentro la stessa pentola, utilizzare sempre la vaschetta in ceramica.
3. Collocare il coperchio in vetro nella vaschetta in ceramica per tappare la pentola..
4. Collegare il prodotto alla presa della corrente e selezionare il livello di potenza desiderato. L'indicatore di accensione si illuminerà e la pentola inizierà a funzionare.

**Nota:** la pentola a cottura lenta funziona creando ed accumulando calore e mantenendo una temperatura stabile. Per ottenere i migliori risultati, non rimuovere il coperchio in vetro fino, come minimo, alla metà del processo di cottura. Il coperchio in vetro permette di controllare il processo di cottura senza interromperlo.

5. Mantenere gli ingredienti già cotti dentro la pentola a bassa potenza per mantenerli caldi fino a servirli.
6. Una volta terminato di cucinare spegnere il dispositivo.
7. Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente.
8. Utilizzare guanti e rimuovere il coperchio in vetro. Verificare che il vapore accumulato dentro il dispositivo non si diriga a nessuna delle parti del corpo per evitare scottature.
9. Alzare ed estrarre con attenzione la vaschetta in ceramica. Collocare la vaschetta in ceramica su di una superficie resistente al calore. Prestare attenzione ad appoggiare direttamente la vaschetta su superfici lucide o delicate, la base non è smaltata e potrebbe graffiarsi o rovinarsi.



## IMPOSTAZIONI DI COTTURA

---

La pentola è dotata di 2 potenze di cottura:

- **Bassa:** permette di cuocere gli ingredienti a fuoco lento per periodi lunghi di tempo. Si può anche utilizzare per mantenere caldi gli ingredienti fino a servire il piatto.
- **Alta:** serve per arrostire o cucinare legumi secchi. Cuoce gli ingredienti a metà del tempo che con la potenza bassa. Utilizzando la pentola a cottura lenta con la potenza alta, è possibile che il processo di cottura richieda una maggiore quantità d'acqua, dipendendo dal tipo di ricetta e dal tempo di cottura. Cucinando con la potenza alta, è importante verificare occasionalmente lo stato del processo di elaborazione. Il tempo di cottura dovrà variare da 4 a 8 ore.

### Funzione mantenere caldo

Questa funzione permette di mantenere il cibo cucinato precedentemente alla temperatura ideale fino al momento di servirlo. Non cucinare alimenti con questa funzione.

**Suggerimenti:** Non si consiglia di utilizzare il prodotto con la funzione di temperatura media per più di 4 ore.

- Quando si termina di usare la pentola a cottura lenta, premere il tasto off e scollarla dalla presa della corrente.
- Se il cibo cotto non viene servito nel momento, selezionare manualmente la funzione di mantenere caldo.
- Nel caso di un taglio della fornitura elettrica, il dispositivo si spegnerà e il display lampeggerà accendendosi di nuovo. Se è stato spento per varie ore, è possibile che il cibo sia in buono stato e non è consigliabile ingerirlo.

## PROGRAMMAZIONE

---

- La pentola a cottura lenta si può programmare in tal modo che comincerà a cucinare all'ora desiderata, permettendo avere il cibo appena pronto quando si desidera.
- Premere il tasto **SELECT** in modo ripetuto fino a selezionare la potenza di cottura desiderata (alta-high o bassa-low) o la funzione mantenere caldo (warm).
- Utilizzare i tasti + e - per selezionare il tempo di cottura desiderato a intervalli di 30 minuti, fino ad un massimo di 20 ore.
- Se desidera che il processo di cottura cominci al momento, premere **POWER** per confermare.
- Se si desidera programmare la cottura per far sì che la pentola cominci a cucinare ad un'ora specifica, mantenere premuto il tasto **SELECT** fino a che la parola "Delay" scompaia dal display.
- Utilizzare i tasti + e - per selezionare il tempo che si desidera lasciar trascorrere prima dell'inizio di cottura
- Premere **POWER** per confermare.

**Esempio:** se desidera programmare un processo di cottura di 6 ore, e si desidera che questo cominci tra 2 ore, selezionare per prima cosa 6:00 ore e in seguito aumenta 2 ore all'ora precedentemente configurata. Il display mostrerà la somma dei tempi, ossia 8:00 ore.

**Nota:** Una volta trascorso il tempo di cottura configurato, la pentola attiverà la funzione di mantenere caldo.

## GUIDA ALLA COTTURA LENTA

---

Questa sessione è stata progettata per aiutare ad adattare le sue ricette preferite alla pentola a cottura lenta. Le minestre e stufati sono le ricette più comuni per cucinare in questi tipi di pentole. La maggior parte degli stufati e delle carni cucinate con la potenza bassa raggiungono migliori risultati.

È importante:

- Lasciare sufficiente tempo per cucinare.
- Non aggiungere la quantità di liquido indicata nella ricetta originale. In generale, si richiede la metà della quantità di liquidi che quella impiegata nei metodi di cottura convenzionali, dato che non si evaporano allo stesso modo. Se ci fosse troppo liquido alla fine del processo di cottura, rimuovere il coperchio e cucinare con la potenza alta fino a che l'eccesso di liquido si sia evaporato.
- Molti dei passaggi delle ricette convenzionali si possono ignorare, dato che le verdure non si cucinano ancora, per cui è possibile introdurre tutti gli ingredienti nella pentola a cottura lenta allo stesso tempo. In ogni caso, il latte o la panna devono essere aggiunti durante l'ultima ora di cottura.

### Guida ai tempi di cottura

Tempo della ricetta	Potenza bassa	Potenza alta
15 - 30 min	4 - 6 ore	1,5 - 2 ore
35 - 45 min	6 - 10 ore	3 - 4 ore
50 min - 3 ore	8 - 18 ore	4 - 6 ore

Questi tempi sono approssimativi e possono variare a seconda degli ingredienti e delle quantità.

### Cucinare carni e pollame

Quando si prepara carne, cercare sempre i tagli più sottili. Tagliare e rimuovere qualsiasi parte di grasso visibile dei filetti di carne, dato che cucinando alimenti lentamente, questi producono grasso liquido. Qualora fosse possibile, utilizzare pollo senza pelle. Per ricette di stufati, tagliare la carne a dadi da circa 2,5 cm di spessore.

Le carni meno tenere sono ideali da cucinare in pentola a cottura lenta per i processi di cottura lenta e prolungata che le rendono tenere e saporite. La seguente tabella mostra i tipi di tagli di carne convenienti.

Carne	Taglio
Vitello	Punta di petto, ossobuco, girello, filetti per friggere o stufato
Agnello	Collo, quarto anteriore, costelette, coscia, cosciotto
Maiale	Prosciutto, filetto, costelette

### Dorare prima di cucinare

Dorare sia la carne che il pollame prima di cucinarli nella pentola a cottura lenta intensifica il sapore e raggiunge risultati più saporiti.

Intensifica anche il sapore degli altri alimenti come la cipolla, i peperoni o i porri.

È possibile che dorando prima gli alimenti, si impieghi più tempo, con risultati notevolmente migliori. Per dorarli, utilizzare una pentola antiaderente. Usare una quantità minima d'olio. È possibile che dorando gli alimenti prima di cucinarli nella pentola, risultino un po' insipidi.

## Grigliare

Grigliare la carne nella pentola a cottura lenta, questa rimane più tenera, saporita e risulta più facile da sfogliare. I processi di cottura lunghi, lenti e coperto fanno sì che si rompano i nervi della carne, per cui i risultati dei piatti di carne sono soddisfacenti.

Non è necessario aggiungere liquidi per grigliare. Cucinando carne grigliata sì che è necessario aggiungere un minimo di liquido. Collocare la carne che si andrà a grigliare su di un piatto resistente al calore dentro la pentola di modo che la carne non entri a contatto con il grasso prodotto dallo stesso processo di cottura. Tagli appropriati per arrostire:

Carne	Taglio
Vitello	Prosciutto, filetto, quarto posteriore, controfiletto, girello, fesa
Agnello	Cosciotto, filetto, cosciotto posteriore
Malale	Lombata, collo, prosciutto, costeletta

Tagli appropriati per stufati:

Carne	Taglio
Vitello	Prosciutto, filetto, magro, girello, punta di petto, fesa
Agnello	Quarto posteriore, cosciotto posteriore, cosciotto anteriore
Malale	Lombata, collo

## Cucinare verdure

Una delle caratteristiche della cottura lenta è che le verdure, in generale, si cucinano molto più lentamente della carne. La maggior parte delle verdure devono tagliarsi a piccoli pezzi, collocarsi vicino alle pareti e il più vicino possibile dalla base della vaschetta in ceramica.

Collocare la carne sopra le verdure. Le carote devono essere sbucciate e ricoperte di liquido. Scongelare le verdure prima di aggiungerle al resto degli ingredienti.

## Pasta e riso

Per cucinare ricette con tagliatelle, tortiglioni, ecc, cucinare la pasta fino a che sia leggermente cotta e successivamente introdurla nella pentola a cottura lenta per gli ultimi 30 minuti di cottura.

Quando si cucina il riso, mescolarlo con il resto degli ingredienti e aggiungere 1/4 di bicchiere con liquido per ogni 1/4 di bicchiere di riso. Utilizzare riso dal grano lungo per ottenere migliori risultati.

## Erbe e spezie

Il modo più comune per aromatizzare è utilizzare foglie intere, erbe o spezie. Si consiglia di usare la metà della capacità indicata, dato che ha un sapore molto forte. Quando si utilizzano erbe o spezie secche o macinate, aggiungerle durante l'ultima ora di cottura. Provare e insaporire sempre le ricette prima di servire.

## Latte e panna

Sia il latte che la panna normalmente si separano durante lunghi processi di cottura. Qualora fosse possibile, aggiungere questi ingredienti durante la prima ora di cottura.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

**Suggerimento:** prima di pulirla, collegare sempre la pentola dalla presa della corrente. Non sommergere il corpo della pentola, il cavo o la spina nell'acqua o altri liquidi. Non utilizzare materiali per la pulizia abrasivi.

### Prima di procedere con la pulizia

- Verificare che la pentola sia spenta e scollegata dalla presa della corrente.
- Lasciare raffreddare completamente tutte le parti della pentola. Per prevenire che il coperchio in vetro o la vaschetta si danneggino, evitare cambi di temperatura drastici, calore diretto o raffreddamenti improvvisi.

### Pulizia della vaschetta in ceramica e del coperchio in vetro

- Ritirare la vaschetta in ceramica e il coperchio in vetro. Pulire la vaschetta in ceramica e il coperchio in vetro con acqua tiepida e sapone. Risciacquarli e asciugare accuratamente.
- Per disfarsi delle macchie e dei resti di cibo più persistenti dalla vaschetta in ceramica, riempirla per 2/3 d'acqua tiepida con sapone e lasciarla in ammollo. Risciacquare e asciugare accuratamente.

### Pulizia del corpo della pentola

Sia l'interno che l'esterno della pentola si possono pulire con un panno morbido e umido.

Pezzo	Adatto a lavastoviglie	Adatto al forno
Coperchio	Si	No
Vaschetta interna	Si	Si (non per griglia)

## SPECIFICHE TECNICHE

---

IT	Lineamenti
Potenza	240W
Tensione	220/240V
Frequenza	50Hz
Capacità	5.5L
Dimensioni	390x285x255 mm
Peso	5.3 kg



Secondo le direttive europee 2012/19/EU e 2015/863/EU sulla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e sullo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo barrato sul contenitore sulla confezione indica l'obbligo che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve quindi restituire il dispositivo, quando non è più in uso, all'apposito centro di raccolta differenziata per i rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente, uno o sostituzione dell'altro. Un'adeguata raccolta differenziata del dispositivo non utilizzato per i successivi processi di riciclaggio, trattamento e smaltimento compatibili con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui il dispositivo è composto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione delle sanzioni previste dal codice penale.

# DEUTSCH

## WILLKOMMEN

---

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Slow Cooker entschieden haben. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und um eine optimale Verwendung zu gewährleisten.

Die in diesem Dokument enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern das Risiko von Tod, Körperverletzung und elektrischem Schlag, wenn sie ordnungsgemäß befolgt werden. Bewahren Sie das Handbuch zusammen mit der vollständigen Garantiekarte, dem Kaufbeleg und der Verpackung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anweisungen gegebenenfalls an den nächsten Besitzer des Geräts weiter. Befolgen Sie immer die grundlegenden Sicherheits- und Unfallverhütungsmaßnahmen, wenn Sie ein Elektrogerät verwenden. Wir übernehmen keine Verantwortung für die Nichteinhaltung dieser Anforderungen durch den Kunden.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen müssen beim Gebrauch von Elektrogeräten immer beachtet werden.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. industriellen Gebrauch geeignet bzw. vorgesehen. Verwenden Sie nicht das Gerät im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, flache und hitzebeständige Fläche.
- Lassen Sie genügend Abstand nach oben und an beiden Seiten für eine gute Luftzirkulation. Lassen Sie das Gerät beim Betrieb mit keinem brennbaren Material wie Vorhänge in Kontakt kommen. Verwenden Sie es nicht unter Schränken oder Kästen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es runtergefallen ist oder, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Das Gerät ist sehr heiß während und unmittelbar nach dem Betrieb. Benutzen Sie Handschuhe oder anderen Schutz, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie nicht den Hauptkörper und das Kabel ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten. Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus, wenn Sie es nicht benutzen.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals das Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Seien Sie sehr vorsichtig bei der Bewegung des Gerätes, wenn es heißes Essen enthält.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von elektrischen Platten oder Gas, Feuer oder im Backofen.
- Stellen Sie das Produkt nicht an hitzeempfindlichen Oberflächen. Es wurde empfohlen, hitzebeständigen Schutz unter das Gerät zu legen, um Schäden zu vermeiden.
- Der Unterteil des Produktes ist nicht emailliert, deshalb könnte die Oberfläche verskratzt werden, wenn Sie keinen hitzebeständigen Schutz verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist, wenn der Deckel nicht angestellt ist oder, wenn es kaputt oder beschädigt ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden,

sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.

- Dieses Gerät darf von Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

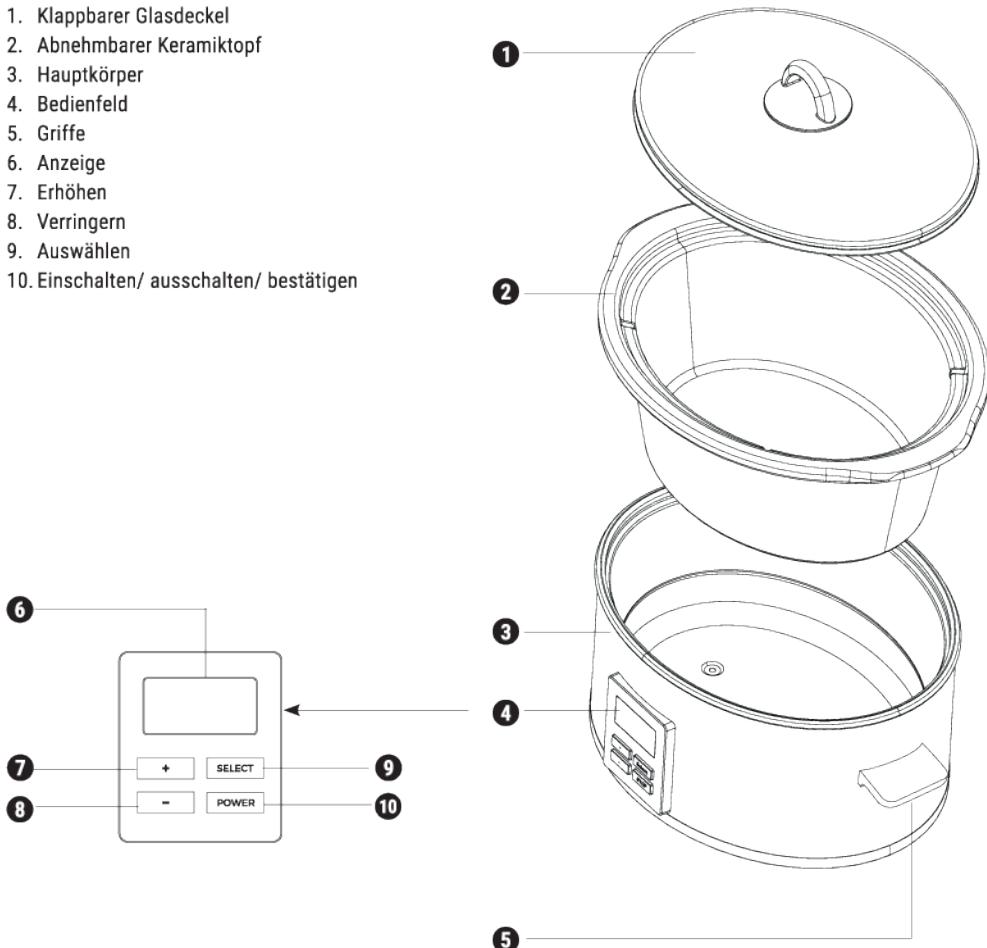
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

**Vermek:** Dieses Produkt hat eine Qualitätskontrolle vor der Vermarktung bestanden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten. Nach der Kontrolle wird eine gründliche Reinigung durchgeführt, deshalb könnte Wasser in der Innenseite des Geräts verbleiben, auch wenn es unwahrscheinlich ist.

## TEILELISTE

---

1. Klappbarer Glasdeckel
2. Abnehmbarer Keramiktopf
3. Hauptkörper
4. Bedienfeld
5. Griffe
6. Anzeige
7. Erhöhen
8. Verringern
9. Auswählen
10. Einschalten/ ausschalten/ bestätigen



## VOR DEM GEBRAUCH

**HINWEIS:** Es ist möglich, dass beim Aufwärmen des Gerätes zum ersten Mal ein Brandgeruch und Rauch erscheinen. Dies ist eine Konsequenz der Abfälle von der Herstellung und beeinflusst nicht den Betrieb des Gerätes.

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung.
  2. Reinigen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel mit lauwarmem Wasser und Seife.
  3. Trocknen Sie alle Teile des Produkts vorsichtig ab, bevor Sie es verwenden.
  4. Stellen Sie das Produkt auf eine flache, stabile Oberfläche fern von Wärmequellen.
- VERMERK:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie es reinigen.

## BETRIEB

**Empfehlung:** Der Glasdeckel und der Keramiktopf werden beim Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Behandeln Sie dieses Gerät schonend und mit Handschuhen.

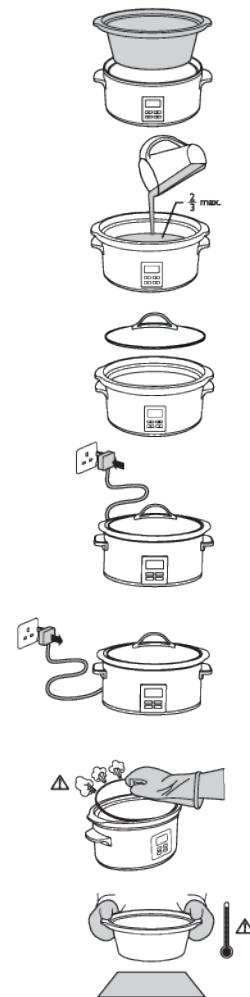
1. Setzen Sie den Keramiktopf in den Schongarer ein und vergewissern Sie sich, dass er richtig eingesetzt ist, bevor Sie forsetzen.
2. Geben Sie die Zutaten in den Keramiktopf. Benutzen Sie nie direkt den Unterteil des Schongarers zum Kochen, benutzen Sie dazu den Keramiktopf.

**Hinweis:** Es wurde empfohlen, 2/3 des Innentopfes zu füllen. Überfüllen Sie ihn nicht.

3. Benutzen Sie den Glasdeckel, um den Schongarer abzudecken.
4. Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus. Die Betriebsanzeige wird erleuchten und der Schongarer wird anfangen zu funktionieren.

**Vermerk:** Der Schongarer funktioniert so, dass er zuerst die Wärme aufbaut und dann eine gleichmäßige Temperatur entält. Um die besten Ergebnisse zu erreichen, decken Sie nicht den Glasdeckel bis zur Hälfte der Kochvorgang zumindest ab. Mithilfe des Glasdeckels können Sie den Kochvorgang überwachen, ohne ihn abzubrechen.

5. Halten Sie die gekochten Zutaten in dem Schongarer bei niedriger Leistung, um diese bis zum Servieren warm zu halten.
6. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose.
7. Trennen Sie den Stecker von der Steckdose.
8. Benutzen Sie Handschuhe, um den Deckel herauszunehmen. Überprüfen Sie, dass der akkumulierte Dampf im Gerät nicht auf Körperteile gerichtet ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
9. Heben Sie den Keramiktopf und ziehen Sie ihn vorsichtig heraus. Stellen Sie den Keramiktopf auf eine hitzebeständige Oberfläche. Seien Sie vorsichtig beim Stellen des Keramiktopfes auf blanken und zarten Oberflächen, da der Unterteil des Topfs nicht emailliert ist und könnte die Oberfläche verskratzen.



## KOCHEINSTELLUNGEN

---

- **Niedrig:** Ermöglicht die Zutaten über langen Zeiträumen zu niedergaren. Sie können diese Stufe auch verwenden, um das Essen zum Servieren warm zu halten.
- **Hoch:** Perfekt zum Schmoren oder getrocknete Hülsenfrüchte zu kochen. Mit dieser Temperatur sind die Zutaten in der Hälfte der Zeit als bei niedriger Stufe gekocht. Bei hoher Stufe könnte der Kochvorgang mehr Wasser je nach Rezept und Kochzeit brauchen. Beim Kochen bei hoher Leistungsstufe ist es wichtig, den Kochvorgang oft zu überwachen. Die Kochzeit sollte zwischen 4 und 8 Stunden variieren.

### Warmhalten-funktion

Diese Funktion ermöglicht, das gekochte Essen bei idealer Temperatur bis zum Servieren zu halten. Versuchen Sie nicht, bei dieser Funktion Lebensmittel zu garen.

**Empfehlungen:** Es wird nicht empfohlen, das Produkt mit der Warmhalten-Funktion über 4 Stunden zu benutzen.

- Nach dem Gebrauch des Schongarers drücken Sie die Off-Taste und trennen Sie es von der Steckdose.
- Wenn das Essen nicht sofort serviert wird, wählen Sie manuell die Warmhalten-Funktion aus.
- Falls ein Stromausfall steht schaltet sich das Gerät aus und der Bildschirm blinkt beim Einschalten. Wenn das Gerät während einigen Stunden ausgeschaltet wurde, kann das Essen in schlecht geworden und es wird empfohlen, es nicht zu essen.

## PROGRAMMIERUNG

---

- Der Schongarer kann so eingestellt werden, dass er in der gewünschten Zeit anfängt zu kochen, damit Sie das Essen jederzeit fertig haben.
- Drücken Sie **SELECT** mehrmals bis Sie die gewünschte Kochleistung (hohe-high, niedrig-low) oder die Warmhalten-Funktion auswählen.
- Benutzen Sie die Tasten + und - die Kochzeit in Abständen von 30 Minuten bis zu 20 Stunden auszuwählen.
- Wenn Sie den Kochvorgang direkt anfangen wollen, drücken Sie **POWER** zum Bestätigen.
- Wenn Sie das Kochen in einer bestimmten Zeit einstellen möchten, halten Sie die Taste **SELECT** gedrückt, bis das Wort „Delay“ im Bildschirm angezeigt ist.
- Benutzen Sie die Tasten + und - um die Stunden bis zur Startzeit des Kochvorgangs auszuwählen.
- Drücken Sie **POWER** zum Bestätigen.

**Zum Beispiel:** Wenn Sie einen Kochvorgang von 6 Stunden und die Startzeit des Kochvorganges in zwei Stunden setzen möchten, wählen Sie zuerst 6:00 Stunden und dann setzen Sie noch 2 Stunden auf der aktuellen Zeit. Der Bildschirm wird die Summe alle diese Zeiten zeigen, also 8:00 Stunden.

**Hinweis:** Nach dem Ablauf der konfigurierten Kochzeit wird der Schongarer die Warmhalten-Funktion aktivieren.

## NIEDERGAREN HANDBUCH

---

Dieser Abschnitt ist konzipiert, um Ihre Lieblingsrezepte von herkömmliche Kochmethode auf Schongarer umzustellen. Suppe und Schmorgerichte sind die häufigsten Rezepte für diese Art von Kochtöpfen. Schmorgerichte und Fleisch, die bei niedriger Leistungsstufe gegart werden, führen zu besseren Ergebnissen.

### Wichtig:

- Genügend Zeit zum Kochen lassen.
- Reduzieren Sie die auf Rezept vorgeschriebene Flüssigkeitsmenge. Generell braucht man die Hälfte der Flüssigkeitsmenge, die man bei herkömmlicher Kochmethoden benutzt. Falls am Ende des Garvorganges zu viele Flüssigkeit ist, nehmen Sie den Deckel heraus und kochen Sie bei hoher Leistungsstufe, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft wird.
- Viele Schritte in herkömmlichen Rezepten können übersprungen werden, weil die Gemüse nicht verkocht werden können, deshalb können alle Zutaten auf einmal gegeben werden. Milch und Sahne müssen unbedingt während der letzten Stunde des Kochvorganges hinzugefügt werden.

### Kochzeit anweisungen

Zeit des Rezepts	Niedrige Leistung	Hohe Leistung
15 - 30 Minuten	4 - 6 Stunden	1,5 - 2 Stunden
35 - 45 Minuten	6 - 10 Stunden	3 - 4 Stunden
50 Minuten - 3 Stunden	8 - 18 Stunden	4 - 6 Stunden

Die Kochzeiten können gemäß Zutaten und Menge variieren.

### Fleisch und geflügel kochen

Beim Schneiden von Fleisch versuchen Sie das Fleisch so dünn wie möglich zu schneiden. Schneiden und entfernen Sie das sichtbare Fett des Filets, weil diese beim Kochen flüssiges Fett erzeugen. Benutzen Sie möglicherweise Hähnchen ohne Haut. Für Rezepte von Eintöpfen, schneiden Sie das Fleisch in Würfel von etwa 2,5 cm Dicke.

Die nicht zu zarten Fleisch sind ideal zum Niedergaren, weil das Fleisch bei langsamem Kochvorgang zart und wohlgeschmeckend wird. Die folgende Tabelle zeigt die angemessenen Fleischschnitte.

Fleisch	Fleischschnitte
Kalbfleisch	Kalbauch, Haxe, Unterschale, Filets für Eintöpfe oder Schmorfleisch
Lammfleisch	Lammhals, Vorderstück, Lammkotelett
Schwein	Keule, Filet, Kotelett

### Anbräunen vor kochen

Fleisch und Geflügel anbräunen vor Niedergaren, um das Geschmack zu verstärken und köstliche Ergebnisse zu erreichen.

Das Geschmack andere Lebensmittel wie Zwiebel, Paprika und Lachs wird genauso verstärkt. Man braucht mehr Zeit, um die Lebensmittel vor Kochvorgang anzubräunen, aber die Ergebnisse sind merklich besser. Zum Anbräunen benutzen Sie eine anti-haftende Pfanne. Benutzen Sie die minimale Ölmenge. Es mag sein, dass das Essen fade schmeckt, wenn Sie diese nicht in der Pfanne anbräunen.

## Braten

Beim Braten von Fleisch im Schongarer können Sie es leichter in Filets schneiden, weil es zarter und wohlschmeckend wird. Die langsamsten, langen und bedeckten Kochprozesse zerbrechen die Nerven des Fleisches und die Kochergebnisse sind sehr befriedigend.

Man braucht keine Flüssigkeit zum Braten. Um Schmorfleisch zu kochen muss ein bisschen Flüssigkeit geben. Legen Sie das Fleisch, das Sie braten möchten auf einen hitzebeständigen Teller im Schongarer, sodass das Fleisch nicht in Kontakt mit dem Fett während des Kochvorganges kommt. Angemessene Fleischschnitte zum Braten:

Fleisch	Fleischschnitte
Kalbfleisch	Vorderschinken, Filet, Unterschale, Lendenstück, Schinken
Lammfleisch	Lammhaxe, Rücken, Schulter
Schwein	Lendenstück, Schweinehals, Schinken, Schweineschulter

Angemessene Fleischschnitte zum Schmorbraten:

Fleisch	Fleischschnitte
Kalbfleisch	Schulter, Filet, mageres Fleisch, Eckstück, Lempfen, Huft
Lammfleisch	Unterschale, Haxe
Schwein	Lendenstück, Schweinehals

## Gemüse kochen

Ein Merkmal des Schongarens ist, dass die Gemüse generell mehr Zeit zum Kochen brauchen. Die Gemüse müssen am meistens in kleinen Stücken geschnitten werden, nah an den Wänden und so nah wie möglich von dem Keramiktopf. Legen Sie das Fleisch auf die Gemüse darauf. Möhren müssen geschält werden und mit Flüssigkeit bedeckt werden. Tauen Sie die gefrorenen Gemüse auf, bevor Sie sie in den Topf geben.

## Reis und nudel

Beim Kochen Rezepte mit Bandnudel, Makkaroni, etc., kochen Sie die Nudel vor, bis sie zart ist und dann geben Sie sie in den Topf in der letzten 30 Minuten des Kochvorganges. Beim Kochen von Reis mischen Sie ihn mit den übrigen Zutaten und geben Sie 1/4 Glas von Flüssigkeiten pro 1/4 Glas-Reis. Benutzen Sie Reis mit langen Korn für bessere Kochergebnisse.

## Gewürze und kräuter

Man benutzt normalerweise ganze Blätter, Gewürze oder Kräuter zum Würzen. Es wird empfohlen, die Hälfte der angezeigten Menge, da diese eins sehr starker Geschmack haben. Falls Sie gemahlene oder getrocknete Gewürze oder Kräuter verwenden, geben Sie sie während der letzten Stunde des Kochvorganges. Probieren und würzen Sie die Rezepte, bevor Sie diese servieren.

## Milch und sahne

Milch und Sahne werden schlecht bei langen Kochprozesse. Wenn möglich, geben Sie diese Zutaten während der letzten Stunde des Kochvorganges.

## REINIGUNG UND WARTUNG

---

**Empfehlung:** Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie die Steckdose, bevor Sie es reinigen. Tauchen Sie nicht den Körper des Kochtopfs, das Kabel oder die Steckdose ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie kein Schleifmittel.

### Vor der Reinigung

- Überprüfen Sie, dass der Kochtopf ausgeschaltet ist und aus der Stromversorgung getrennt wurde.
- Lassen Sie alle Teile des Schongarers komplett abkühlen. Um Schäden im Glasdeckel oder Topf zu verhindern, vermeiden Sie den extremen Temperaturwechseln, direkte Wärme oder plötzliche Abkühlungen.

### Keramiktopf und glasdeckel reinigen

- Nehmen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel heraus. Reinigen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel mit lauwarmem Wasser und Seife. Wischen Sie sie ab und trocknen Sie sie richtig ab.
- Um die resistenten Flecken und Essenreste im Innentopf zu entfernen, füllen Sie ihn mit lauwarmem Wasser und Seife und lassen Sie ihn eingetaucht. Tauchen Sie ihn ein und trocknen Sie ihn richtig.

### Reinigung des Topfes

Innen- und Außenseite des Topfes kann mit einem weichen und feuchten Tuch gereinigt werden.

Teil	Spülmaschinenfest	Ofenfest
Deckel	Ja	Nein
Innentopf	Ja	Ja (nicht für Pfanne)

## TECHNISCHE DATEN

---

DE	Eigenschaften
Potenz	240W
Spannung	220/240V
Frequenz	50Hz
Kapazität	5.5L
Abmessungen	390x285x255 mm
Gewicht	5.3 kg



Gemäß den Europäischen Verordnungen 2012/19/EU und 2015/863/EU hinsichtlich der Vermeidung von Gefahrenstoffen in elektrischen Geräten sowie der Entsorgung von Abfällen. Das durchgestrichene Containersymbol auf der Verpackung gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer vom Hausmüll getrennt zu entsorgen ist. Daher muss der Benutzer das Gerät nach Beendigung der Benutzung an einer geeigneten Sammelstelle für elektrische und elektronische Abfälle abgeben oder es an den Hersteller, bei dem es erworben wurde, bei einem Kauf eines neuen, ähnlichen Geräts oder bei einem Tausch zurückgeben. Die sachgemäße differenzierte Entsorgung des aus dem Verkehr gezogenen Geräts für die nachfolgenden umweltgerechten Prozesse zum Recycling, zur Verarbeitung und Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts durch den Benutzer kann die Anwendung der gesetzlich vorgeschriebenen Strafen nach sich ziehen.







Made in P.R.C.