



Schongarer

10029669 10029670 10029980

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

Lesen Sie sich alle Hinweise durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.

- Tauchen Sie das Gerät nicht komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht. Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie Teile entnehmen und einsetzen oder das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt oder heiße Flächen berührt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gas- und Elektroherden oder beheizten Öfen.
- Seien Sie extrem vorsichtig wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere Flüssigkeiten enthält.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn den Innentopf leer ist.
- Lassen Sie den Innentopf erst abkühlen, bevor Sie sie entnehmen und reinigen.
- Fassen Sie den Topf nicht an während er in Betrieb ist. benutzen Sie nur die Handgriffe und Schalter. Fassen Sie keine heißen Oberflächen an und benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel abnehmen oder Inhalt entnehmen.
- Kochen Sie diemals in der Gerätebasis, sondern immer nur im Innentopf.
- benutzen Sie den Innentopf aus Keramik nicht, wenn er gesprungen oder gebrochen ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es auf dem Kopf steht oder auf der Seite liegt.
- Der Glasdeckel und der Keramiktopf sind sehr empfindlich, behandeln Sie die Teile mit Sorgfalt.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

Inbetriebnahme und Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

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

Bedienung

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

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

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

Hinweise zum Garen

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

- Schneiden Sie Wurzelgemüse in vergleichsweise kleinere Stücke, wenn Sie dieses gemeinsam mit Fleisch kochen, da die Garzeiten von Fleisch kürzer sind. Sautieren Sie Wurzelgemüse gegebenenfalls 2 bis 3 Minuten.
- Platzieren Sie das Wurzelgemüse am Topfboden. Achten Sie darauf, dass alle Lebensmittel von Flüssigkeit bedeckt sind.
- Bedenken Sie, dass Fett beim Slowcooking nicht verdampft. Entfernen Sie überschüssiges Fett daher gegebenenfalls.
- Falls Sie ein reguläres Rezept auf die Slowcooking-Methode übertragen, reduzieren Sie den Flüssigkeitsanteil, da Flüssigkeiten beim Slowcooking nicht verdampfen.
- Nutzen Sie den Slowcooker nicht zum Wiedererhitzen von Speisen.
- Bohnen müssen 10 Minuten vorgekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen.
- Ideale Resultate werden typischerweise dann erzielt, wenn der Topf mind. halbvoll ist.
- Da die Slowcooking-Methode Flüssigkeiten nicht abbaut, können Sie ggf. den Flüssigkeitsanteil reduzieren, indem Sie den Deckel entfernen und das Gerät derweil in Betrieb halten.
- Typischerweise sind für jedes Abnehmen des Deckels während des Kochens 10 Minuten auf die anvisierte Garzeit aufzuschlagen.

- Sollten Sie Suppen zubereiten, befüllen Sie den Topf bis max. 5 Zentimeter unter den Rand.
- Einige Ingredienzien - etwa Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne - sind nicht zum Slowcooking geeignet und sollte am Ende eines Garvorgangs beigemischt werden.
- Die Kochergebnisse einzelner Lebensmittel hängen von unterschiedlichen Variablen ab - etwa Temperatur, Gewicht sowie Fett- und Wasseranteil.
- Lebensmittel die längerer Garzeiten bedürfen sollten im unteren Teil der Slowcookers positioniert werden als Lebensmittel die kürzerer Garzeiten bedürfen.
- Wenn Sie das Gerät abschalten wird ausreichend Hitze in Innenraum sein, um das Essen 30 Minuten warm-zuhalten. Sollte eine längere Warmhaltezeit erforderlich sein, schalten Sie die niedrigere Heizstufe ein.
- Aus Geschmacksgründen kann es sinnvoll sein, einige Lebensmittel (Fleisch, Zwiebeln), in einer Pfanne anzubraten.

Reinigung und Pflege

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

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

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
 2014/30/EU (EMV)
 2011/65/EU (RoHS)
 2014/35/EU (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this Klarstein equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Technical Data

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

Safety Instructions

Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.

- To protect against the risk of electrical shock do not put base in water or in any other liquid.
- Close supervision is necessary when appliance is used near children.
- Never allow a child to use this product.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- The use of attachments or tools not recommended by supplier may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or kitchen countertop. Keep it away from any hot surfaces.
- Keep your appliance away from any hot plates, burners and heated ovens.
- Extreme caution must be used when moving the slow cooker when it contains hot food, water, or other hot liquids.
- Do not use the slow cooker other than for its intended use.
- Do not switch on the slow cooker if the ceramic pot is empty.
- Allow lid and ceramic pot to cool down first before cleaning with water.
- Never touch the outer enclosure of the slow cooker during its operation or before it cools. Use the handles or knobs. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid or handling contents.
- Never cook directly in the base unit. Use the ceramic pot.
- Do not use ceramic pot or glass lid if cracked or chipped.
- Do not leave the slow cooker connected to the socket outlet when not in use.
- Do not switch on the slow cooker when it is upside down or laid on its side.
- The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
- The appliance must not be immersed in water.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

Use and Operation

Before first Use

- Remove all labels and tags from the product.
- Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry. Do not immerse the slow cooker base in water.

How to use

1. Place the base on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface.
2. Place food and other ingredients into the ceramic pot, and place the pot into the base.
3. Cover with the glass lid. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
4. Set the control knob the OFF position before plugging the unit into the main socket.
5. Switch off and unplug the health cooker after cooking and remove the crock pot using oven gloves.

Auto Setting

- The AUTO setting allows the user to set the slow cooker to cook frozen food for the day and be ready to serve 8-10 hours later. When set to AUTO, the Slow Cooker will cook on HIGH until the food defrosts and reaches a pre-set temperature, then switches to LOW and maintains a constant low cooking temperature.
- However if you wish to extend the cooking period, you can use the LOW setting and if you wish to shorten the cooking period you can use the HIGH setting.

About Slow Cooking

Most foods are suited to slow cooking methods; however there are a few guidelines that need to be followed:

- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a health cooker.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures; therefore the ceramic pot may have minor surface blemishes and the glass lid may rock slightly due to these imperfections. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may start appearing "crazed".
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob. Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- The slow cooker pot must be at least half full for best results. Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low or auto) and simmer for 30 to 45 minutes.

- The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes to the cooking time. If cooking soups, leave a 5 cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low. 4-6 hours on high and 5-7 hours on auto.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook, water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
- Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of your slow cooker. Root vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of the pot.

Cleaning and Care

Always make sure the slow cooker is unplugged and in the OFF position before storing away or cleaning. Make sure the unit has cooled down completely before cleaning. The stoneware insert is not dishwasher safe but it can be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the bottom of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day. The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried. DO NOT use harsh abrasive cleaner or scouring pad to clean any part of the slow cooker as this will damage the surface.

- Never submerge the entire cooker into water or any other liquid, otherwise it may damage the slow cooker.
- Never put the glass lid and ceramic pot into the dishwasher to clean, otherwise both of them may crack
- Never put the glass lid in the refrigerator, otherwise it may crack.
- When the ceramic pot taken out from refrigerator, please do not use it immediately until it drying after about 40min.. Otherwise it may crack.
- Never put the ceramic pot on the gas stove to use, otherwise it may crack.

Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
 2014/30/EU (EMC)
 2011/65/EU (RoHS)
 2014/35/EU (LVD)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto Klarstein. La preghiamo di leggere e seguire attentamente le seguenti istruzioni per l'installazione e l'utilizzo del dispositivo in modo da evitare eventuali danni tecnici. Decliniamo ogni responsabilità in caso di danni dovuti a una mancata osservanza delle norme di sicurezza e ad un uso improprio del prodotto.

Dati tecnici

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

Norme di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni e conservare il presente manuale per ogni ulteriore consultazione.

- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- In presenza di bambini, utilizzare il dispositivo sotto sorveglianza. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente, quando si devono sostituire i componenti o si debba pulire il dispositivo.
- Utilizzare unicamente i componenti forniti dal produttore.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti chiusi.
- Non lasciare pendere il cavo di rete sul piano di lavoro ed evitare che entri in contatto con superfici calde.
- Non collocare il dispositivo nelle vicinanze di fornelli elettrici o a gas o di forni.
- Prestare la massima attenzione nello spostare il dispositivo quando esso contiene olio caldo o altre sostanze liquide.
- Utilizzare il dispositivo esclusivamente per lo scopo previsto.
- Non azionare il dispositivo quando la pentola interna è vuota.
- Far freddare la pentola interna prima di rimuoverla o di pulirla.
- Mentre è in funzione non toccare la pentola. Rimuovere la pentola o il coperchio dall'apposita impugnatura utilizzando guanti da cucina o un canovaccio.
- Per cucinare non utilizzare solo la base del dispositivo, ma collocarci sopra la pentola.
- Non utilizzare la pentola interna di ceramica o il coperchio di vetro in caso siano scheggiati o spaccati.
- In caso di inutilizzo del dispositivo, estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Non azionare la Slow Cooker se in posizione capovolta o su un lato.
- Il coperchio di vetro e la pentola con interno in ceramica sono molto fragili. Maneggiarli con cura.
- Bambini e persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, non devono usare il dispositivo a meno che abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o delle istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- In caso il cavo di rete sia danneggiato, farlo sostituire dal produttore o da personale specializzato e qualificato.

Messa in funzione e utilizzo

Primo utilizzo

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

Utilizzo

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

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

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

Indicazioni per la cottura lenta

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

- Se le verdure devono essere cotte insieme alla carne, tagliarle in piccoli pezzi di ugual misura e sistemarle sul fondo della pentola in quanto i loro tempi di cottura sono più lenti rispetto a quelli della carne. Eventualmente farle rosolare per 2-3 minuti prima di sistemarle nella Slow Cooker. Assicurarsi che le verdure siano sul fondo della pentola e che tutti gli ingredienti siano coperti da acqua o da altri liquidi.
- Rimuovere dalla carne le parti grasse, in quanto esse non vengono cotte al vapore.
- È possibile che la quantità di liquidi da aggiungere, indicata nelle ricette, debba essere ridotta, in quanto con la Slow Cooker il processo di evaporazione è meno intenso rispetto a una cottura convenzionale.
- Non utilizzare la Slow Cooker per riscaldare le pietanze.
- I fagioli secchi devono essere precotti per almeno 10 minuti in modo da eliminare le sostanze nocive.
- Risultati ottimali si raggiungono se la pentola è riempita almeno fino alla metà della sua capienza.
- Se durante la cottura, i liquidi risultano in eccesso, è possibile toglierli, pur tenendo in funzione la Slow Cooker.
- Ogni volta che si solleva il coperchio, il tempo di cottura viene prolungato di 10 minuti.
- Nella preparazione di zuppe, riempire la pentola fino a 5 cm dal bordo.
- Alcuni alimenti, come pasta, frutti di mare, latte, panna, non sono adatti a essere cotti nella Slow Cooker, per cui si consiglia di aggiungerli a fine preparazione.

- Il risultato della cottura dipende da molti fattori-la temperatura, la consistenza dei cibi, il contenuto di grassi e di acqua.
- Si consiglia di sistemare i cibi dalla cottura più lunga (che necessitano di tempi di cottura più lunghi) sul fondo della pentola rispetto a quelli che cuociono più velocemente.
- A fine cottura, una volta spento il dispositivo, il calore all'interno della pentola viene mantenuto per 30 minuti in modo da tenere calde le pietanza. Se si desidera che il calore persista più a lungo, selezionare un livello di calore più basso.
- Per esaltare il sapore, può essere d'aiuto che alcuni cibi (per esempio carne e cipolla), siano rosolati prima di essere cotti nella Slow Cooker.

Pulizia e manutenzione

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

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

Indicazioni per lo smaltimento



Questo simbolo a sinistra (un cassonetto dei rifiuti mobile barrato) è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE e indica che il presente prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Per ulteriori informazioni sul regolamento vigente in merito alla raccolta differenziata di apparecchiature elettroniche ed elettriche, si prega di contattare le autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti. I vecchi elettrodomestici non rientrano tra i rifiuti urbani. Attraverso uno smaltimento responsabile e conforme alle direttive, è possibile salvaguardare l'ambiente e chi ci circonda da possibili conseguenze negative. Il riciclaggio di materiali aiuta a ridurre il consumo di materia prima.

Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
 2004/108/CE (EMC)
 2011/65/UE (RoHS)
 2006/95/CE (LVD)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages techniques. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Données techniques

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

Consignes de sécurité

Veillez lire les consignes attentivement et conserver ce mode d'emploi pour d'éventuelles consultations ultérieures.

- Ne jamais faire tremper l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Surveiller l'appareil lorsque des enfants sont présents lors de son utilisation. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- Débrancher l'appareil si des parties doivent être retirées ou lorsque l'appareil doit être nettoyé.
- Utiliser exclusivement des accessoires recommandés par le fabricant.
- N'utiliser l'appareil qu'en intérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes ou pendre sur un plan de travail.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un four.
- Déplacer l'appareil prudemment s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil d'une autre manière que celle prévue.
- Ne pas allumer l'appareil lorsqu'il est vide.
- Laisser la cuve refroidir avant de la retirer et de la laver.
- Ne pas toucher l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser seulement les poignées et le bouton de réglage. Ne pas toucher les surfaces chaudes et utiliser des maniques pour retirer le couvercle ou le contenu.
- Ne jamais faire cuire les aliments directement dans la mijoteuse, mais dans la cuve.
- Ne jamais utiliser la cuve en céramique si elle est fendue ou cassée.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.
- L'appareil doit être parfaitement à la verticale avant d'être branché.
- Le couvercle en verre et la cuve en céramique sont très fragiles. Les manipuler avec précaution.
- Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites doivent utiliser l'appareil uniquement après avoir été entièrement sensibilisés aux consignes de sécurité et aux fonctions de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un atelier autorisé ou une personne aux qualifications similaires.

Mise en marche et utilisation

Avant une première utilisation

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

Utilisation

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

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

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

Indications pour le mijotage

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

- Couper les légumes-racines en petits morceaux s'ils vont être mijotés avec de la viande. En effet, la viande nécessite un temps de mijotage plus court. Faire préalablement sauter les légumes-racines 2 à 3 minutes le cas échéant.
- Placer les légumes dans le fond de la cuve. Remplir de liquide jusqu'à recouvrir les légumes.
- Lors d'un mijotage à basse température, la graisse ne s'évapore pas. Retirer l'excédent de graisse si besoin.
- Si une recette est utilisée avec cet appareil, réduire les quantités de liquide, car ils ne s'évaporent pas.
- Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer de la nourriture.
- Les haricots secs doivent être cuits préalablement pendant 10 minutes pour éliminer toute substance toxique.
- Pour atteindre un résultat idéal, la cuve doit être remplie au moins à la moitié.
- Avec la méthode de cuisson à basse température, les liquides ne s'éliminent pas. Il est donc possible, si besoin, de réduire la quantité de liquide en retirant le couvercle lors de la cuisson.
- À chaque fois que le couvercle est retiré lors de la cuisson, dix minutes doivent être ajoutées au temps de mijotage.

- Pour préparer des soupes, remplir la cuve jusqu'à un maximum de 5 cm sous le bord de la cuve.
- Certains ingrédients, tels que les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème, ne sont pas adaptés pour une cuisson à basse température et doivent être ajoutés en fin de cuisson.
- Le résultat du mijotage dépend de différents facteurs : la température, le poids ainsi que la quantité de graisse et d'eau de l'aliment.
- Les aliments qui nécessitent un temps de mijotage plus long doivent être placés au fond de la cuve.
- Lorsque l'appareil est éteint, la température intérieure est suffisante pour que la nourriture reste bien chaude pendant 30 minutes. Pour conserver plus longtemps la nourriture au chaud, laisser l'appareil allumé à basse température.
- Pour un goût plus savoureux, il est possible de faire revenir à la poêle certains aliments tels que la viande ou les oignons.

Nettoyage et entretien

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

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

Informations sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
 2014/30/UE (CEM)
 2011/65/UE (RoHS)
 2014/35/UE (LVD)

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de su aparato Klarstein. Por favor, lea con atención el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños técnicos. Sobre los daños acaecidos debido a una deficiente aplicación de las indicaciones de seguridad o a un uso inapropiado del aparato, declinamos asumir cualquier responsabilidad.

Datos técnicos

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

Indicaciones de seguridad

Por favor, lea cuidadosamente las siguientes indicaciones de seguridad y conserve este manual mientras tenga el aparato en su poder.

- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Mantenga a los niños alejados del aparato y no lo desatienda mientras esté en funcionamiento.
- Desenchufe el aparato antes de colocar o retirar alguna de las piezas. Desenchúfelo también antes de limpiarlo.
- Utilice exclusivamente partes originales o accesorios autorizados expresamente por el fabricante.
- Utilice el aparato solamente en espacios cerrados.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no queda colgando de la superficie donde coloque el aparato y de que no está en contacto con ningún objeto caliente. No coloque la olla cerca de fogones eléctricos o de gas ni de hornos calientes.
- Extreme las precauciones cuando mueva un aparato con líquidos o aceite caliente en su interior.
- Utilice el aparato exclusivamente para el fin para el que ha sido fabricado.
- No encienda la olla cuando esté vacía.
- Antes de limpiar o de retirar el recipiente interior, déjelo enfriar.
- No toque la olla cuando esté en funcionamiento, use sólo las asas o el interruptor. No toque ninguna superficie caliente. Utilice guantes de cocina cuando retire la tapa o el recipiente interior.
- No cocine nunca en el cuerpo del aparato, hágalo sólo en el recipiente.
- No emplee el recipiente interior si tiene grietas o está quebrado.
- Desenchufe el aparato cuando no vaya a utilizarlo.
- No ponga en marcha la olla si está volteada o colocada de lado.
- La tapa de cristal y el recipiente interior de cerámica son muy sensibles. Trátelos con especial cuidado.
- Los niños y las personas con algún tipo de minusvalía física o psíquica sólo deben usar el aparato después de haber sido instruidos detalladamente en su utilización y en las medidas de seguridad correspondientes por una persona adulta responsable y versada en el uso del aparato.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, debe ser reemplazado exclusivamente por el fabricante o por personal técnico cualificado.

Puesta en marcha y funcionamiento

Antes de usar la olla por primera vez

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

Utilización

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

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

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

Consejos para una cocción lenta

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

- Corte la verdura en dados de igual tamaño si la va a cocinar junto con la carne, ya que la carne tiene un tiempo de cocción menor. En cualquier caso, saltee la verdura 2 o 3 minutos.
- Coloque los dados de verdura en el fondo del recipiente. Asegúrese de que los alimentos están cubiertos de líquido.
- Tenga presente que la grasa no se evapora. Retire la grasa de los alimentos antes de cocinarlos en la olla.
- Si quiere preparar una receta común según el modo de cocción lenta, reduzca la cantidad de líquido. En el modo de cocción lenta los líquidos no se evaporan.
- No utilice la olla para recalentar la comida.
- Las legumbres (en especial las judías) deben cocerse antes de ser cocinadas en la olla. Hiérvalas 10 minutos para eliminar las toxinas que contienen.
- Obtendrá los mejores resultados si no llena la olla completamente. Recomendamos llenar la olla hasta la mitad.
- La cocción lenta no disuelve los fluidos de los alimentos. Podrá reducir la cantidad de líquidos si lo desea retirando la tapa mientras la olla esté en funcionamiento.
- Cada vez que retire la tapa de la olla, deberá añadir unos 10 minutos al tiempo de cocción recomendado.
- Si va a preparar sopa, no llene completamente el recipiente. Deje al menos 5 cm libres entre el borde del recipiente y el caldo.

- Algunos ingredientes como la pasta, el marisco, la leche o la nata no son apropiados para la cocción lenta y deben añadirse al final del proceso.
- El resultado final de algunos alimentos depende de variables como la temperatura, el peso o la cantidad de agua o de grasa que contienen.
- Los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más largo deben colocarse en una parte más baja del recipiente que los alimentos que precisan un tiempo menor.
- Después de apagar la olla, el calor interior será suficiente para mantener la comida caliente durante 30 minutos. Si necesita más tiempo de conservación, coloque la olla en el nivel mínimo de calor.
- Por razones que afectan al sabor de los alimentos, resulta recomendable freír algunos alimentos (carne, cebolla) en la sartén antes de cocinarlos en la olla.

Limpieza y cuidado

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

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

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/EU. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Alemania.



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
 2014/30/UE (Compatibilidad electromagnética)
 2011/65/UE (Refundición RoHS2)
 2014/35/UE (Baja tensión)