

COOKS

professional



Slow Cooker / Schongarer / Mijoteuse /
Olla de cocción lenta / Pentola a cottura lenta / Långsamkokare /
Slowcooker / Wolnowar / Pomalý hrnec

Multilingual Instruction Manual

Product Code: E034 • E035

EU Market -9 Languages



care@cooksprofessional.co.uk




COOKS

professional

CONTENTS BY LANGUAGE

EN	English
DE	Deutsch (German)
FR	Français (French)
ES	Español (Spanish)
IT	Italiano (Italian)
SV	Svenska (Swedish)
NL	Nederlands (Dutch)
PL	Polski (Polish)
CS	Čeština (Czech)

SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / SPÉCIFICATIONS / ESPECIFICACIONES / SPECIFICHE / SPECIFIKATIONER / SPECIFICATIES / SPECYFIKACJA / SPECIFIKACE

Model / Modell	E034	E035
V	220-240 V	220-240 V
Hz	~ 50-60Hz	~ 50-60Hz
P	300W	380W
L	6.5L	8L
Kg	5.6Kg	7Kg
	Class/Klasse 1	Class/Klasse 1

INTRODUCTION

Congratulations! You have made an excellent choice with the purchase of this quality Cooks Professional product. By doing so you now have the assurance and peace of mind which comes from purchasing a product that has been manufactured to the highest standards, performance and safety.

We want you to be completely satisfied with your purchase, so this Cooks Professional product is backed by our comprehensive manufacturer's guarantee and an outstanding after-sales service through our dedicated Customer Care team. We hope you enjoy using your product for many years to come.

GENERAL INFORMATION AND SAFETY WARNINGS

- To protect against the risk of electrical shock, do not put the base in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
- 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 the supplier may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of any table or kitchen countertop. Keep the cord away from 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 purpose.
- Do not switch on the slow cooker if the ceramic pot is empty.
- Allow lid and ceramic pot to cool down before cleaning.
- Never touch the outer enclosure of the slow cooker during its operation or before it cools. Use the handles or knobs only; do not touch hot surfaces. Use oven-proof gloves or a cloth when removing the lid or handling contents.
- Never cook directly in the base unit. Use the ceramic pot.
- Do not use the 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 on its side.
- The glass lid and ceramic pot are fragile; handle with care.
- The appliance must not be immersed in water.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a specific cord available from the manufacturer, service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- 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. Due to normal wear and tear through the product's life, the outer surface may start to appear 'crazed'.
- Do not put the ceramic pot or glass lid in a freezer, microwave or on a gas/electrical hob.
- The ceramic pot is oven safe, but the glass lid is not suitable for use in an oven.
- There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous and will soak up water when immersed. This should be avoided.
- Do not switch the cooker on when the ceramic pot is empty or out of the base.

DESCRIPTION OF PARTS

1. Lid
2. Ceramic dish (removable)
3. Stay cool handles
4. Slow cooker base unit
5. Heat control switch

BEFORE FIRST USE

Slow cooking has always been an excellent way to prepare a nutritious hot meal with minimum preparation and maximum free time away from the kitchen. Traditionally, slow cooking has centred on soups and casseroles, but with this ceramic pot you can also produce most modern family meals and dinner party dishes. This pot is convenient as well as looking good enough to take straight to the table for serving (always place the ceramic pot on a heat-proof mat or surface). Slow cooking is ideal for preparing tougher cuts of meat, giving them the long, gentle simmering that ensures they become tender and full of flavour.

- 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.
- **IMPORTANT:** Do not immerse the slow cooker base unit in water.
- **NOTE:** During initial use you may notice a slight smell; this is completely normal and will disappear after using the unit a few times.

SETTINGS

- **OFF:** Set to OFF when cooking is complete or when the dish is empty of food. When empty, the dial must always be switched to OFF.
- **HIGH:** On the HIGH setting the appliance will cook on HIGH and will keep cooking until it is switched off.
- **LOW:** On the LOW setting the appliance will cook on LOW and will keep cooking until it is switched off.
- **KEEP WARM:** The KEEP WARM setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on the KEEP WARM setting.

Traditional Recipe Time	Slow Cooker Recipe Time
15 – 30 min	1 – 2 hours on LOW
60 min	4 – 6 hours on LOW
1 – 3 hours	6 – 8 hours on LOW
4 – 6 hours	8 – 12 hours on LOW

- The temperature of the LOW setting is over 80°C; the HIGH setting reaches up to 95°C.
- Normal cooking time: LOW 10–12 hours, HIGH 8–10 hours.
- The slow cooker can be left on all day on the LOW setting.
- The warm function will keep food warm for up to 4 hours.

HOW TO USE

1. Place the base of the slow cooker on a dry, level, heat-resistant surface, away from the edge of the work surface. Do not use on the floor.
2. Prepare your recipe and place food in the ceramic dish.
3. Place the ceramic dish into the base. Cover with the glass lid. Note: If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a separate pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
4. Set the control knob to the OFF position before plugging the unit into the mains socket.
5. Once plugged in, select your setting for cooking.
6. Switch off and unplug the slow cooker after cooking and remove the ceramic pot using oven-proof gloves.
7. Your food will now be ready to serve.

If you wish to keep food warm when cooking time has finished, switch cooker off and leave covered with the lid; there will be enough heat in the ceramic pot to keep warm for thirty minutes. If you need to keep the food warm for longer, switch to the KEEP WARM setting.

CAUTION: Be careful not to touch the base unit after cooking as it will remain hot.

TIPS FOR SLOW COOKING

- Cut root vegetables into small, even pieces because these take longer to cook than meat. They should be 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 reduce the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least ten minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
- The slow cooker must always be at least half full for best results.

- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce the moisture, remove the lid after cooking and turn the control to HIGH (if set to LOW) and simmer for 30 to 45 minutes, constantly checking.
- During cooking, do not remove the lid unnecessarily; this will cause built-up heat to escape. Each time you remove the lid, add an extra ten minutes to the total cooking time.
- If cooking soups, always allow a 5 cm space between the top of the pot and the food surface to allow simmering.
- Many recipes require all-day cooking. If you do not have time to prepare food in the morning, prepare it the night before and store in a covered container in the refrigerator. Transfer to the ceramic pot and add liquid/gravy. Select LOW or HIGH depending on requirements.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk and cream should be added towards the end of the cooking time. Many factors can affect how quickly a recipe will cook, including water and fat content, initial temperature of the food and the size of pieces. You will learn from experience how best to adjust your favourite recipes.
- Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of trial and error will be required to fully optimise the potential of your slow cooker.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug, prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the ceramic pot.
- Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the ceramic pot. This improves the flavour but is not necessary if time is limited.
- When cooking joints of meat, ham and poultry, the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower two-thirds of the pot and fully cover with water. If necessary, cut into two pieces.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always make sure that 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.

- Always use plastic or wooden utensils to stir the food when in the ceramic dish. Do not use metal utensils as these may scratch the ceramic surface.
- The ceramic insert is dishwasher safe or can also 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. Never use harsh, abrasive cleaners or scouring pads to clean any part of the slow cooker as this will damage the surface.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Q: Should I stir the contents of the ceramic dish during cooking time?

A: Stirring is not necessary when slow cooking and removing the glass lid results in major heat loss, so cooking time may need to be extended. However, if cooking on the HIGH setting, you may wish to stir occasionally.

Q: Does the ceramic dish need to be full before cooking?

A: The ceramic dish should be at least half full for best results. If only half full, check to see if the food is ready 1–2 hours earlier than suggested by the recipe.

Q: Can I cook meat from frozen in the slow cooker?

A: Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.

Q: Can I cook with the lid off the slow cooker?

A: Always cook with the glass lid on the slow cooker. Remember that frequent lifting of the lid during cooking will allow heat to escape and extend cooking time.

Q: Should I add hot or cold liquid to the slow cooker?

A: During cooking, always ensure that boiling liquid is used, never cold liquid whilst you are already cooking. Cold liquids should only be added before the slow cooker is switched on.

TROUBLESHOOTING

Food is undercooked

- Was the power interrupted?
- Did you select the LOW setting, but use a cooking time based on the HIGH heat setting?
- Was the lid placed correctly on the slow cooker?

The food isn't cooked after the recommended time

- This can be due to voltage variations. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances; however, they can alter and extend cooking times. Allow sufficient time and select the appropriate heat setting. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.

My meal was overcooked

- Was the ceramic dish at least half full? The slow cooker has been designed to thoroughly cook food when the dish is filled. If the dish is only half filled, check the food is cooked 1–2 hours earlier than suggested by the recipe.
- Did you select the correct number of hours based on cooking temperature?

Please retain for future reference. Colours and contents may vary.

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. All products bearing the crossed-out wheeled-bin symbol must be recycled.

WARRANTY AND YOUR LEGAL RIGHTS

Under EU consumer law, you are entitled to a statutory guarantee of at least 2 years from delivery against any lack of conformity. Longer or additional rights apply in some countries (for example 3 years in Spain, Portugal and Sweden; up to 6 years in Ireland; the reasonable expected lifespan in the Netherlands and Finland). If the product is faulty, you are entitled to repair, replacement, price reduction or refund free of charge. You will not be charged for returning a faulty product. Cooks Professional does not offer a separate commercial guarantee – your statutory rights are your full protection.

Damage caused by misuse, accident, unauthorised repair, normal wear and tear, or failure to follow the instructions in this manual is not covered. Consumable parts are not covered beyond the period stated for them. To make a claim, contact us with proof of purchase, the model/serial number (see rating plate) and a description of the fault:

care@cooksprofessional.co.uk • www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee – full warranty terms, country-specific rights, and claim form

If you bought through Amazon or another marketplace, your statutory rights are against the seller listed on your order.

Where that is Cooks Professional, contact us above.

Your statutory rights are not affected by anything in this manual.

EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben mit dem Kauf dieses hochwertigen Cooks Professional-Produkts eine ausgezeichnete Wahl getroffen.

Damit haben Sie die Sicherheit und das gute Gefühl, ein Produkt erworben zu haben, das nach höchsten Standards hinsichtlich Leistung und Sicherheit gefertigt wurde.

Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf vollkommen zufrieden sind. Dieses Cooks Professional-Produkt ist durch unsere umfassende Herstellergarantie und einen hervorragenden Kundendienst durch unser engagiertes Customer-Care-Team abgesichert. Wir hoffen, dass Sie Ihr Produkt viele Jahre lang genießen werden.

ALLGEMEINE HINWEISE UND SICHERHEITSWARNUNGEN

DE

- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, den Unterbau nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Bei Verwendung des Geräts in der Nähe von Kindern ist eine enge Beaufsichtigung erforderlich.
- Gerät aus der Steckdose ziehen, wenn es nicht in Gebrauch ist, vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehör und vor der Reinigung.
- Die Verwendung von Zubehör oder Werkzeugen, die vom Lieferanten nicht empfohlen werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Küchentheke hängen lassen. Kabel von heißen Oberflächen fernhalten.
- Das Gerät von Herdplatten, Brennern und heißen Öfen fernhalten.
- Äußerste Vorsicht beim Bewegen des Schongarers ist geboten, wenn er heiße Speisen, Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Den Schongarer nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Den Schongarer nicht einschalten, wenn der Keramiktopf leer ist.
- Deckel und Keramiktopf vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Die Außenhülle des Schongarers während des Betriebs oder vor dem Abkühlen nicht anfassen. Nur Griffe oder Knöpfe verwenden, heiße Oberflächen nicht berühren. Ofenhandschuhe oder ein Tuch verwenden, wenn der Deckel abgenommen oder der Inhalt gehandhabt wird.
- Niemals direkt in der Basiseinheit kochen. Den Keramiktopf verwenden.
- Keramiktopf oder Glasdeckel nicht verwenden, wenn sie gerissen oder abgesplittert sind. Den Schongarer nicht am Stromnetz angeschlossen lassen, wenn er nicht in Betrieb ist.
- Den Schongarer nicht einschalten, wenn er auf dem Kopf steht oder auf der Seite liegt.
- Glasdeckel und Keramiktopf sind zerbrechlich; mit Sorgfalt behandeln.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen erhältlich ist, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Echtes Steinzeug wird bei hohen Temperaturen gebrannt; daher kann der Keramiktopf geringfügige Oberflächenunvollkommenheiten aufweisen und der Glasdeckel kann durch diese Unvollkommenheiten leicht wackeln. Durch normalen Verschleiß kann die Außenfläche mit der Zeit 'crazedartig' erscheinen.
- Den Keramiktopf oder Glasdeckel nicht in einen Gefrierschrank, eine Mikrowelle oder auf einen Gas-/Elektroherd stellen.
- Der Keramiktopf ist ofengeeignet, aber der Glasdeckel ist nicht für den Einsatz im Ofen geeignet.
- Am Boden des Keramiktopfs gibt es einen Bereich, der aus Fertigungsgründen unglasiert bleiben muss. Dieser unglasierte Bereich ist porös und nimmt bei Eintauchen Wasser auf. Dies sollte vermieden werden.
- Den Herd nicht einschalten, wenn der Keramiktopf leer oder nicht in der Basis eingesetzt ist.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Keramikschüssel (herausnehmbar)
3. Kühlbleibende Griffe
4. Basiseinheit Schongarerer
5. Hitzeregler

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Schongaren ist seit jeher eine ausgezeichnete Methode, um ein nahrhaftes, heißes Gericht mit minimalem Aufwand und maximaler Freizeit zuzubereiten. Traditionell konzentrierte sich das Schongaren auf Suppen und Eintöpfe, aber mit diesem Keramiktopf können Sie auch die meisten modernen Familienmahlzeiten und Dinnerparty-Gerichte zubereiten. Dieser Topf ist praktisch und sieht gut genug aus, um ihn direkt auf den Tisch zu stellen (legen Sie den Keramiktopf immer auf eine hitzebeständige Unterlage oder Fläche). Schongaren eignet sich ideal für die Zubereitung von zäherem Fleisch, das durch das lange, sanfte Köcheln zart und aromatisch wird.

- Alle Etiketten und Anhänger vom Produkt entfernen.
- Den Keramiktopf und Glasdeckel in heißem Seifenwasser mit einem Schwamm oder Spültuch waschen, gründlich spülen und trocknen.
- WICHTIG: Die Basiseinheit des Schongarerers nicht in Wasser tauchen.
- HINWEIS: Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Geruch auftreten; dies ist völlig normal und verschwindet nach einigen Verwendungen.

EINSTELLUNGEN

- AUS: Auf AUS stellen, wenn das Kochen abgeschlossen ist oder wenn die Schüssel leer ist. Bei leerem Gerät muss der Regler immer auf AUS gestellt werden.
- HOCH: Bei der HOCH-Einstellung kocht das Gerät auf HOCH und kocht weiter, bis es ausgeschaltet wird.
- NIEDRIG: Bei der NIEDRIG-Einstellung kocht das Gerät auf NIEDRIG und kocht weiter, bis es ausgeschaltet wird.
- WARMHALTEN: Die WARMHALTEN-Einstellung sollte nur verwendet werden, nachdem ein Rezept vollständig gegart wurde. Speisen nicht auf der WARMHALTEN-Einstellung aufwärmen.

Traditionelle Rezeptzeit	Schongarerer-Rezeptzeit
15 - 30 min	1 - 2 hours on LOW
60 min	4 - 6 hours on LOW
1 - 3 hours	6 - 8 hours on LOW
4 - 6 hours	8 - 12 hours on LOW

- Die Temperatur der NIEDRIG-Einstellung liegt über 80 °C; die HOCH-Einstellung erreicht bis zu 95 °C.
- Normale Garzeit: NIEDRIG 10-12 Stunden, HOCH 8-10 Stunden.
- Der Schongarerer kann den ganzen Tag auf der NIEDRIG-Einstellung laufen.
- Die Warmhaltefunktion hält Speisen bis zu 4 Stunden warm.

VERWENDUNG

1. Die Basiseinheit des Schongarers auf einer trockenen, ebenen, hitzebeständigen Fläche platzieren, weg vom Rand der Arbeitsfläche. Nicht auf dem Boden verwenden.
2. Das Rezept zubereiten und die Zutaten in die Keramikschüssel geben.
3. Die Keramikschüssel in die Basis einsetzen. Mit dem Glasdeckel abdecken. Hinweis: Wenn Lebensmittel vor dem Schongaren vorgekocht oder angebraten werden müssen, muss dies in einer separaten Pfanne erfolgen. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel im Schongarer anzubraten oder vorzukochen.
4. Den Regler auf AUS stellen, bevor das Gerät in die Netzsteckdose gesteckt wird.
5. Nach dem Einstecken die gewünschte Garstufe wählen.
6. Schongarer nach dem Garen ausschalten und vom Netz trennen und den Keramiktopf mit Ofenhandschuhen herausnehmen.
7. Die Speisen sind jetzt servierfertig.

Wenn Sie die Speisen nach Ende der Garzeit warmhalten möchten, schalten Sie den Herd aus und lassen Sie ihn mit Deckel abgedeckt; die Wärme im Keramiktopf reicht aus, um die Speisen dreißig Minuten lang warm zu halten. Wenn Sie die Speisen länger warmhalten möchten, wechseln Sie zur WARMHALTEN-Einstellung.
ACHTUNG: Nach dem Garen die Basiseinheit nicht berühren, da sie noch heiß ist.

TIPPS ZUM SCHONGAREN

- Wurzelgemüse in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden, da es länger zum Garen braucht als Fleisch. Es sollte 2–3 Minuten vor dem Schongaren angebraten werden. Achten Sie darauf, dass Wurzelgemüse immer auf den Boden des Topfes gelegt wird und alle Zutaten in der Kochflüssigkeit eingetaucht sind.
- Überschüssiges Fett vom Fleisch abschneiden, bevor es gegart wird, da beim Schongaren Fett nicht verdampfen kann.
- Beim Abwandeln eines bestehenden Rezepts aus herkömmlicher Zubereitung muss möglicherweise die verwendete Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Flüssigkeit verdunstet aus dem Schongarer nicht in gleichem Maße wie beim herkömmlichen Kochen.
- Ungekochte Lebensmittel niemals bei Zimmertemperatur im Schongarer lassen.
- Den Schongarer nicht zum Aufwärmen von Speisen verwenden.
- Ungekochte rote Bohnen müssen vor der Verwendung im Schongarer mindestens zehn Minuten eingeweicht und gekocht werden, um Toxine zu entfernen.
- Der Schongarer muss für beste Ergebnisse immer mindestens halb voll sein.
- Schongaren bewahrt Feuchtigkeit. Wenn Sie die Feuchtigkeit im Herd reduzieren möchten, entfernen Sie nach dem Garen den Deckel, stellen Sie den Regler auf HOCH (falls auf NIEDRIG eingestellt) und köcheln Sie 30 bis 45 Minuten lang, wobei Sie ständig kontrollieren.
- Während des Garens den Deckel nicht unnötig abnehmen; dies lässt angestaute Wärme entweichen. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel abnehmen, fügen Sie der Gesamtgarzeit zehn Minuten hinzu.
- Beim Kochen von Suppen immer 5 cm Abstand zwischen dem oberen Rand des Topfes und der Lebensmitteloberfläche lassen, damit das Köcheln möglich ist.
- Viele Rezepte erfordern stundenlanges Garen. Wenn Sie keine Zeit haben, das Essen morgens vorzubereiten, bereiten Sie es am Vorabend zu und lagern Sie es in einem abgedeckten Behälter im Kühlschrank. In den Keramiktopf umfüllen und Flüssigkeit/Soße hinzufügen. NIEDRIG oder HOCH je nach Bedarf wählen.
- Einige Zutaten eignen sich nicht für das Schongaren. Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten gegen Ende der Garzeit hinzugefügt werden.
- In kleine Stücke geschnittene Lebensmittel garen schneller. Um das Potenzial Ihres Schongarers voll auszuschöpfen, ist etwas Ausprobieren erforderlich.
- Alle Lebensmittel sollten mit einer Flüssigkeit, Soße oder Sauce bedeckt sein. In einer separaten Pfanne oder einem Krug die Flüssigkeit, Soße oder Sauce zubereiten und die Lebensmittel im Keramiktopf vollständig damit bedecken.
- Fleisch und Zwiebeln in einer Pfanne voranzubraten, um die Säfte einzuschließen, reduziert auch den Fettgehalt vor dem Hinzufügen zum Keramiktopf. Dies verbessert den Geschmack, ist aber bei Zeitmangel nicht notwendig.
- Beim Garen von Fleischstücken, Schinken und Geflügel ist die Größe und Form des Stücks wichtig. Das Stück sollte sich im unteren Zweidrittel des Topfes befinden und vollständig mit Wasser bedeckt sein. Bei Bedarf in zwei Stücke schneiden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Stets sicherstellen, dass der Schongarer ausgesteckt und auf AUS gestellt ist, bevor er weggestellt oder gereinigt wird.
Stets sicherstellen, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

- Beim Rühren der Speisen in der Keramikschüssel stets Plastik- oder Holzutensilien verwenden. Keine Metallutensilien verwenden, da diese die Keramikoberfläche zerkratzen könnten.
- Der Keramikeinsatz ist spülmaschinenfest oder kann auch mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Um Speisen, die an den Topfboden angebacken sind, zu entfernen, einfach über Nacht in Seifenwasser einweichen und am nächsten Tag ausspülen.
- Die Außenseite des Schongarers kann mit einem feuchten Tuch abgewischt und getrocknet werden. Niemals scharfe Scheuermittel oder Scheuerpads zum Reinigen von Teilen des Schongarers verwenden, da dies die Oberfläche beschädigt.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Q: Muss ich den Inhalt der Keramikschüssel während der Garzeit umrühren?

A: Beim Schongaren ist Umrühren nicht notwendig; das Abnehmen des Glasdeckels führt zu einem erheblichen Wärmeverlust und die Garzeit muss möglicherweise verlängert werden. Wenn Sie jedoch auf der HOCH-Einstellung kochen, können Sie gelegentlich umrühren.

Q: Muss die Keramikschüssel vor dem Kochen voll sein?

A: Die Keramikschüssel sollte für beste Ergebnisse mindestens halb voll sein. Wenn sie nur halb voll ist, prüfen Sie, ob die Speisen 1–2 Stunden früher als im Rezept angegeben fertig sind.

Q: Kann ich Fleisch aus dem Gefrierschrank im Schongarer kochen?

A: Kein gefrorenes, rohes Fleisch im Schongarer verwenden. Fleisch oder Geflügel vor dem Schongaren auftauen.

Q: Kann ich mit abgenommenem Deckel kochen?

A: Immer mit aufgesetztem Glasdeckel kochen. Das häufige Abnehmen des Deckels während des Garens lässt Wärme entweichen und verlängert die Garzeit.

Q: Soll ich heiße oder kalte Flüssigkeit zum Schongarer hinzufügen?

A: Während des Garens stets sicherstellen, dass kochende Flüssigkeit verwendet wird, niemals kalte Flüssigkeit, während der Herd bereits in Betrieb ist. Kalte Flüssigkeiten sollten nur vor dem Einschalten des Schongarers hinzugefügt werden.

FEHLERBEHEBUNG

Essen ist nicht gar

- Wurde die Stromversorgung unterbrochen?
- Haben Sie die NIEDRIG-Einstellung gewählt, aber eine Garzeit basierend auf der HOCH-Einstellung verwendet?
- Wurde der Deckel richtig auf dem Schongarer platziert?

Das Essen ist nach der empfohlenen Zeit nicht gar

- Dies kann auf Spannungsschwankungen zurückzuführen sein. Die geringen Stromschwankungen haben auf die meisten Geräte keinen merklichen Einfluss; sie können jedoch die Garzeiten im Schongarer verändern und verlängern. Ausreichend Zeit einplanen und die entsprechende Hitzestufe wählen.

Meine Mahlzeit war zu gar

- War die Keramikschüssel mindestens halb voll? Der Schongarer wurde für vollständig befüllte Schüsseln konzipiert. Wenn die Schüssel nur halb gefüllt ist, prüfen Sie, ob die Speisen 1–2 Stunden früher als im Rezept angegeben fertig sind.
- Haben Sie die richtige Stundenanzahl basierend auf der Gartemperatur gewählt?

Bitte zum späteren Nachschlagen aufbewahren. Farben und Inhalt können abweichen.

Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Bitte entsorgen Sie sie über die hierfür vorgesehenen Sammelstellen.

Wenden Sie sich für Recyclinghinweise an Ihre Gemeinde oder Ihren Fachhändler. Alle Produkte mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne müssen recycelt werden.

GEWÄHRLEISTUNG UND IHRE GESETZLICHEN RECHTE

Nach EU-Verbraucherrecht haben Sie Anspruch auf eine gesetzliche Gewährleistung von mindestens 2 Jahren ab Lieferung für jeden Mangel, der zum Zeitpunkt der Lieferung bestand. In einigen Ländern gelten längere oder zusätzliche Rechte (z. B. 3 Jahre in Spanien, Portugal und Schweden; bis zu 6 Jahre in Irland; die angemessene erwartete Lebensdauer in den Niederlanden und Finnland).

Bei einem mangelhaften Produkt haben Sie Anspruch auf Nachbesserung, Ersatzlieferung, Preisminderung oder Rückerstattung – kostenfrei. Die Rücksendung eines mangelhaften Produkts ist für Sie kostenlos. Cooks Professional bietet keine zusätzliche Herstellergarantie – Ihre gesetzlichen Rechte sind Ihr vollständiger Schutz.

Schäden durch unsachgemäße Verwendung, Unfall, unbefugte Reparatur, normalen Verschleiß oder Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung sind nicht abgedeckt. Verbrauchsteile sind nur innerhalb des für sie angegebenen Zeitraums abgedeckt.

Zur Geltendmachung eines Anspruchs kontaktieren Sie uns bitte mit Kaufbeleg, Modell-/Seriennummer (siehe Typenschild) und einer Beschreibung des Mangels:

care@cooksprofessional.co.uk • www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee – vollständige Gewährleistungsbedingungen, länderspezifische Rechte und Reklamationsformular

Wenn Sie über Amazon oder einen anderen Marktplatz gekauft haben, bestehen Ihre gesetzlichen Rechte gegenüber dem auf Ihrer Bestellung genannten Verkäufer. Ist dies Cooks Professional, kontaktieren Sie uns wie oben angegeben. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Bedienungsanleitung nicht eingeschränkt.

INTRODUCTION

Félicitations ! Vous avez fait un excellent choix en achetant ce produit de qualité Cooks Professional.

Ce faisant, vous bénéficiez de la garantie et de la tranquillité d'esprit qui accompagnent l'achat d'un produit fabriqué selon les normes les plus élevées en matière de performances et de sécurité.

Nous souhaitons que vous soyez entièrement satisfait de votre achat. Ce produit Cooks Professional est couvert par notre garantie fabricant complète et un excellent service après-vente assuré par notre équipe Customer Care dédiée. Nous espérons que vous profiterez de votre produit pendant de nombreuses années.

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près d'enfants.
- Débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de fixer ou de retirer des accessoires, et avant de nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires ou d'outils non recommandés par le fournisseur peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Tenir le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Tenir l'appareil éloigné des plaques chauffantes, des brûleurs et des fours chauds.
- Une extrême prudence est nécessaire lors du déplacement de la mijoteuse lorsqu'elle contient des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas utiliser la mijoteuse à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas allumer la mijoteuse si le pot en céramique est vide.
- Laisser refroidir le couvercle et le pot en céramique avant de les nettoyer.
- Ne jamais toucher l'enveloppe extérieure de la mijoteuse pendant son fonctionnement ou avant qu'elle ne refroidisse. Utiliser uniquement les poignées ou boutons ; ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants de four ou un tissu lors du retrait du couvercle ou de la manipulation du contenu.
- Ne jamais cuisiner directement dans la base. Utiliser le pot en céramique.
- Ne pas utiliser le pot en céramique ou le couvercle en verre s'ils sont fissurés ou ébréchés. Ne pas laisser la mijoteuse branchée à la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ne pas allumer la mijoteuse quand elle est à l'envers ou sur le côté.
- Le couvercle en verre et le pot en céramique sont fragiles ; les manipuler avec soin.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient supervisés.
- Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécifique disponible auprès du fabricant, de l'agent de service ou de personnes similairement qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La poterie authentique est cuite à haute température ; par conséquent, le pot en céramique peut présenter de légères imperfections de surface et le couvercle en verre peut légèrement basculer en raison de ces imperfections. En raison de l'usure normale au cours de la vie du produit, la surface extérieure peut commencer à paraître 'craquelée'.
- Ne pas mettre le pot en céramique ou le couvercle en verre dans un congélateur, un four à micro-ondes ou sur une plaque de cuisson à gaz/électrique.
- Le pot en céramique peut aller au four, mais le couvercle en verre n'est pas adapté à une utilisation au four.
- Il y a une zone sur la base du pot en céramique qui doit rester non émaillée pour des raisons de fabrication. Cette zone non émaillée est poreuse et absorbera l'eau lorsqu'elle est immergée. Cela doit être évité.
- Ne pas allumer le cuiseur lorsque le pot en céramique est vide ou hors de la base.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Plat en céramique (amovible)
3. Poignées froides
4. Base de la mijoteuse
5. Commutateur de contrôle de chaleur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

La cuisson lente a toujours été une excellente façon de préparer un repas chaud et nutritif avec un minimum de préparation et un maximum de temps libre loin de la cuisine. Traditionnellement, la cuisson lente se concentrait sur les soupes et les ragoûts, mais avec ce pot en céramique, vous pouvez également préparer la plupart des repas familiaux modernes et des plats de dîner. Ce pot est pratique et suffisamment beau pour être directement mis sur la table pour le service (toujours placer le pot en céramique sur un tapis ou une surface résistant à la chaleur). La cuisson lente est idéale pour préparer des morceaux de viande plus durs, leur donnant le mijotage long et doux qui les rend tendres et savoureux.

- Retirer toutes les étiquettes et étiquettes du produit.
- Laver le pot en céramique et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un torchon, rincer soigneusement et sécher.
- IMPORTANT : Ne pas immerger la base de la mijoteuse dans l'eau.
- REMARQUE : Lors de la première utilisation, vous pourriez remarquer une légère odeur ; c'est tout à fait normal et elle disparaîtra après quelques utilisations.

RÉGLAGES

- ARRÊT : Mettre en position ARRÊT lorsque la cuisson est terminée ou lorsque le plat est vide. Lorsqu'il est vide, le cadran doit toujours être mis en position ARRÊT.
- FORT : Sur le réglage FORT, l'appareil cuira à FORT et continuera à cuire jusqu'à ce qu'il soit éteint.
- DOUX : Sur le réglage DOUX, l'appareil cuira à DOUX et continuera à cuire jusqu'à ce qu'il soit éteint.
- MAINTIEN AU CHAUD : Le réglage MAINTIEN AU CHAUD ne doit être utilisé qu'après qu'une recette a été entièrement cuite. Ne pas réchauffer les aliments sur le réglage MAINTIEN AU CHAUD.

Temps de recette traditionnel	Temps de recette mijoteuse
15 – 30 min	1 – 2 hours on LOW
60 min	4 – 6 hours on LOW
1 – 3 hours	6 – 8 hours on LOW
4 – 6 hours	8 – 12 hours on LOW

- La température du réglage DOUX est supérieure à 80 °C ; le réglage FORT atteint jusqu'à 95 °C.
- Temps de cuisson normal : DOUX 10–12 heures, FORT 8–10 heures.
- La mijoteuse peut être laissée toute la journée sur le réglage DOUX.
- La fonction maintien au chaud garde les aliments chauds jusqu'à 4 heures.

COMMENT UTILISER

1. Placer la base de la mijoteuse sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord du plan de travail. Ne pas utiliser sur le sol.
2. Préparer la recette et placer les ingrédients dans le plat en céramique.
3. Placer le plat en céramique dans la base. Couvrir avec le couvercle en verre. Remarque : Si vous devez précuire ou faire dorer des aliments avant la cuisson lente, cela doit être fait dans une casserole séparée. N'essayez pas de faire dorer ou de précuire les aliments dans la mijoteuse.
4. Mettre la commande sur la position ARRÊT avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.
5. Une fois branché, sélectionner votre réglage de cuisson.
6. Éteindre et débrancher la mijoteuse après la cuisson et retirer le pot en céramique avec des gants de four.
7. Vos aliments sont maintenant prêts à être servis.

Si vous souhaitez garder les aliments au chaud une fois la cuisson terminée, éteindre le cuiseur et le laisser couvert avec le couvercle ; il y aura suffisamment de chaleur dans le pot en céramique pour les garder au chaud pendant trente minutes.

Si vous devez garder les aliments au chaud plus longtemps, passer au réglage MAINTIEN AU CHAUD.

ATTENTION : Faire attention de ne pas toucher la base après la cuisson car elle restera chaude.

CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE

- Couper les légumes racines en petits morceaux réguliers car ils prennent plus de temps à cuire que la viande. Ils doivent être sautés 2–3 minutes avant la cuisson lente. S'assurer que les légumes racines sont toujours placés au fond du pot et que tous les ingrédients sont immergés dans le liquide de cuisson.
- Couper tout excès de graisse de la viande avant la cuisson car la méthode de cuisson lente ne permet pas à la graisse de s'évaporer.
- Si vous adaptez une recette existante de la cuisson conventionnelle, vous devrez peut-être réduire la quantité de liquide utilisée. Le liquide ne s'évapore pas de la mijoteuse dans la même mesure qu'avec la cuisson conventionnelle.
- Ne jamais laisser des aliments non cuits à température ambiante dans la mijoteuse.
- Ne pas utiliser la mijoteuse pour réchauffer des aliments.
- Les haricots rouges non cuits doivent être trempés et bouillis pendant au moins dix minutes pour éliminer les toxines avant d'être utilisés dans une mijoteuse.
- La mijoteuse doit toujours être au moins à moitié pleine pour de meilleurs résultats.
- La cuisson lente retient l'humidité. Si vous souhaitez réduire l'humidité dans le cuiseur, retirer le couvercle après la cuisson et mettre la commande sur FORT (si réglé sur DOUX) et laisser mijoter 30 à 45 minutes en vérifiant constamment.
- Pendant la cuisson, ne pas retirer le couvercle inutilement ; cela laissera la chaleur accumulée s'échapper. Chaque fois que vous retirez le couvercle, ajouter dix minutes supplémentaires au temps de cuisson total.
- Si vous faites des soupes, toujours laisser un espace de 5 cm entre le haut du pot et la surface des aliments pour permettre le mijotage.
- De nombreuses recettes nécessitent une cuisson toute la journée. Si vous n'avez pas le temps de préparer les aliments le matin, préparez-les la veille et conservez-les dans un récipient couvert au réfrigérateur.
- Certains ingrédients ne sont pas adaptés à la cuisson lente. Les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème doivent être ajoutés vers la fin du temps de cuisson.
- Les aliments coupés en petits morceaux cuisent plus rapidement. Un certain essai-erreur sera nécessaire pour optimiser pleinement le potentiel de votre mijoteuse.
- Tous les aliments doivent être recouverts d'un liquide, d'une sauce ou d'une gravy. Dans une casserole ou un pichet séparé, préparer le liquide et couvrir complètement les aliments dans le pot en céramique.
- Faire dorer la viande et les oignons dans une poêle pour sceller les jus réduit également la teneur en graisses avant de les ajouter au pot en céramique. Cela améliore la saveur mais n'est pas nécessaire si le temps est limité.
- Lors de la cuisson de pièces de viande, de jambon et de volaille, la taille et la forme de la pièce sont importantes. Essayer de garder la pièce dans les deux tiers inférieurs du pot et la couvrir complètement avec de l'eau. Si nécessaire, couper en deux morceaux.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours s'assurer que la mijoteuse est débranchée et en position ARRÊT avant de la ranger ou de la nettoyer. S'assurer que l'appareil a complètement refroidi avant de le nettoyer.

- Toujours utiliser des ustensiles en plastique ou en bois pour remuer les aliments dans le plat en céramique. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal car ceux-ci pourraient rayer la surface en céramique.
- L'insert en céramique va au lave-vaisselle ou peut également être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les aliments cuits au fond du pot, faire simplement tremper une nuit dans de l'eau savonneuse et rincer le lendemain.
- L'extérieur de la mijoteuse peut être essuyé avec un chiffon humide et séché. Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs durs ou des tampons à récurer pour nettoyer une partie de la mijoteuse car cela endommagera la surface.

FOIRE AUX QUESTIONS

Q: Dois-je remuer le contenu du plat en céramique pendant la cuisson ?

A: Il n'est pas nécessaire de remuer lors de la cuisson lente et le retrait du couvercle en verre entraîne une perte de chaleur majeure, ce qui peut nécessiter d'allonger le temps de cuisson. Cependant, si vous cuisinez sur le réglage FORT, vous pourriez souhaiter remuer occasionnellement.

Q: Le plat en céramique doit-il être plein avant la cuisson ?

A: Le plat en céramique doit être au moins à moitié plein pour de meilleurs résultats. S'il n'est qu'à moitié plein, vérifier si les aliments sont prêts 1–2 heures plus tôt que ce que suggère la recette.

Q: Puis-je cuire de la viande surgelée dans la mijoteuse ?

A: Ne pas utiliser de viande surgelée non cuite dans la mijoteuse. Décongeler toute viande ou volaille avant la cuisson lente.

Q: Puis-je cuisiner avec le couvercle retiré ?

A: Toujours cuisiner avec le couvercle en verre sur la mijoteuse. Rappelez-vous que le soulèvement fréquent du couvercle pendant la cuisson laissera échapper de la chaleur et prolongera le temps de cuisson.

Q: Dois-je ajouter du liquide chaud ou froid à la mijoteuse ?

A: Pendant la cuisson, toujours s'assurer que du liquide bouillant est utilisé, jamais du liquide froid pendant que vous cuisinez déjà. Les liquides froids ne doivent être ajoutés qu'avant de mettre la mijoteuse en marche.

DÉPANNAGE

Les aliments sont insuffisamment cuits

- L'alimentation a-t-elle été interrompue ?
- Avez-vous sélectionné le réglage DOUX mais utilisé un temps de cuisson basé sur le réglage FORT ?
- Le couvercle a-t-il été correctement placé sur la mijoteuse ?

Les aliments ne sont pas cuits après le temps recommandé

- Cela peut être dû à des variations de tension. Les légères fluctuations de puissance n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils ; cependant, elles peuvent modifier et prolonger les temps de cuisson dans la mijoteuse. Prévoir suffisamment de temps et sélectionner le réglage de chaleur approprié.

Mon repas était trop cuit

- Le plat en céramique était-il au moins à moitié plein ? La mijoteuse a été conçue pour cuire complètement les aliments lorsque le plat est rempli. Si le plat n'est qu'à moitié rempli, vérifier que les aliments sont cuits 1-2 heures plus tôt que ce que suggère la recette.
- Avez-vous sélectionné le bon nombre d'heures en fonction de la température de cuisson ?

Veillez conserver pour référence future. Les couleurs et le contenu peuvent varier.

Les appareils électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez les recycler là où des installations existent. Renseignez-vous auprès de votre autorité locale ou revendeur. Tous les produits portant le symbole de la poubelle barrée doivent être recyclés.

GARANTIE ET VOS DROITS LÉGAUX

En vertu du droit européen de la consommation, vous bénéficiez d'une garantie légale de conformité d'au moins 2 ans à compter de la livraison couvrant tout défaut de conformité existant au moment de la livraison. Des droits plus longs ou supplémentaires s'appliquent dans certains pays (par exemple 3 ans en Espagne, au Portugal et en Suède ; jusqu'à 6 ans en Irlande ; la durée de vie raisonnablement attendue du produit aux Pays-Bas et en Finlande).

Si le produit est défectueux, vous avez droit à la réparation, au remplacement, à une réduction du prix ou au remboursement, sans frais. Le retour d'un produit défectueux est à notre charge. Cooks Professional ne propose pas de garantie commerciale distincte – vos droits légaux constituent votre protection complète.

Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un accident, d'une réparation non autorisée, de l'usure normale ou du non-respect des instructions de ce manuel ne sont pas couverts. Les pièces consommables ne sont couvertes que pendant la période indiquée pour celles-ci.

Pour faire une réclamation, contactez-nous avec votre preuve d'achat, le numéro de modèle/série (voir plaque signalétique) et une description du défaut :

care@cooksprofessional.co.uk • www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee – conditions de garantie complètes, droits spécifiques par pays et formulaire de réclamation

Si vous avez acheté via Amazon ou une autre place de marché, vos droits légaux s'exercent contre le vendeur indiqué sur votre commande. Lorsqu'il s'agit de Cooks Professional, contactez-nous ci-dessus.

Vos droits légaux ne sont pas affectés par ce manuel.

INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones! Ha tomado una excelente decisión al adquirir este producto de calidad Cooks Professional.

Al hacerlo, ahora tiene la seguridad y la tranquilidad que vienen de comprar un producto fabricado con los más altos estándares de rendimiento y seguridad.

Queremos que esté completamente satisfecho con su compra. Este producto Cooks Professional está respaldado por nuestra completa garantía del fabricante y un excelente servicio posventa a través de nuestro dedicado equipo de atención al cliente.

Esperamos que disfrute de su producto durante muchos años.

INFORMACIÓN GENERAL Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesaria una supervisión estrecha cuando el aparato se usa cerca de niños.
- Desenchufar de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar accesorios, y antes de limpiar.
- El uso de accesorios o herramientas no recomendados por el proveedor puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No usar en exteriores.
- No dejar que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de ninguna mesa o encimera de cocina. Mantener el cable alejado de superficies calientes.
- Mantener el aparato alejado de placas calientes, quemadores y hornos calientes.
- Se debe tener extrema precaución al mover la olla de cocción lenta cuando contiene alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
- No usar la olla de cocción lenta para otros fines que no sean los previstos.
- No encender la olla de cocción lenta si la olla de cerámica está vacía.
- Dejar enfriar la tapa y la olla de cerámica antes de limpiar.
- Nunca tocar la cubierta exterior de la olla de cocción lenta durante su funcionamiento o antes de que se enfríe. Usar solo los mangos o perillas; no tocar superficies calientes. Usar guantes de horno o un paño al quitar la tapa o manejar el contenido.
- Nunca cocinar directamente en la unidad base. Usar la olla de cerámica.
- No usar la olla de cerámica o la tapa de vidrio si están agrietadas o astilladas. No dejar la olla de cocción lenta conectada a la toma cuando no esté en uso.
- No encender la olla de cocción lenta cuando está boca abajo o de lado.
- La tapa de vidrio y la olla de cerámica son frágiles; manejar con cuidado.
- El aparato no debe sumergirse en agua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los aparatos no están diseñados para ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable específico disponible del fabricante, agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar peligros.
- La loza auténtica se cuece a altas temperaturas; por lo tanto, la olla de cerámica puede tener pequeñas imperfecciones en la superficie y la tapa de vidrio puede tambalearse ligeramente debido a estas imperfecciones. Debido al desgaste normal a lo largo de la vida del producto, la superficie exterior puede comenzar a parecer 'craquelada'.
- No poner la olla de cerámica o la tapa de vidrio en un congelador, microondas o sobre una placa de cocción de gas/eléctrica.
- La olla de cerámica es apta para horno, pero la tapa de vidrio no es adecuada para uso en horno.
- Hay una zona en la base de la olla de cerámica que debe permanecer sin esmaltar por razones de fabricación. Esta zona sin esmaltar es porosa y absorberá agua cuando se sumerja. Esto debe evitarse.
- No encender la cocina cuando la olla de cerámica está vacía o fuera de la base.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Tapa
2. Recipiente de cerámica (extraíble)
3. Asas que no se calientan
4. Unidad base de la olla de cocción lenta
5. Interruptor de control de calor

ANTES DEL PRIMER USO

La cocción lenta siempre ha sido una excelente manera de preparar una comida caliente y nutritiva con una preparación mínima y el máximo tiempo libre lejos de la cocina. Tradicionalmente, la cocción lenta se ha centrado en sopas y guisos, pero con esta olla de cerámica también puede preparar la mayoría de las comidas familiares modernas y platos para cenas. Esta olla es conveniente y suficientemente atractiva para llevarla directamente a la mesa para servir (siempre coloque la olla de cerámica sobre un tapete o superficie resistente al calor). La cocción lenta es ideal para preparar cortes de carne más duros, dándoles el largo y suave hervor a fuego lento que asegura que se vuelvan tiernos y llenos de sabor.

- Retirar todas las etiquetas y etiquetas del producto.
- Lavar la olla de cerámica y la tapa de vidrio en agua caliente con jabón con una esponja o paño de cocina, aclarar bien y secar.
- **IMPORTANTE:** No sumergir la unidad base de la olla de cocción lenta en agua.
- **NOTA:** Durante el uso inicial puede notar un ligero olor; esto es completamente normal y desaparecerá después de usar la unidad unas pocas veces.

AJUSTES

- **APAGADO:** Poner en posición APAGADO cuando la cocción esté completa o cuando el recipiente esté vacío. Cuando esté vacío, el dial siempre debe estar en posición APAGADO.
- **ALTO:** En el ajuste ALTO el aparato cocinará en ALTO y seguirá cocinando hasta que se apague.
- **BAJO:** En el ajuste BAJO el aparato cocinará en BAJO y seguirá cocinando hasta que se apague.
- **MANTENER CALIENTE:** El ajuste MANTENER CALIENTE solo debe usarse después de que una receta haya sido completamente cocinada. No recalentar alimentos en el ajuste MANTENER CALIENTE.

Tiempo de receta tradicional	Tiempo de receta en olla de cocción lenta
15 – 30 min	1 – 2 hours on LOW
60 min	4 – 6 hours on LOW
1 – 3 hours	6 – 8 hours on LOW
4 – 6 hours	8 – 12 hours on LOW

- La temperatura del ajuste BAJO es superior a 80 °C; el ajuste ALTO alcanza hasta 95 °C.
- Tiempo de cocción normal: BAJO 10–12 horas, ALTO 8–10 horas.
- La olla de cocción lenta puede dejarse todo el día en el ajuste BAJO.
- La función de mantener caliente mantendrá la comida caliente hasta 4 horas.

CÓMO USAR

1. Colocar la base de la olla de cocción lenta sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos del borde de la superficie de trabajo. No usar en el suelo.
2. Preparar la receta y colocar los ingredientes en el recipiente de cerámica.
3. Colocar el recipiente de cerámica en la base. Cubrir con la tapa de vidrio. Nota: Si necesita precocinar o dorar alimentos antes de la cocción lenta, esto debe hacerse en una sartén separada. No intente dorar ni precocinar alimentos en la olla de cocción lenta.
4. Poner el mando en la posición APAGADO antes de enchufar la unidad a la toma de corriente.
5. Una vez enchufado, seleccionar el ajuste de cocción.
6. Apagar y desenchufar la olla de cocción lenta después de cocinar y retirar la olla de cerámica usando guantes de horno.
7. Su comida estará lista para servir.

Si desea mantener la comida caliente cuando termine el tiempo de cocción, apague la cocina y déjela tapada con la tapa; habrá suficiente calor en la olla de cerámica para mantenerla caliente durante treinta minutos. Si necesita mantener la comida caliente por más tiempo, cambie al ajuste MANTENER CALIENTE.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado de no tocar la unidad base después de cocinar ya que permanecerá caliente.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- Cortar las verduras de raíz en trozos pequeños y uniformes porque tardan más en cocinarse que la carne. Deben saltearse 2–3 minutos antes de la cocción lenta. Asegúrese de que las verduras de raíz siempre se coloquen en el fondo de la olla y que todos los ingredientes estén sumergidos en el líquido de cocción.
- Recortar todo el exceso de grasa de la carne antes de cocinar ya que el método de cocción lenta no permite que la grasa se evapore.
- Si adapta una receta existente de cocción convencional, puede necesitar reducir la cantidad de líquido utilizado. El líquido no se evaporará de la olla de cocción lenta en la misma medida que con la cocción convencional.
- Nunca dejar alimentos sin cocinar a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.

- No usar la olla de cocción lenta para recalentar alimentos.
- Los frijoles rojos sin cocer deben remojar y hervirse durante al menos diez minutos para eliminar las toxinas antes de usarse en una olla de cocción lenta.
- La olla de cocción lenta debe estar siempre al menos a la mitad para obtener mejores resultados.
- La cocción lenta retiene la humedad. Si desea reducir la humedad, retire la tapa después de cocinar y gire el control a ALTO (si está en BAJO) y hierva a fuego lento durante 30 a 45 minutos, comprobando constantemente.
- Durante la cocción, no retire la tapa innecesariamente; esto hará que el calor acumulado escape. Cada vez que retire la tapa, agregue diez minutos adicionales al tiempo total de cocción.
- Si cocina sopas, siempre deje un espacio de 5 cm entre la parte superior de la olla y la superficie de los alimentos para permitir el hervor a fuego lento.
- Muchas recetas requieren cocción todo el día. Si no tiene tiempo de preparar la comida por la mañana, prepárela la noche anterior y guárdela en un recipiente tapado en el refrigerador.
- Algunos ingredientes no son adecuados para la cocción lenta. La pasta, los mariscos, la leche y la crema deben añadirse hacia el final del tiempo de cocción.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños se cocinarán más rápido. Se requerirá cierto grado de prueba y error para optimizar completamente el potencial de su olla de cocción lenta.
- Todos los alimentos deben estar cubiertos con un líquido, salsa o gravy. En una sartén o jarra separada, prepare su líquido, gravy o salsa y cubra completamente los alimentos en la olla de cerámica.
- Dorar previamente la carne y las cebollas en una sartén para sellar los jugos también reduce el contenido de grasa antes de añadirlos a la olla de cerámica. Esto mejora el sabor pero no es necesario si el tiempo es limitado.
- Al cocinar trozos de carne, jamón y aves, el tamaño y la forma del trozo son importantes. Trate de mantener el trozo en los dos tercios inferiores de la olla y cubrirlo completamente con agua. Si es necesario, córtelo en dos trozos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese siempre de que la olla de cocción lenta esté desenchufada y en posición APAGADO antes de guardarla o limpiarla. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiar.

- Usar siempre utensilios de plástico o madera para remover los alimentos en el recipiente de cerámica. No usar utensilios de metal ya que podrían rayar la superficie de cerámica.
- El inserto de cerámica es apto para lavavajillas o también puede limpiarse con agua tibia con jabón. Para eliminar los alimentos cocinados en el fondo de la olla, simplemente déjelo en remojo durante la noche en agua con jabón y aclare al día siguiente.
- El exterior de la olla de cocción lenta puede limpiarse con un paño húmedo y secarse. Nunca use limpiadores abrasivos fuertes ni estropajos para limpiar ninguna parte de la olla de cocción lenta ya que dañará la superficie.

PREGUNTAS FRECUENTES

Q: ¿Debo remover el contenido del recipiente de cerámica durante el tiempo de cocción?

A: Remover no es necesario durante la cocción lenta y retirar la tapa de vidrio produce una gran pérdida de calor que puede necesitar prolongar el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en el ajuste ALTO, puede desear remover ocasionalmente.

Q: ¿El recipiente de cerámica necesita estar lleno antes de cocinar?

A: El recipiente de cerámica debe estar al menos a la mitad para obtener mejores resultados. Si solo está a la mitad, compruebe si la comida está lista 1-2 horas antes de lo sugerido por la receta.

Q: ¿Puedo cocinar carne congelada en la olla de cocción lenta?

A: No use carne congelada sin cocer en la olla de cocción lenta. Descongele cualquier carne o ave antes de la cocción lenta.

Q: ¿Puedo cocinar con la tapa quitada?

A: Cocine siempre con la tapa de vidrio puesta en la olla de cocción lenta. Recuerde que levantar frecuentemente la tapa durante la cocción permitirá que el calor escape y prolongará el tiempo de cocción.

Q: ¿Debo añadir líquido caliente o frío a la olla de cocción lenta?

A: Durante la cocción, asegúrese siempre de usar líquido hirviendo, nunca líquido frío mientras ya está cocinando. Los líquidos fríos solo deben añadirse antes de encender la olla de cocción lenta.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La comida está poco cocida

- ¿Se interrumpió la energía?
- ¿Seleccionó el ajuste BAJO pero usó un tiempo de cocción basado en el ajuste ALTO?
- ¿Se colocó la tapa correctamente en la olla de cocción lenta?

La comida no está cocinada después del tiempo recomendado

- Esto puede deberse a variaciones de voltaje. Las ligeras fluctuaciones de energía no tienen un efecto notable en la mayoría de los aparatos; sin embargo, pueden alterar y prolongar los tiempos de cocción. Deje suficiente tiempo y seleccione el ajuste de calor apropiado.

Mi comida estaba demasiado cocida

- ¿Estaba el recipiente de cerámica al menos a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar completamente los alimentos cuando el recipiente está lleno. Si el recipiente solo está a la mitad, compruebe que la comida esté cocinada 1–2 horas antes de lo sugerido por la receta.
- ¿Seleccionó el número correcto de horas basándose en la temperatura de cocción?

Conserve para futuras consultas. Los colores y el contenido pueden variar.

Los productos eléctricos de desecho no deben desecharse con los residuos domésticos. Reciclarlos donde existan instalaciones. Consultar a la autoridad local o al minorista. Todos los productos con el símbolo del contenedor tachado deben ser reciclados.

GARANTÍA Y SUS DERECHOS LEGALES

Conforme a la legislación europea de consumo, usted tiene derecho a una garantía legal de conformidad de al menos 2 años desde la entrega frente a cualquier falta de conformidad. En algunos países se aplican plazos más largos o derechos adicionales (por ejemplo, 3 años en España, Portugal y Suecia; hasta 6 años en Irlanda; la vida útil razonablemente esperada del producto en los Países Bajos y Finlandia).

Si el producto es defectuoso, tiene derecho a la reparación, sustitución, reducción del precio o reembolso, sin coste alguno. La devolución de un producto defectuoso es gratuita. Cooks Professional no ofrece una garantía comercial adicional: sus derechos legales constituyen su protección completa.

Los daños causados por uso indebido, accidente, reparación no autorizada, desgaste normal o incumplimiento de las instrucciones de este manual no están cubiertos. Las piezas consumibles están cubiertas únicamente durante el período indicado para ellas.

Para presentar una reclamación, póngase en contacto con nosotros aportando el justificante de compra, el número de modelo/serie (véase placa de características) y una descripción del defecto:

care@cooksprofessional.co.uk • www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee – condiciones completas de garantía, derechos específicos por país y formulario de reclamación

Si compró a través de Amazon u otro marketplace, sus derechos legales se ejercen frente al vendedor indicado en su pedido. Si es Cooks Professional, contáctenos arriba.

Sus derechos legales no se ven afectados por nada de lo indicado en este manual.

INTRODUZIONE

Congratulazioni! Ha fatto un'ottima scelta acquistando questo prodotto di qualità Cooks Professional. Così facendo, ha la certezza e la tranquillità che derivano dall'acquisto di un prodotto realizzato secondo i più alti standard di prestazione e sicurezza.

Vogliamo che lei sia completamente soddisfatto del suo acquisto. Questo prodotto Cooks Professional è garantito dalla nostra completa garanzia del produttore e da un eccellente servizio post-vendita fornito dal nostro dedicato team di Customer Care.

Speriamo che lei possa godere del suo prodotto per molti anni.

INFORMAZIONI GENERALI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere la base in acqua o in altri liquidi.
- È necessaria una sorveglianza attenta quando l'apparecchio viene utilizzato vicino a bambini.
- Staccare la spina quando non è in uso, prima di applicare o rimuovere accessori e prima di pulire.
- L'uso di accessori o strumenti non raccomandati dal fornitore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di qualsiasi tavolo o piano di lavoro. Tenere il cavo lontano dalle superfici calde.
- Tenere l'apparecchio lontano da piastre calde, fornelli e forni riscaldati.
- È necessaria la massima cautela quando si sposta la pentola a cottura lenta contenente cibi caldi, acqua o altri liquidi caldi.
- Non utilizzare la pentola a cottura lenta per scopi diversi da quelli previsti.
- Non accendere la pentola a cottura lenta se la pentola in ceramica è vuota.
- Lasciare raffreddare il coperchio e la pentola in ceramica prima di pulire.
- Non toccare mai l'involucro esterno della pentola a cottura lenta durante il funzionamento o prima che si raffreddi. Utilizzare solo le maniglie o i pomoli; non toccare le superfici calde. Utilizzare guanti da forno o un panno per rimuovere il coperchio o maneggiare il contenuto.
- Non cucinare mai direttamente nell'unità base. Utilizzare la pentola in ceramica.
- Non utilizzare la pentola in ceramica o il coperchio in vetro se sono incrinati o scheggiati. Non lasciare la pentola a cottura lenta collegata alla presa quando non è in uso.
- Non accendere la pentola a cottura lenta quando è capovolta o su un lato.
- Il coperchio in vetro e la pentola in ceramica sono fragili; maneggiarli con cura.
- L'apparecchio non deve essere immerso in acqua.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo specifico disponibile presso il produttore, l'agente di assistenza o persone similmente qualificate per evitare rischi.
- La vera terracotta viene cotta ad alte temperature; pertanto la pentola in ceramica può avere piccoli difetti superficiali e il coperchio in vetro può oscillare leggermente a causa di queste imperfezioni. A causa della normale usura nel corso della vita del prodotto, la superficie esterna potrebbe iniziare ad apparire 'screpolata'.
- Non mettere la pentola in ceramica o il coperchio in vetro in un congelatore, nel microonde o su un piano cottura a gas/elettrico.
- La pentola in ceramica è adatta al forno, ma il coperchio in vetro non è adatto all'uso in forno.
- C'è un'area sulla base della pentola in ceramica che deve rimanere non smaltata per ragioni di fabbricazione. Quest'area non smaltata è porosa e assorbirà acqua quando immersa. Questo deve essere evitato.
- Non accendere il fornello quando la pentola in ceramica è vuota o fuori dalla base.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Coperchio
2. Piatto in ceramica (rimovibile)
3. Manici che restano freddi
4. Unità base della pentola a cottura lenta
5. Interruttore di controllo del calore

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

La cottura lenta è sempre stata un ottimo modo per preparare un pasto caldo e nutriente con una preparazione minima e il massimo tempo libero lontano dalla cucina. Tradizionalmente, la cottura lenta si è concentrata su zuppe e stufati, ma con questa pentola in ceramica è possibile preparare anche la maggior parte dei pasti familiari moderni e dei piatti per cene. Questa pentola è comoda e sufficientemente bella da essere portata direttamente in tavola per il servizio (collocare sempre la pentola in ceramica su un tappetino o una superficie resistente al calore). La cottura lenta è ideale per preparare tagli di carne più duri, dandogli la lunga e delicata cottura a fuoco lento che li rende teneri e saporiti.

- Rimuovere tutte le etichette e le etichette dal prodotto.
- Lavare la pentola in ceramica e il coperchio in vetro in acqua calda e sapone con una spugna o un canovaccio, sciacquare accuratamente e asciugare.
- **IMPORTANTE:** Non immergere l'unità base della pentola a cottura lenta nell'acqua.
- **NOTA:** Durante l'utilizzo iniziale si potrebbe notare un leggero odore; questo è del tutto normale e scomparirà dopo aver utilizzato l'unità alcune volte.

IMPOSTAZIONI

- **SPENTO:** Impostare su SPENTO quando la cottura è completata o quando il piatto è vuoto. Quando è vuoto, il quadrante deve essere sempre impostato su SPENTO.
- **ALTO:** Sull'impostazione ALTO l'apparecchio cuocerà su ALTO e continuerà a cuocere fino a quando non viene spento.
- **BASSO:** Sull'impostazione BASSO l'apparecchio cuocerà su BASSO e continuerà a cuocere fino a quando non viene spento.
- **TIENI IN CALDO:** L'impostazione TIENI IN CALDO deve essere utilizzata solo dopo che una ricetta è stata completamente cotta. Non riscaldare i cibi sull'impostazione TIENI IN CALDO.

Tempo ricetta tradizionale	Tempo ricetta pentola a cottura lenta
15 - 30 min	1 - 2 hours on LOW
60 min	4 - 6 hours on LOW
1 - 3 hours	6 - 8 hours on LOW
4 - 6 hours	8 - 12 hours on LOW

COME USARE

1. Posizionare la base della pentola a cottura lenta su una superficie asciutta, piana e resistente al calore, lontano dal bordo del piano di lavoro. Non usare sul pavimento.
2. Preparare la ricetta e mettere il cibo nel piatto in ceramica.
3. Posizionare il piatto in ceramica nella base. Coprire con il coperchio in vetro. Nota: Se è necessario precuocere o rosolare i cibi prima della cottura lenta, questo deve essere fatto in una pentola separata. Non cercare di rosolare o precuocere il cibo nella pentola a cottura lenta.
4. Impostare la manopola di controllo sulla posizione SPENTO prima di collegare l'unità alla presa di corrente.
5. Una volta collegato, selezionare l'impostazione per la cottura.
6. Spegner e scollegare la pentola a cottura lenta dopo la cottura e rimuovere la pentola in ceramica usando guanti da forno.
7. Il cibo sarà ora pronto per essere servito.

Se si desidera mantenere il cibo caldo al termine del tempo di cottura, spegnere il fornello e lasciarlo coperto con il coperchio; ci sarà abbastanza calore nella pentola in ceramica per mantenerlo caldo per trenta minuti. Se è necessario mantenere il cibo caldo più a lungo, passare all'impostazione TIENI IN CALDO.

ATTENZIONE: Fare attenzione a non toccare l'unità base dopo la cottura in quanto rimarrà calda.

CONSIGLI PER LA COTTURA LENTA

- Tagliare le verdure a radice in pezzi piccoli e uniformi perché impiegano più tempo a cuocere rispetto alla carne. Dovrebbero essere saltate per 2–3 minuti prima della cottura lenta. Assicurarsi che le verdure a radice siano sempre collocate sul fondo della pentola e che tutti gli ingredienti siano immersi nel liquido di cottura.
- Eliminare tutto il grasso in eccesso dalla carne prima della cottura poiché il metodo di cottura lenta non consente al grasso di evaporare.
- Se si adatta una ricetta esistente dalla cottura convenzionale, potrebbe essere necessario ridurre la quantità di liquido utilizzato. Il liquido non evaporerà dalla pentola a cottura lenta nella stessa misura della cottura convenzionale.
- Non lasciare mai cibo crudo a temperatura ambiente nella pentola a cottura lenta.
- Non usare la pentola a cottura lenta per riscaldare il cibo.
- I fagioli rossi crudi devono essere messi a bagno e bolliti per almeno dieci minuti per rimuovere le tossine prima dell'uso in una pentola a cottura lenta.
- La pentola a cottura lenta deve essere sempre almeno a metà piena per ottenere i migliori risultati.
- La cottura lenta trattiene l'umidità. Se si desidera ridurre l'umidità, rimuovere il coperchio dopo la cottura e impostare il controllo su ALTO (se impostato su BASSO) e far sobbollire per 30–45 minuti, controllando costantemente.
- Durante la cottura, non rimuovere il coperchio inutilmente; ciò farà fuoriuscire il calore accumulato. Ogni volta che si rimuove il coperchio, aggiungere dieci minuti in più al tempo di cottura totale.
- Quando si cucinano zuppe, lasciare sempre uno spazio di 5 cm tra la cima della pentola e la superficie del cibo per consentire il sobbollimento.
- Molte ricette richiedono una cottura per tutto il giorno. Se non si ha il tempo di preparare il cibo al mattino, prepararlo la sera prima e conservarlo in un contenitore coperto in frigorifero.
- Alcuni ingredienti non sono adatti alla cottura lenta. La pasta, i frutti di mare, il latte e la panna devono essere aggiunti verso la fine del tempo di cottura.
- Il cibo tagliato in pezzi piccoli cuocerà più velocemente. Sarà necessaria una certa sperimentazione per ottimizzare completamente il potenziale della propria pentola a cottura lenta.
- Tutti i cibi devono essere ricoperti con un liquido, sugo o salsa. In una pentola o brocca separata, preparare il liquido, il sugo o la salsa e coprire completamente il cibo nella pentola in ceramica.
- Rosolare la carne e le cipolle in una padella per sigillare i succhi riduce anche il contenuto di grasso prima di aggiungerli alla pentola in ceramica. Questo migliora il sapore ma non è necessario se il tempo è limitato.
- Quando si cuociono arrosti di carne, prosciutto e pollame, le dimensioni e la forma dell'arrosto sono importanti. Cercare di tenere l'arrosto nei due terzi inferiori della pentola e coprirlo completamente con acqua. Se necessario, tagliare in due pezzi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi sempre che la pentola a cottura lenta sia scollegata e in posizione SPENTO prima di riporla o pulirla. Assicurarsi che l'unità si sia completamente raffreddata prima di pulire.

- Usare sempre utensili in plastica o legno per mescolare il cibo nel piatto in ceramica. Non usare utensili in metallo in quanto potrebbero graffiare la superficie ceramica.
- L'insero in ceramica è lavabile in lavastoviglie o può anche essere pulito con acqua tiepida e sapone. Per rimuovere i cibi cotti sul fondo della pentola, lasciare semplicemente in ammollo durante la notte in acqua e sapone e sciacquare il giorno seguente.
- L'esterno della pentola a cottura lenta può essere pulito con un panno umido e asciugato. Non usare mai detergenti aggressivi o abrasivi o pagliette per pulire nessuna parte della pentola a cottura lenta in quanto ciò danneggerà la superficie.

DOMANDE FREQUENTI

Q: Devo mescolare il contenuto del piatto in ceramica durante il tempo di cottura?

A: Mescolare non è necessario durante la cottura lenta e rimuovere il coperchio in vetro causa una grande perdita di calore che può richiedere un'estensione del tempo di cottura. Tuttavia, se si cucina sull'impostazione ALTO, si potrebbe voler mescolare occasionalmente.

Q: Il piatto in ceramica deve essere pieno prima di cuocere?

A: Il piatto in ceramica deve essere almeno a metà pieno per i migliori risultati. Se è solo a metà, verificare se il cibo è pronto 1–2 ore prima di quanto suggerito dalla ricetta.

Q: Posso cucinare carne congelata nella pentola a cottura lenta?

A: Non utilizzare carne congelata e cruda nella pentola a cottura lenta. Scongela qualsiasi carne o pollame prima della cottura lenta.

Q: Posso cucinare con il coperchio rimosso?

A: Cuocere sempre con il coperchio in vetro sulla pentola a cottura lenta. Ricordare che sollevare frequentemente il coperchio durante la cottura permetterà al calore di fuoriuscire e prolungherà il tempo di cottura.

Q: Devo aggiungere liquido caldo o freddo alla pentola a cottura lenta?

A: Durante la cottura, assicurarsi sempre di usare liquido bollente, mai liquido freddo mentre si sta già cucinando. I liquidi freddi devono essere aggiunti solo prima di accendere la pentola a cottura lenta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il cibo è poco cotto

- È stata interrotta l'alimentazione?
- È stata selezionata l'impostazione BASSO ma è stato usato un tempo di cottura basato sull'impostazione ALTO?
- Il coperchio è stato posizionato correttamente sulla pentola a cottura lenta?

Il cibo non è cotto dopo il tempo raccomandato

- Questo può essere dovuto a variazioni di tensione. Le lievi fluttuazioni di potenza non hanno un effetto notevole sulla maggior parte degli apparecchi; tuttavia, possono alterare e prolungare i tempi di cottura. Consentire un tempo sufficiente e selezionare l'impostazione di calore appropriata.

Il mio pasto era troppo cotto

- Il piatto in ceramica era almeno a metà pieno? La pentola a cottura lenta è stata progettata per cuocere completamente il cibo quando il piatto è pieno. Se il piatto è solo a metà pieno, verificare che il cibo sia cotto 1-2 ore prima di quanto suggerito dalla ricetta.
- È stato selezionato il numero corretto di ore in base alla temperatura di cottura?

Conservare per riferimento futuro. Colori e contenuti possono variare.

I prodotti elettrici di scarto non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Riciclare dove esistono strutture adeguate. Contattare l'autorità locale o il rivenditore. Tutti i prodotti con il simbolo del bidone barrato devono essere riciclati.

GARANZIA E I VOSTRI DIRITTI LEGALI

Ai sensi del diritto europeo dei consumatori, avete diritto a una garanzia legale di conformità di almeno 2 anni dalla consegna per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna. In alcuni paesi si applicano diritti più ampi o aggiuntivi (ad esempio 3 anni in Spagna, Portogallo e Svezia; fino a 6 anni in Irlanda; la durata di vita ragionevolmente attesa del prodotto nei Paesi Bassi e in Finlandia).

Se il prodotto è difettoso, avete diritto a riparazione, sostituzione, riduzione del prezzo o rimborso, gratuitamente. Il reso di un prodotto difettoso è a nostro carico. Cooks Professional non offre una garanzia commerciale separata: i vostri diritti legali costituiscono la vostra tutela completa.

I danni causati da uso improprio, incidente, riparazione non autorizzata, normale usura o mancato rispetto delle istruzioni di questo manuale non sono coperti. Le parti di consumo sono coperte solo per il periodo indicato per esse.

Per presentare un reclamo, contattateci fornendo prova d'acquisto, numero di modello/serie (vedere targhetta) e una descrizione del difetto:

care@cooksprofessional.co.uk • www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee – condizioni complete di garanzia, diritti specifici per paese e modulo di reclamo

Se avete acquistato tramite Amazon o un altro marketplace, i vostri diritti legali si esercitano nei confronti del venditore indicato sul vostro ordine. Se è Cooks Professional, contattateci come sopra.

I vostri diritti legali non sono pregiudicati da quanto contenuto in questo manuale.

INTRODUKTION

Grattis! Du har gjort ett utmärkt val genom att köpa denna kvalitetsprodukt från Cooks Professional.

Genom att göra det har du nu den trygghet och sinnesro som kommer av att köpa en produkt som tillverkats enligt de högsta standarderna för prestanda och säkerhet.

Vi vill att du ska vara helt nöjd med ditt köp. Denna Cooks Professional-produkt stöds av vår omfattande tillverkargaranti och en utmärkt eftermarknadsservice via vårt dedikerade kundtjänstteam.

Vi hoppas att du kommer att njuta av din produkt under många år framöver.

ALLMÄN INFORMATION OCH SÄKERHETSVARNINGAR

- För att skydda mot risk för elektrisk stöt, sänk inte ner basen i vatten eller annan vätska.
- Nära tillsyn krävs när apparaten används nära barn.
- Dra ur kontakten när den inte används, innan du sätter på eller tar av tillbehör och innan rengöring.
- Användning av tillbehör eller verktyg som inte rekommenderas av leverantören kan orsaka brand, elektrisk stöt eller skada.
- Använd inte utomhus.
- Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller köksbänk. Håll sladden borta från varma ytor.
- Håll apparaten borta från heta plattor, brännare och uppvärmda ugnar.
- Yttersta försiktighet måste iaktas när man flyttar långsamkokaren när den innehåller varm mat, vatten eller andra heta vätskor.
- Använd inte långsamkokaren för andra ändamål än det avsedda.
- Slå inte på långsamkokaren om keramikpannan är tom.
- Låt locket och keramikpannan svalna innan rengöring.
- Rör aldrig vid den yttre höljet på långsamkokaren under drift eller innan den svalnar. Använd endast handtagen eller rattarna; rör inte vid varma ytor. Använd ugnsvanttar eller en trasa när du tar bort locket eller hanterar innehållet.
- Laga aldrig mat direkt i basenheten. Använd keramikpannan.
- Använd inte keramikpannan eller glaslocket om de är spruckna eller avflisade. Lämna inte långsamkokaren ansluten till nätuttaget när den inte används.
- Slå inte på långsamkokaren när den är upp och ner eller på sidan.
- Glaslocket och keramikpannan är ömtåliga; hantera med försiktighet.
- Apparaten får inte sänkas ner i vatten.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de har fått tillsyn eller instruktioner om säker användning av apparaten och förstår riskerna.
- Barn ska inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och under tillsyn.
- Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparater är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en specifik sladd tillgänglig från tillverkaren, serviceagenten eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Äkta stengods bränns vid höga temperaturer; därför kan keramikpannan ha mindre ytfel och glaslocket kan vicka något på grund av dessa brister. På grund av normalt slitage under produktens livslängd kan utsidan börja verka 'krakelerande'.
- Lägg inte keramikpannan eller glaslocket i en frys, mikrovågsugn eller på en gas-/elektrisk spishäll.
- Keramikpannan är ugnssäker, men glaslocket är inte lämpligt för ugnsanvändning.
- Det finns ett område på botten av keramikpannan som måste förbli oglaserat av tillverkningskäl. Detta oglaserade område är poröst och absorberar vatten när det sänks ner. Detta bör undvikas.
- Slå inte på spisen när keramikpannan är tom eller utanför basen.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Lock
2. Keramikskål (löstagbar)
3. Svala handtag
4. Långsamkokarens basenhet
5. Värmeregleringsbrytare

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Långsamkokning har alltid varit ett utmärkt sätt att tillaga en näringsrik varm måltid med minimal förberedelse och maximal ledig tid borta från köket. Traditionellt har långsamkokning koncentrerats på soppor och grytor, men med denna keramikpanna kan du även tillaga de flesta moderna familjerätter och middagsrätter. Denna panna är bekväm och tillräckligt snygg för att tas direkt till bordet för servering (placera alltid keramikpannan på ett värmetåligt underlag eller yta). Långsamkokning är idealiskt för att tillaga tuffare köttbitar, ge dem den långa, milda sjudningen som säkerställer att de blir möra och smakrika.

- Ta bort alla etiketter och taggar från produkten.
- Tvätta keramikpannan och glaslocket i varmt tvålatten med en svamp eller disktrasa, skölj ordentligt och torka.
- VIKTIGT: Sänk inte ner långsamkokarens basenhet i vatten.
- OBS: Under den första användningen kan du märka en svag lukt; detta är helt normalt och försvinner efter några användningar.

INSTÄLLNINGAR

- AV: Sätt på AV när tillagningen är klar eller när skålen är tom. När den är tom måste vredet alltid ställas på AV.
- HÖG: På inställningen HÖG tillagas maten på HÖG och fortsätter att tillagas tills den stängs av.
- LÅG: På inställningen LÅG tillagas maten på LÅG och fortsätter att tillagas tills den stängs av.
- HÅLL VARM: Inställningen HÅLL VARM ska endast användas efter att ett recept har tillagats

Traditionell recepttid	Långsamkokarens recepttid
15 – 30 min	1 – 2 hours on LOW
60 min	4 – 6 hours on LOW
1 – 3 hours	6 – 8 hours on LOW
4 – 6 hours	8 – 12 hours on LOW

- Temperaturen på inställningen LÅG är över 80 °C; inställningen HÖG når upp till 95 °C.
- Normal tillagningstid: LÅG 10–12 timmar, HÖG 8–10 timmar.
- Långsamkokaren kan lämnas på hela dagen på inställningen LÅG.
- Varmhållningsfunktionen håller maten varm i upp till 4 timmar.

HUR MAN ANVÄNDER

1. Placera basen på långsamkokaren på en torr, plan, värmetålig yta, borta från kanten av arbetsytan. Använd inte på golvet.
2. Förbered receptet och lägg maten i keramikskålen.
3. Placera keramikskålen i basen. Täck med glaslocket. Obs: Om du behöver förkoka eller bryna mat innan långsamkokning måste detta göras i en separat kastrull. Försök inte bryna eller förkoka mat i långsamkokaren.
4. Ställ reglerknappen på AV innan enheten kopplas in i nätuttaget.
5. När den är inkopplad, välj din inställning för tillagning.
6. Stäng av och koppla ur långsamkokaren efter tillagningen och ta bort keramikpannan med ugnsvanttar.
7. Maten är nu redo att serveras.

Om du vill hålla maten varm när tillagningstiden är slut, stäng av spisen och lämna den täckt med locket; det finns tillräckligt med värme i keramikpannan för att hålla maten varm i trettio minuter. Om du behöver hålla maten varm längre, byt till inställningen HÅLL VARM.

VARNING: Var försiktig så att du inte rör vid basenheten efter tillagningen eftersom den förblir varm.

TIPS FÖR LÅGSAMKOKNING

- Skär rotfrukter i små, jämna bitar eftersom de tar längre tid att tillaga än kött. De bör sauteras i 2–3 minuter innan långsamkokning. Se till att rotfrukter alltid placeras längst ner i pannan och att alla ingredienser är nedsänkta i tillagningsvätskan.
- Skär bort allt överflödigt fett från köttet innan tillagning eftersom långsamkokning inte tillåter att fett avdunstar.
- Om du anpassar ett befintligt recept från konventionell tillagning kan du behöva minska mängden vätska som används. Vätska avdunstar inte från långsamkokaren i samma utsträckning som vid konventionell tillagning.
- Lämna aldrig okokt mat i rumstemperatur i långsamkokaren.
- Använd inte långsamkokaren för att värma upp mat.
- Okokta röda bönor måste blötläggas och kokas i minst tio minuter för att ta bort toxiner innan de används i en långsamkokare.
- Långsamkokaren måste alltid vara minst halvfull för bästa resultat.

- Långsamkokning behåller fukt. Om du vill minska fuktigheten, ta bort locket efter tillagning och ställ kontrollen på HÖG (om inställd på LÅG) och låt sjuda i 30–45 minuter, kontrollera ständigt.
- Ta inte bort locket i onödan under tillagning; detta gör att uppbyggd värme försvinner. Varje gång du tar bort locket, lägg till tio extra minuter i den totala tillagningstiden.
- Om du lagar soppor, lämna alltid ett 5 cm utrymme mellan toppen av grytan och matens yta för att möjliggöra sjudning.
- Många recept kräver tillagning hela dagen. Om du inte har tid att förbereda mat på morgonen, förbered den kvällen innan och förvara i en täckt behållare i kylskåpet.
- Vissa ingredienser lämpar sig inte för långsamkokning. Pasta, skaldjur, mjölk och grädde bör tillsättas mot slutet av tillagningstiden.
- Mat skuren i små bitar tillagas snabbare. En viss grad av prövning och fel krävs för att fullt optimera potentialen hos din långsamkokare.
- All mat bör täckas med en vätska, sky eller sås. Förbered din vätska, sky eller sås i en separat kastrull eller kanna och täck maten i keramikpannan helt.
- Att förbrynas kött och lök i en stekpanna för att försegla juicerna minskar också fettinnehållet innan de tillsätts i keramikpannan. Detta förbättrar smaken men är inte nödvändigt om tiden är begränsad.
- När man tillagar köttbitar, skinka och fjäderfä är storleken och formen på biten viktig. Försök att hålla biten i de nedre två tredjedelarna av pannan och täck den helt med vatten. Om det behövs, skär i två bitar.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se alltid till att långsamkokaren är urkopplad och i AV-läge innan den ställs undan eller rengörs. Se till att enheten har svalnat helt innan rengöring.

- Använd alltid plastik- eller träredskap för att röra i maten i keramikskålen. Använd inte metallredskap eftersom dessa kan repa keramikytan.
- Keramikinsatsen är diskmaskinsäker eller kan också rengöras med varmt tvålatten. För att ta bort mat som fastnat på pannans botten, blötlägg helt enkelt övernatt i tvålatten och skölj nästa dag.
- Utsidan av långsamkokaren kan torkas av med en fuktig trasa och torkas. Använd aldrig grova, slipande rengöringsmedel eller skursvampar för att rengöra någon del av långsamkokaren eftersom detta skadar ytan.

VANLIGA FRÅGOR

Q: Ska jag röra i keramikskålens innehåll under tillagningstiden?

A: Att röra är inte nödvändigt vid långsamkokning och att ta bort glaslocket leder till stor värmeförlust som kan kräva förlängd tillagningstid. Men om du tillagar på inställningen HÖG kanske du vill röra ibland.

Q: Behöver keramikskålen vara full innan tillagning?

A: Keramikskålen bör vara minst halvfull för bästa resultat. Om den bara är halvfull, kontrollera om maten är klar 1–2 timmar tidigare än vad receptet föreslår.

Q: Kan jag tillaga fryst kött i långsamkokaren?

A: Använd inte fryst, okokt kött i långsamkokaren. Tina allt kött eller fjäderfä innan långsamkokning.

Q: Kan jag laga mat med locket av?

A: Laga alltid mat med glaslocket på långsamkokaren. Kom ihåg att frekvent lyftning av locket under tillagning låter värme fly och förlänger tillagningstiden.

Q: Ska jag tillsätta varm eller kall vätska i långsamkokaren?

A: Under tillagning, se alltid till att kokande vätska används, aldrig kall vätska medan du redan tillagar. Kalla vätskor ska bara tillsättas innan långsamkokaren slås på.

FELSÖKNING

Maten är otillräckligt tillagad

- Avbröts strömmen?
- Valde du inställningen LÅG men använde en tillagningstid baserad på inställningen HÖG?
- Placerades locket korrekt på långsamkokaren?

Maten är inte klar efter rekommenderad tid

- Detta kan bero på spänningsvariationer. De små kraftfluktuationerna har ingen märkbar effekt på de flesta apparater; de kan dock ändra och förlänga tillagningstiderna. Tillåt tillräcklig tid och välj lämplig värmeställning.

Min måltid var överkokad

- Var keramikskålen minst halvfull? Långsamkokaren har utformats för att grundligt tillaga mat när skålen är fylld. Om skålen bara är halvfyllt, kontrollera att maten är klar 1–2 timmar tidigare än vad receptet föreslår.
- Valde du rätt antal timmar baserat på tillagningstemperaturen?

Spara för framtida referens. Färger och innehåll kan variera.

Elektriska produktavfall får inte slängas i hushållssoporna. Återvinn där möjlighet finns. Kontakta din kommun eller återförsäljare. Alla produkter med symbolen för överkryssad soptunna måste återvinnas.

GARANTI OCH DINA LAGSTADGADE RÄTTIGHETER

Enligt EU:s konsumenträtt har du rätt till en lagstadgad garanti på minst 2 år från leverans mot eventuella fel som fanns vid leveranstillfället. I vissa länder gäller längre eller ytterligare rättigheter (exempelvis 3 år i Spanien, Portugal och Sverige; upp till 6 år i Irland; produktens rimligen förväntade livslängd i Nederländerna och Finland).

Om produkten är felaktig har du rätt till reparation, utbyte, prisavdrag eller återbetalning utan kostnad. Du betalar inte för att returnera en felaktig produkt. Cooks Professional erbjuder ingen separat kommersiell garanti – dina lagstadgade rättigheter utgör ditt fullständiga skydd.

Skador som orsakats av felaktig användning, olycka, obehörig reparation, normalt slitage eller underlåtenhet att följa instruktionerna i denna bruksanvisning omfattas inte. Förbrukningsdelar omfattas endast under den period som anges för dem.

För att göra en reklamation, kontakta oss med inköpsbevis, modell-/serienummer (se märkskylt) och en beskrivning av felet:

care@cooksprofessional.co.uk • www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee – fullständiga garantivillkor, landsspecifika rättigheter och reklamationsformulär

Om du köpt via Amazon eller en annan marknadsplats riktas dina lagstadgade rättigheter mot den säljare som anges på din beställning. Om det är Cooks Professional, kontakta oss enligt ovan.

Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte av något i denna bruksanvisning.

INLEIDING

NL

Gefeliciteerd! U heeft een uitstekende keuze gemaakt door dit kwaliteitsproduct van Cooks Professional aan te schaffen.

Hiermee heeft u de zekerheid en gemoedsrust die gepaard gaan met de aankoop van een product dat is vervaardigd volgens de hoogste normen op het gebied van prestaties en veiligheid.

Wij willen dat u volledig tevreden bent met uw aankoop. Dit Cooks Professional-product wordt ondersteund door onze uitgebreide fabrieksgarantie en een uitstekende after-saleservice via ons toegewijde Customer Care-team.

Wij hopen dat u uw product nog vele jaren met plezier zult gebruiken.

ALGEMENE INFORMATIE EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Om te beschermen tegen het risico van elektrische schokken, de basis niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Nauw toezicht is vereist wanneer het apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor het bevestigen of verwijderen van accessoires en voor het schoonmaken.
- Het gebruik van accessoires of hulpmiddelen die niet worden aanbevolen door de leverancier kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of keukenwerkblad hangen. Houd het snoer weg van warme oppervlakken.
- Houd het apparaat weg van hete platen, branders en verwarmde ovens.
- Extreme voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van de slowcooker wanneer deze warm voedsel, water of andere hete vloeistoffen bevat.
- Gebruik de slowcooker niet anders dan voor het beoogde doel.
- Zet de slowcooker niet aan als de keramische pan leeg is.
- Laat het dekseep het stopcontact wanneer hij niet in gebruik is.
- Zet de slowcooker niet aan wanneer hij ondersteboven of op zijn kant staat.
- Het glazen deksel en de keramische pan zijn breekbaar; handel ze met zorg.
- Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij toezicht of instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een specifiek snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant, serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Echt aardewerk wordt gebakken bij hoge temperaturen; daarom kan de keramische pan kleine oppervlaktegebreken hebben en kan het glazen deksel licht schommelen vanwege deze onvolkomenheden. Door normaal gebruik en slijtage gedurende de levensduur van het product kan het buitenoppervlak beginnen te 'craqueléren'.
- Leg de keramische pan of het glazen deksel niet in een vriezer, magnetron of op een gas-/elektrische kookplaat.
- De keramische pan is ovenbestendig, maar het glazen deksel is niet geschikt voor gebruik in de oven.
- Er is een gebied op de bodem van de keramische pan dat om fabricageredenen ongeglazuurd moet blijven. Dit ongeglazuurde gebied is poreus en absorbeert water wanneer het ondergedompeld is. Dit moet worden vermeden.
- Zet het fornuis niet aan wanneer de keramische pan leeg is of buiten de basis staat.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Deksel
2. Keramische schaal (verwijderbaar)
3. Koele handgrepen
4. Basisunit slowcooker
5. Warmteregeling

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Slowcooking is altijd een uitstekende manier geweest om een voedzame warme maaltijd te bereiden met minimale voorbereiding en maximale vrije tijd weg van de keuken. Traditioneel was slowcooking gericht op soepen en stoofpotten, maar met deze keramische pan kunt u ook de meeste moderne gezinsmaaltijden en dinergerechten bereiden. Deze pan is handig en ziet er goed genoeg uit om direct op tafel te zetten voor het opdienen (plaats de keramische pan altijd op een hittebestendige mat of ondergrond). Slowcooking is ideaal voor het bereiden van taaiere stukken vlees, waarbij ze de lange, zachte suddering krijgen die ervoor zorgt dat ze mals worden en vol smaak.

- Verwijder alle labels en labels van het product.
- Was de keramische pan en het glazen deksel in heet zeepwater met een spons of vaatdoek, spoel grondig af en droog.
- BELANGRIJK: Dompel de basisunit van de slowcooker niet onder in water.
- OPMERKING: Bij het eerste gebruik kunt u een lichte geur opmerken; dit is volkomen normaal en verdwijnt na een paar keer gebruiken.

INSTELLINGEN

- **UIT:** Op UIT zetten wanneer het koken klaar is of wanneer de schaal leeg is. Wanneer leeg, moet het display altijd op UIT worden gezet.
- **HOOG:** Op de instelling HOOG kookt het apparaat op HOOG en blijft het koken totdat het uitgeschakeld wordt.
- **LAAG:** Op de instelling LAAG kookt het apparaat op LAAG en blijft het koken totdat het uitgeschakeld wordt.
- **WARM HOUDEN:** De instelling WARM HOUDEN mag alleen worden gebruikt nadat een recept volledig is gekookt. Verwarm geen voedsel op de instelling WARM HOUDEN.

Traditionele recepttijd	Slowcooker recepttijd
15 – 30 min	1 – 2 hours on LOW
60 min	4 – 6 hours on LOW
1 – 3 hours	6 – 8 hours on LOW
4 – 6 hours	8 – 12 hours on LOW

- De temperatuur van de instelling LAAG is hoger dan 80 °C; de instelling HOOG bereikt tot 95 °C.
- Normale kooktijd: LAAG 10–12 uur, HOOG 8–10 uur.
- De slowcooker kan de hele dag op de instelling LAAG worden gelaten.
- De warmhoudfunctie houdt voedsel tot 4 uur warm.

HOE TE GEBRUIKEN

1. Plaats de basis van de slowcooker op een droge, vlakke, hittebestendige ondergrond, weg van de rand van het werkoppervlak. Gebruik het niet op de vloer.
2. Bereid het recept voor en leg het voedsel in de keramische schaal.
3. Plaats de keramische schaal in de basis. Dek af met het glazen deksel. Opmerking: Als u voedsel moet voorbakken of bruin bakken voor het langzaam koken, moet dit in een aparte pan worden gedaan. Probeer geen voedsel bruin te bakken of voor te koken in de slowcooker.
4. Stel de regelknop in op de UIT-positie voordat u het apparaat aansluit op het stopcontact.
5. Eenmaal aangesloten, selecteer uw instelling voor koken.
6. Zet de slowcooker uit en koppel deze los na het koken en verwijder de keramische pan met ovenwanten.
7. Uw voedsel is nu klaar om te serveren.

Als u het voedsel warm wilt houden wanneer de kooktijd voorbij is, zet de kookplaat uit en laat het afgedekt met het deksel; er zal genoeg warmte in de keramische pan zijn om het dertig minuten warm te houden. Als u het voedsel langer warm moet houden, schakel over naar de instelling WARM HOUDEN.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig en raak de basisunit na het koken niet aan omdat deze warm blijft.

TIPS VOOR SLOWCOOKING

- Snijd wortelgroenten in kleine, gelijkmatige stukjes omdat ze langer nodig hebben om te garen dan vlees. Ze moeten 2-3 minuten worden gebakken voor het langzaam koken. Zorg ervoor dat wortelgroenten altijd op de bodem van de pan worden geplaatst en dat alle ingrediënten zijn ondergedompeld in het kookvocht.
- Verwijder al het overtollige vet van het vlees voor het koken omdat de langzame kookmethode vet niet laat verdampen.
- Als u een bestaand recept aanpast van conventioneel koken, moet u mogelijk de hoeveelheid gebruikte vloeistof verminderen. Vloeistof verdampt niet uit de slowcooker in dezelfde mate als bij conventioneel koken.
- Laat nooit ongekookt voedsel op kamertemperatuur in de slowcooker staan.
- Gebruik de slowcooker niet om voedsel op te warmen.
- Ongekookte rode bonen moeten worden geweekt en minstens tien minuten worden gekookt om toxines te verwijderen voor gebruik in een slowcooker.
- De slowcooker moet voor de beste resultaten altijd ten minste halfvol zijn.
- Langzaam koken behoudt vocht. Als u het vocht wilt verminderen, verwijder het deksel na het koken en zet de controle op HOOG (als ingesteld op LAAG) en laat sudderen gedurende 30 tot 45 minuten, constant controleren.
- Verwijder het deksel tijdens het koken niet onnodig; dit laat opgebouwde warmte ontsnappen. Elke keer dat u het deksel verwijdert, voeg tien extra minuten toe aan de totale kooktijd.
- Als u soepen kookt, laat altijd een ruimte van 5 cm tussen de bovenkant van de pot en het voedseloppervlak om sudderen mogelijk te maken.
- Veel recepten vereisen de hele dag koken. Als u geen tijd heeft om voedsel 's ochtends te bereiden, bereid het dan de avond ervoor en bewaar het in een afgedekte container in de koelkast.
- Sommige ingrediënten zijn niet geschikt voor langzaam koken. Pasta, zeevruchten, melk en room moeten worden toegevoegd tegen het einde van de kooktijd.
- Voedsel in kleine stukjes gesneden gaat sneller. Een zekere mate van vallen en opstaan is vereist om het potentieel van uw slowcooker volledig te optimaliseren.
- Al het voedsel moet worden bedekt met een vloeistof, jus of saus. Bereid uw vloeistof, jus of saus in een aparte pan of kan en bedek het voedsel in de keramische pan volledig.
- Het vooraf bruin bakken van vlees en uien in een pan om de sappen te verzegelen, vermindert ook het vetgehalte voor het toevoegen aan de keramische pan. Dit verbetert de smaak maar is niet nodig als de tijd beperkt is.
- Bij het koken van braadstukken, ham en gevogelte is de grootte en vorm van het stuk belangrijk. Probeer het stuk in de onderste twee derde van de pot te houden en volledig te bedekken met water. Indien nodig, in twee stukken snijden.

ONDERHOUD EN REINIGING

Zorg er altijd voor dat de slowcooker is uitgestekerd en in de UIT-stand staat voordat u hem opbergt of reinigt. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voor het reinigen.

- Gebruik altijd plastic of houten keukengerei om het voedsel in de keramische schaal te roeren. Gebruik geen metalen keukengerei omdat dit de keramische oppervlak kan krassen.
- De keramische inzet is vaatwasserbestendig of kan ook worden gereinigd met warm zeepwater. Om voedsel te verwijderen dat aan de bodem van de pan is vastgekookt, laat het gewoon een nacht weken in zeepwater en spoel de volgende dag af.
- De buitenkant van de slowcooker kan worden afgeveegd met een vochtige doek en gedroogd. Gebruik nooit harde, schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om welk deel dan ook van de slowcooker te reinigen, want dit beschadigt het oppervlak.

VEELGESTELDE VRAGEN

Q: Moet ik de inhoud van de keramische schaal roeren tijdens de kooktijd?

A: Roeren is niet nodig bij langzaam koken en het verwijderen van het glazen deksel veroorzaakt groot warmteverlies waardoor de kooktijd mogelijk verlengd moet worden. Als u echter op de instelling HOOG kookt, wilt u misschien af en toe roeren.

Q: Moet de keramische schaal vol zijn voor het koken?

A: De keramische schaal moet voor de beste resultaten ten minste halfvol zijn. Als het maar halfvol is, controleer dan of het voedsel 1-2 uur eerder klaar is dan wat het recept aangeeft.

Q: Kan ik bevroren vlees koken in de slowcooker?

A: Gebruik geen bevroren, ongekookt vlees in de slowcooker. Ontdooi vlees of gevogelte voor het langzaam koken.

Q: Kan ik koken met het deksel eraf?

A: Kook altijd met het glazen deksel op de slowcooker. Onthoud dat het regelmatig optillen van het deksel tijdens het koken warmte laat ontsnappen en de kooktijd verlengt.

Q: Moet ik warme of koude vloeistof toevoegen aan de slowcooker?

A: Zorg er tijdens het koken altijd voor dat kokende vloeistof wordt gebruikt, nooit koude vloeistof terwijl u al aan het koken bent. Koude vloeistoffen mogen alleen worden toegevoegd voordat de slowcooker wordt ingeschakeld.

PROBLEEMOPLOSSING

Voedsel is niet gaar

- Was de stroomtoevoer onderbroken?
- Heeft u de instelling LAAG geselecteerd maar een kooktijd gebruikt op basis van de instelling HOOG?
- Was het deksel correct op de slowcooker geplaatst?

Het voedsel is niet gaar na de aanbevolen tijd

- Dit kan te wijten zijn aan spanningsvariaties. De lichte stroomschommelingen hebben geen merkbaar effect op de meeste apparaten; ze kunnen echter de kooktijden in de slowcooker veranderen en verlengen. Laat voldoende tijd en selecteer de juiste warmte-instelling.

Mijn maaltijd was te gaar

- Was de keramische schaal ten minste halfvol? De slowcooker is ontworpen om voedsel grondig te garen wanneer de schaal gevuld is. Als de schaal maar halfvol is, controleer dan of het voedsel 1–2 uur eerder gaar is dan wat het recept aangeeft.
- Heeft u het juiste aantal uren geselecteerd op basis van de kooktemperatuur?

Bewaar voor toekomstig gebruik. Kleuren en inhoud kunnen variëren.

Afgedankte elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil. Lever ze in waar inzamelfaciliteiten beschikbaar zijn. Vraag uw gemeente of verkoper om advies. Alle producten met het symbool van de doorgekruiste afvalbak moeten worden gerecycled.

GARANTIE EN UW WETTELIJKE RECHTEN

Op grond van het Europese consumentenrecht heeft u recht op een wettelijke garantie van ten minste 2 jaar vanaf levering voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestond op het moment van levering. In sommige landen gelden langere of aanvullende rechten (bijvoorbeeld 3 jaar in Spanje, Portugal en Zweden; tot 6 jaar in Ierland; de redelijkerwijs te verwachten levensduur van het product in Nederland en Finland).

Als het product gebrekkig is, heeft u recht op kosteloze herstelling, vervanging, prijsvermindering of terugbetaling. U betaalt niet voor het terugzenden van een gebrekkig product. Cooks Professional biedt geen aanvullende commerciële garantie – uw wettelijke rechten vormen uw volledige bescherming.

Schade door onjuist gebruik, ongeval, onbevoegde reparatie, normale slijtage of het niet naleven van de instructies in deze handleiding valt niet onder de garantie. Verbruiksonderdelen vallen alleen onder de garantie binnen de daarvoor aangegeven periode.

Voor het indienen van een claim neemt u contact met ons op met uw aankoopbewijs, het model-/serienummer (zie typeplaatje) en een beschrijving van het gebrek:

care@cooksprofessional.co.uk • www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee – volledige garantievoorwaarden, landspecifieke rechten en klachtenformulier

Als u via Amazon of een ander marktplaats heeft gekocht, gelden uw wettelijke rechten tegenover de verkoper die op uw bestelling staat vermeld. Als dat Cooks Professional is, neem dan contact met ons op zoals hierboven.

Uw wettelijke rechten worden niet aangetast door iets in deze handleiding.

WSTĘP

Gratulujemy! Dokonali Państwo doskonałego wyboru, kupując ten wysokiej jakości produkt Cooks Professional. Tym samym mają Państwo pewność i spokój ducha, które płyną z zakupu produktu wyprodukowanego zgodnie z najwyższymi standardami wydajności i bezpieczeństwa.

Zależy nam, aby byli Państwo całkowicie zadowoleni ze swojego zakupu. Ten produkt Cooks Professional jest objęty naszą kompleksową gwarancją producenta oraz doskonałą obsługą posprzedażową przez nasz dedykowany zespół Customer Care.

Mamy nadzieję, że będą Państwo cieszyć się swoim produktem przez wiele lat.

INFORMACJE OGÓLNE I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Aby chronić przed ryzykiem porażenia elektrycznego, nie wolno zanurzać podstawy w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- Konieczny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- Wyciągać wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, przed zakładaniem lub zdejmowaniem akcesoriów oraz przed czyszczeniem.
- Używanie akcesoriów lub narzędzi niezalecanych przez dostawcę może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Nie używać na zewnątrz.
- Nie pozwolić, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu lub blatu kuchennego. Trzymać przewód z dala od gorących powierzchni.
- Trzymać urządzenie z dala od gorących płyt, palników i nagranych piekarników.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia wolnowaru, gdy zawiera gorące jedzenie, wodę lub inne gorące ciecze.
- Nie używać wolnowaru w innym celu niż zamierzony.
- Nie włączać wolnowaru, gdy ceramiczny garnek jest pusty.
- Przed czyszczeniem odczekać, aż pokrywa i ceramiczny garnek ostygną.
- Nigdy nie dotykać zewnętrznej obudowy wolnowaru podczas pracy ani przed jej ostygnięciem. Używać wyłącznie uchwytów lub pokręteł; nie dotykać gorących powierzchni. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki podczas zdejmowania pokrywy lub obsługi zawartości.
- Nigdy nie gotować bezpośrednio w jednostce bazowej. Używać ceramicznego garnka.
- Nie używać ceramicznego garnka ani szklanej pokrywy, jeśli są popękane lub odprysnięte. Nie pozostawiać wolnowaru podłączonego do gniazdka, gdy nie jest używany.
- Nie włączać wolnowaru, gdy stoi do góry nogami lub na boku.
- Szklana pokrywa i ceramiczny garnek są delikatne; obchodzić się z nimi ostrożnie.
- Urządzenie nie może być zanurzone w wodzie.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i są pod nadzorem.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na specyficzny przewód dostępny od producenta, serwisu lub podobnie wykwalifikowanych osób, aby uniknąć zagrożenia.
- Autentyczne kamionki są wypalane w wysokich temperaturach; dlatego ceramiczny garnek może mieć drobne wady powierzchni, a szklana pokrywa może lekko kołysać się z powodu tych niedoskonałości. W wyniku normalnego zużycia przez cały czas użytkowania produktu, zewnętrzna powierzchnia może zacząć wyglądać na 'spękaną'.
- Nie wkładać ceramicznego garnka ani szklanej pokrywy do zamrażarki, kuchenki mikrofalowej ani na gazową/elektryczną płytę kuchenną.
- Ceramiczny garnek nadaje się do piekarnika, ale szklana pokrywa nie nadaje się do użycia w piekarniku.
- Na dnie ceramicznego garnka jest obszar, który z powodów produkcyjnych musi pozostać nieszkliwiony. Ten nieszkliwiony obszar jest porowaty i będzie wchłaniać wodę po zanurzeniu. Należy tego unikać.
- Nie włączać kuchenki, gdy ceramiczny garnek jest pusty lub poza podstawą.

OPIS CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Naczynie ceramiczne (wyjmowane)
3. Uchwyty pozostające chłodne
4. Jednostka bazowa wolnowaru
5. Przełącznik regulacji ciepła

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wolne gotowanie zawsze było doskonałym sposobem na przygotowanie pożywnej, gorącego posiłku przy minimalnym przygotowaniu i maksymalnym czasie wolnym z dala od kuchni. Tradycyjnie wolne gotowanie koncentrowało się na zupach i gulaszach, ale z tym ceramicznym garnkiem można również przygotować większość nowoczesnych dań rodzinnych i kolacyjnych. Ten garnek jest wygodny, a jednocześnie wystarczająco atrakcyjny, by zanieść go bezpośrednio na stół do podania (zawsze kładź ceramiczny garnek na podstawce żaroodpornej lub powierzchni). Wolne gotowanie jest idealne do przygotowywania twardszych kawałków mięsa, nadając im długie, delikatne gotowanie na wolnym ogniu, które sprawia, że stają się miękkie i pełne smaku.

- Usunąć wszystkie etykiety i metki z produktu.
- Umyć ceramiczny garnek i szklaną pokrywkę w gorącej wodzie z mydłem za pomocą gąbki lub ścierki, dokładnie wypłukać i wysuszyć.
- WAŻNE: Nie zanurzać jednostki bazowej wolnowaru w wodzie.
- UWAGA: Przy pierwszym użyciu może pojawić się lekki zapach; jest to całkowicie normalne i zniknie po kilkukrotnym użyciu urządzenia.

USTAWIENIA

- WYŁĄCZONY: Ustawić w pozycji WYŁĄCZONY po zakończeniu gotowania lub gdy naczynie jest puste. Gdy
- WYSOKI: Na ustawieniu WYSOKI urządzenie będzie gotować na WYSOKIM i będzie kontynuować gotowanie do momentu wyłączenia.
- NISKI: Na ustawieniu NISKI urządzenie będzie gotować na NISKIM i będzie kontynuować gotowanie do momentu wyłączenia.
- PODGRZEWANIE: Ustawienie PODGRZEWANIE powinno być używane wyłącznie po dokładnym ugotowaniu potrawy według przepisu. Nie podgrzewać żywności na ustawieniu PODGRZEWANIE.

Tradycyjny czas gotowania	Czas gotowania w wolnowarze
15 – 30 min	1 – 2 hours on LOW
60 min	4 – 6 hours on LOW
1 – 3 hours	6 – 8 hours on LOW
4 – 6 hours	8 – 12 hours on LOW

- Temperatura ustawienia NISKI wynosi ponad 80 °C; ustawienie WYSOKI osiąga do 95 °C.
- Normalny czas gotowania: NISKI 10–12 godzin, WYSOKI 8–10 godzin.
- Wolnowar może być pozostawiony na cały dzień na ustawieniu NISKI.
- Funkcja podgrzewania utrzyma jedzenie ciepłe przez do 4 godzin.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA

1. Umieścić podstawę wolnowaru na suchej, poziomej, żaroodpornej powierzchni, z dala od krawędzi blatu roboczego. Nie używać na podłodze.
2. Przygotować przepis i umieścić jedzenie w naczyniu ceramicznym.
3. Umieścić naczynie ceramiczne w podstawie. Przykryć szklaną pokrywką. Uwaga: Jeśli konieczne jest wstępne gotowanie lub podsmażanie potraw przed wolnym gotowaniem, należy to zrobić w osobnym garnku. Nie próbować podsmażać ani wstępnie gotować potraw w wolnowarze.
4. Ustawić pokrętko sterujące w pozycji WYŁĄCZONY przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego.
5. Po podłączeniu wybrać ustawienie do gotowania.
6. Wyłączyć i odłączyć wolnowar po gotowaniu oraz wyjąć ceramiczny garnek używając rękawic kuchennych.
7. Potrawa jest teraz gotowa do podania.

Jeśli chcesz utrzymać jedzenie ciepłe po zakończeniu czasu gotowania, wyłącz kuchenkę i pozostaw ją przykrytą pokrywką; w ceramicznym garnku będzie wystarczająco dużo ciepła, aby utrzymać je ciepłe przez trzydzieści minut. Jeśli musisz utrzymać jedzenie ciepłe dłużej, przełącz na ustawienie PODGRZEWANIE.

UWAGA: Uważać, aby nie dotykać jednostki bazowej po gotowaniu, ponieważ pozostanie gorąca.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WOLNEGO GOTOWANIA

- Pokroić warzywa korzeniowe na małe, równe kawałki, ponieważ gotują się dłużej niż mięso. Przed wolnym gotowaniem należy je podsmażyć przez 2–3 minuty. Upewnić się, że warzywa korzeniowe są zawsze umieszczone na dnie garnka i że wszystkie składniki są zanurzone w płynie do gotowania.
- Przed gotowaniem odciąć nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ metoda wolnego gotowania nie pozwala na odparowanie tłuszczu.
- Przy adaptowaniu istniejącego przepisu z konwencjonalnego gotowania może być konieczne zmniejszenie ilości użytego płynu. Płyn nie odparowuje z wolnowaru w takim samym stopniu jak przy konwencjonalnym gotowaniu.
- Nigdy nie pozostawiać niegotowanej żywności w temperaturze pokojowej w wolnowarze.
- Nie używać wolnowaru do podgrzewania żywności.
- Niegotowana czerwona fasola musi być moczona i gotowana przez co najmniej dziesięć minut w celu usunięcia toksyn przed użyciem w wolnowarze.
- Wolnowar musi być zawsze co najmniej w połowie pełny, aby uzyskać najlepsze wyniki.
- Wolne gotowanie zatrzymuje wilgoć. Jeśli chcesz zmniejszyć wilgoć, zdejmij pokrywkę po gotowaniu i ustaw regulator na WYSOKI (jeśli ustawiony na NISKI) i gotuj na wolnym ogniu przez 30–45 minut, stale sprawdzając.
- Podczas gotowania nie zdejmować pokrywki bez potrzeby; spowoduje to ucieczkę nagromadzonego ciepła. Za każdym razem gdy zdejmujesz pokrywkę, dodaj dodatkowych dziesięć minut do całkowitego czasu gotowania.
- Podczas gotowania zup zawsze pozostawić 5 cm przestrzeni między wierzchem garnka a powierzchnią żywności, aby umożliwić gotowanie na wolnym ogniu.
- Wiele przepisów wymaga gotowania przez cały dzień. Jeśli nie masz czasu na przygotowanie jedzenia rano, przygotuj je wieczorem i przechowuj w przykrytym pojemniku w lodówce.
- Niektóre składniki nie nadają się do wolnego gotowania. Makaron, owoce morza, mleko i śmietana powinny być dodane pod koniec czasu gotowania.
- Żywność pokrojona na małe kawałki ugotuje się szybciej. Niezbędne będzie pewne próbowanie i błędne podejście, aby w pełni zoptymalizować potencjał wolnowaru.
- Wszystkie potrawy powinny być pokryte płynem, sosem lub grawy. W osobnym garnku lub dzbanku przygotować płyn, grawy lub sos i całkowicie przykryć jedzenie w ceramicznym garnku.
- Wcześniejsze przysmażenie mięsa i cebuli na patelni w celu zamknięcia soków zmniejsza również zawartość tłuszczu przed dodaniem do ceramicznego garnka. Poprawia to smak, ale nie jest konieczne, gdy czas jest ograniczony.
- Podczas gotowania kawałków mięsa, szynki i drobiu ważny jest rozmiar i kształt kawałka. Starać się utrzymać kawałek w dolnych dwóch trzecich garnka i całkowicie przykryć wodą. Jeśli to konieczne, pokroić na dwa kawałki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zawsze upewnić się, że wolnowar jest odłączony od zasilania i w pozycji WYŁĄCZONY przed odłożeniem lub czyszczeniem. Upewnić się, że urządzenie całkowicie ostygło przed czyszczeniem.

- Zawsze używać plastikowych lub drewnianych przyborów do mieszania jedzenia w naczyniu ceramicznym. Nie używać metalowych przyborów, ponieważ mogą porysować powierzchnię ceramiczną.
- Ceramiczny wkład jest zmywarkoodporny lub można go również wyczyścić ciepłą wodą z mydłem. Aby usunąć potrawy, które przywierają do dna garnka, po prostu namoczyć przez noc w wodzie z mydłem i wypłukać następnego dnia.
- Zewnętrzna strona wolnowaru może być wycierana wilgotną ściereczką i suszona. Nigdy nie używać ostrych, ściernych środków czyszczących ani zmywaków do czyszczenia żadnej części wolnowaru, ponieważ spowoduje to uszkodzenie powierzchni.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Q: Czy powinienem mieszać zawartość naczynia ceramicznego podczas gotowania?

A: Mieszanie nie jest konieczne podczas wolnego gotowania, a zdejmowanie szklanej pokrywki powoduje dużą utratę ciepła, co może wymagać wydłużenia czasu gotowania. Jeśli jednak gotujesz na ustawieniu WYSOKI, możesz chcieć od czasu do czasu mieszać.

Q: Czy naczynie ceramiczne musi być pełne przed gotowaniem?

A: Naczynie ceramiczne powinno być co najmniej w połowie pełne dla najlepszych wyników. Jeśli jest tylko w połowie pełne, sprawdź, czy jedzenie jest gotowe 1–2 godziny wcześniej niż sugeruje przepis.

Q: Czy mogę gotować mrożone mięso w wolnowarze?

A: Nie używać mrożonego, niegotowanego mięsa w wolnowarze. Rozmrozić wszelkie mięso lub drób przed wolnym gotowaniem.

Q: Czy mogę gotować bez pokrywki?

A: Zawsze gotować ze szklaną pokrywką na wolnowarze. Pamiętaj, że częste zdejmowanie pokrywki podczas gotowania pozwoli ciepłu uciec i wydłuży czas gotowania.

Q: Czy powinienem dodawać gorący czy zimny płyn do wolnowaru?

A: Podczas gotowania zawsze upewnić się, że używany jest wrzący płyn, nigdy zimny, gdy już gotujesz. Zimne płyny powinny być dodawane tylko przed włączeniem wolnowaru.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jedzenie jest niedogotowane

- Czy doszło do przerwy w zasilaniu?
- Czy wybrałeś ustawienie NISKI, ale użyłeś czasu gotowania opartego na ustawieniu WYSOKI?
- Czy pokrywa była prawidłowo umieszczona na wolnowarze?

Jedzenie nie jest ugotowane po zalecanym czasie

- Może to być spowodowane wahaniami napięcia. Niewielkie wahania mocy nie mają zauważalnego wpływu na większość urządzeń; mogą jednak zmieniać czasy gotowania w wolnowarze i je wydłużać. Zapewnić wystarczający czas i wybrać odpowiednie ustawienie ciepła.

Moje jedzenie było przegotowane

- Czy naczynie ceramiczne było co najmniej w połowie pełne? Wolnowar został zaprojektowany do dokładnego gotowania jedzenia, gdy naczynie jest napełnione. Jeśli naczynie jest wypełnione tylko w połowie, sprawdź, czy jedzenie jest ugotowane 1-2 godziny wcześniej niż sugeruje przepis.
- Czy wybrałeś właściwą liczbę godzin opartą na temperaturze gotowania?

Zachować do wykorzystania w przyszłości. Kolory i zawartość mogą się różnić.

Zużytego sprzętu elektrycznego nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi. Należy oddać go do recyklingu w odpowiednich punktach. Skontaktować się z lokalnym urzędem lub sprzedawcą. Wszystkie produkty oznaczone symbolem przekreślonego kosza muszą zostać poddane recyklingowi.

GWARANCJA I PAŃSTWA PRAWA USTAWOWE

Zgodnie z prawem konsumenckim UE przysługuje Państwu ustawowa rękojmia trwająca co najmniej 2 lata od dostawy w przypadku jakiegokolwiek niezgodności towaru istniejącej w chwili dostawy. W niektórych krajach obowiązują dłuższe lub dodatkowe prawa (na przykład 3 lata w Hiszpanii, Portugalii i Szwecji; do 6 lat w Irlandii; rozsądnie oczekiwany okres użytkowania produktu w Holandii i Finlandii).

Jeżeli produkt jest wadliwy, mają Państwo prawo do bezpłatnej naprawy, wymiany, obniżenia ceny lub zwrotu pieniędzy. Zwrot wadliwego produktu nie wiąże się z żadnymi kosztami dla Państwa. Cooks Professional nie udziela odrębnej gwarancji handlowej – Państwa prawa ustawowe stanowią pełną ochronę.

Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, nieautoryzowaną naprawą, normalnym zużyciem lub nieprzestrzeganiem instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją. Części eksploatacyjne są objęte gwarancją wyłącznie w okresie określonym dla nich.

Aby zgłosić reklamację, prosimy o kontakt wraz z dowodem zakupu, numerem modelu/serii (patrz tabliczka znamionowa) oraz opisem usterki:

care@cooksprofessional.co.uk • www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee – pełne warunki gwarancji, prawa właściwe dla danego kraju i formularz reklamacyjny

Jeżeli zakupu dokonano za pośrednictwem Amazon lub innej platformy handlowej, Państwa prawa ustawowe przysługują wobec sprzedawcy wskazanego w zamówieniu. Jeżeli jest to Cooks Professional, prosimy o kontakt jak powyżej.

Państwa prawa ustawowe nie są ograniczone przez nic, co zawiera niniejsza instrukcja.

ÚVOD

Gratulujeme! Koupí tohoto kvalitního produktu Cooks Professional jste učinili výbornou volbu.

Tím jste získali jistotu a klid plynoucí z koupě produktu vyrobeného podle nejvyšších standardů výkonu a bezpečnosti. Chceme, abyste byli se svým nákupem zcela spokojeni. Tento produkt Cooks Professional je podpořen naší komplexní zárukou výrobce a vynikajícím pozáručním servisem prostřednictvím našeho specializovaného týmu zákaznické péče. Doufáme, že budete svůj produkt používat s radostí po mnoho let.

OBECNÉ INFORMACE A BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li se chránit před rizikem elektrického šoku, nepotápějte základnu do vody ani do žádné jiné kapaliny.
- Při používání spotřebiče v blízkosti dětí je nutný přísný dohled.
- Odpojte ze zásuvky, když se nepoužívá, před nasazením nebo sejmutím příslušenství a před čištěním.
- Použití příslušenství nebo nástrojů nedoporučených dodavatelem může způsobit požár, elektrický šok nebo zranění.
- Nepoužívejte venku.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské pracovní plochy. Udržujte kabel daleko od horkých povrchů.
- Udržujte spotřebič daleko od horkých plotýnek, hořáků a vyhřátých trub.
- Při přemísťování pomalého hrnce s horkým jídlem, vodou nebo jinými horkými tekutinami je třeba postupovat s maximální opatrností.
- Nepoužívejte pomalý hrnec k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Nezapínejte pomalý hrnec, pokud je keramický hrnec prázdný.
- Před čištěním nechejte víko a keramický hrnec vychladnout.
- Nikdy se nedotýkejte vnějšího pláště pomalého hrnce během provozu ani před jeho vychladnutím. Používejte pouze madla nebo knoflíky; nedotýkejte se horkých povrchů. Při odstraňování víka nebo manipulaci s obsahem používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku.
- Nikdy nevařte přímo v základní jednotce. Používejte keramický hrnec.
- Nepoužívejte keramický hrnec nebo skleněné víko, pokud jsou prasklé nebo odštípnuté. Nenechávejte pomalý hrnec připojený k zásuvce, když se nepoužívá.
- Nezapínejte pomalý hrnec, když je obrácený nebo na boku.
- Skleněné víko a keramický hrnec jsou křehké; zacházejte s nimi opatrně.
- Spotřebič nesmí být ponořen do vody.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo jim bylo poskytnuto poučení o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumějí příslušným rizikům.
- Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.
- Čištění a užitelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.
- Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen specifickým kabelem dostupným od výrobce, servisního zástupce nebo podobně kvalifikovaných osob, aby se předešlo nebezpečí.
- Právě kamenné nádobí se vypaluje při vysokých teplotách; proto může mít keramický hrnec drobné povrchové vady a skleněné víko může mírně kymáčet kvůli těmto nedokonalostem. V důsledku normálního opotřebení po dobu životnosti produktu může začít vnější povrch vypadat 'krakelovaně'.
- Nedávejte keramický hrnec ani skleněné víko do mrazničky, mikrovlnné trouby ani na plynový/elektrický sporák.
- Keramický hrnec je vhodný do trouby, ale skleněné víko není vhodné k použití v troubě.
- Na dně keramického hrnce je oblast, která musí z výrobních důvodů zůstat neglazovaná. Tato neglazovaná oblast je pórovitá a při ponoření bude absorbovat vodu. Tomu je třeba se vyhnout.
- Nezapínejte sporák, když je keramický hrnec prázdný nebo mimo základnu.

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Víko
2. Keramická miska (vyjímatelná)
3. Studená madla
4. Základní jednotka pomalého hrnce
5. Přepínač regulace teploty

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Pomalé vaření bylo vždy vynikajícím způsobem přípravy výživného teplého jídla s minimální přípravou a maximálním volným časem mimo kuchyni. Tradičně se pomalé vaření soustředilo na polévky a dušené pokrmy, ale s tímto keramickým hrncem můžete připravit i většinu moderních rodinných jídel a večeřových pokrmů. Tento hrnec je praktický a zároveň dostatečně atraktivní, aby byl přinesen přímo ke stolu k podávání (vždy umístěte keramický hrnec na žáruvzdornou podložku nebo povrch). Pomalé vaření je ideální pro přípravu tužších kusů masa, které díky dlouhému, jemnému dušení změknou a získají plnou chuť.

- Odstraňte všechny etikety a štítky z produktu.
- Umyjte keramický hrnec a skleněné víko v horké mýdlové vodě houbičkou nebo utěrkou, důkladně opláchněte a osušte.
- DŮLEŽITÉ: Nepotápějte základní jednotku pomalého hrnce do vody.
- POZNÁMKA: Při prvním použití si můžete všimnout mírného zápachu; je to zcela normální a po několika použitích zmizí.

NASTAVENÍ

- VYPNUTO: Nastavte na VYPNUTO po dokončení vaření nebo když je miska prázdná. Když je prázdná, musí být knoflík vždy přepnut na VYPNUTO.
- VYSOKÁ: Na nastavení VYSOKÁ bude spotřebič vařit na VYSOKÉ teplotě a bude pokračovat ve vaření, dokud nebude vypnut.
- NÍZKÁ: Na nastavení NÍZKÁ bude spotřebič vařit na NÍZKÉ teplotě a bude pokračovat ve vaření, dokud nebude vypnut.
- UDRŽOVÁNÍ TEPLA: Nastavení UDRŽOVÁNÍ TEPLA by mělo být používáno pouze poté, co byl recept důkladně uvařen. Neohřívejte jídlo na nastavení UDRŽOVÁNÍ TEPLA.

Tradiční čas receptu	Čas receptu v pomalém hrnci
15 – 30 min	1 – 2 hours on LOW
60 min	4 – 6 hours on LOW
1 – 3 hours	6 – 8 hours on LOW
4 – 6 hours	8 – 12 hours on LOW

- Teplota nastavení NÍZKÁ je nad 80 °C; nastavení VYSOKÁ dosahuje až 95 °C.
- Normální doba vaření: NÍZKÁ 10–12 hodin, VYSOKÁ 8–10 hodin.
- Pomalý hrnec může být ponechán celý den na nastavení NÍZKÁ.
- Funkce udržování tepla udrží jídlo teplé až 4 hodiny.

JAK POUŽÍVAT

1. Umístěte základnu pomalého hrnce na suchou, rovnou, žáruvzdornou plochu, daleko od okraje pracovní plochy. Nepoužívejte na podlaze.
2. Připravte recept a vložte jídlo do keramické misky.
3. Vložte keramickou misku do základny. Přikryjte skleněným víkem. Poznámka: Pokud potřebujete potraviny před pomalým vařením předvařit nebo opéct, musí se to provést v samostatném hrnci. Nepokoušejte se potraviny opékat nebo předvařit v pomalém hrnci.
4. Nastavte řídicí knoflík do polohy VYPNUTO před zapojením zařízení do sítové zásuvky.
5. Po zapojení vyberte nastavení pro vaření.
6. Po vaření vypněte a odpojte pomalý hrnec a vyjměte keramický hrnec pomocí kuchyňských rukavic.
7. Vaše jídlo je nyní připraveno k servírování.

Pokud chcete udržovat jídlo teplé po skončení doby vaření, vypněte sporák a nechte ho přikrytý víkem; v keramickém hrnci bude dostatek tepla, aby bylo jídlo teplé třicet minut. Pokud potřebujete udržovat jídlo teplé déle, přepněte na nastavení UDRŽOVÁNÍ TEPLA.

UPOZORNĚNÍ: Dávejte pozor, abyste se po vaření nedotýkali základní jednotky, protože zůstane horká.

TIPY PRO POMALÉ VAŘENÍ

- Kořenovou zeleninu nakrájejte na malé, rovnoměrné kousky, protože se vaří déle než maso. Před pomalým vařením by se měla 2–3 minuty restovat. Zajistěte, aby kořenová zelenina byla vždy umístěna na dno hrnce a aby byly všechny ingredience ponořeny do vařící tekutiny.
- Před vařením odřízněte veškerý přebytečný tuk z masa, protože metoda pomalého vaření neumožňuje tuku se vypařit.
- Pokud upravujete stávající recept z konvenčního vaření, možná budete muset snížit množství použité tekutiny. Tekutina se z pomalého hrnce neodpaří ve stejné míře jako při konvenčním vaření.
- Nikdy nenechávejte nevařené jídlo při pokojové teplotě v pomalém hrnci.
- Nepoužívejte pomalý hrnec k ohřívání jídla.
- Syrové červené fazole musí být namočený a vařeny alespoň deset minut, aby se odstranily toxiny, před použitím v pomalém hrnci.
- Pomalý hrnec musí být pro nejlepší výsledky vždy alespoň z poloviny plný.
- Pomalé vaření zachovává vlhkost. Pokud chcete snížit vlhkost, po vaření sejměte víko a nastavte regulátor na VYSOKÁ (pokud je nastaveno na NÍZKÁ) a nechejte dusit 30–45 minut, neustále kontrolujte.
- Během vaření zbytečně nesnímejte víko; tím unikne nahromaděné teplo. Pokaždé, když sejměte víko, přidejte k celkové době vaření dalších deset minut.
- Při vaření polévek vždy ponechte 5 cm mezeru mezi horním okrajem hrnce a povrchem jídla, aby bylo možné dusení.
- Mnoho receptů vyžaduje celodenní vaření. Pokud nemáte čas připravit jídlo ráno, připravte ho den před a uložte v zakrytém nádobě v chladničce.
- Některé ingredience nejsou vhodné pro pomalé vaření. Těstoviny, mořské plody, mléko a smetana by měly být přidány ke konci doby vaření.
- Jídlo nakrájené na malé kousky se uvaří rychleji. Bude zapotřebí jistá míra pokusů a omylů, abyste plně optimalizovali potenciál svého pomalého hrnce.
- Všechna jídla by měla být pokryta tekutinou, omáčkou nebo gravy. V samostatném hrnci nebo džbánku připravte tekutinu, gravy nebo omáčku a úplně pokryjte jídlo v keramickém hrnci.
- Předchozí opečení masa a cibule na pánvi k uzavření šťáv také snižuje obsah tuku před přidáním do keramického hrnce. To zlepšuje chuť, ale není nutné, pokud je čas omezený.
- Při vaření kloubů masa, šunky a drůbeže je důležitá velikost a tvar kusu. Snažte se udržet kus v dolních dvou třetinách hrnce a zcela ho zakryt vodou. V případě potřeby nakrájejte na dva kusy.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vždy se ujistěte, že pomalý hrnec je odpojen a v poloze VYPNUTO před uložením nebo čištěním. Ujistěte se, že se zařízení před čištěním zcela ochladilo.

- K míchání jídla v keramické misce vždy používejte plastové nebo dřevěné náčiní. Nepoužívejte kovové náčiní, protože by mohlo poškrábat keramický povrch.
- Keramická vložka je vhodná do myčky nebo ji lze čistit teplou mýdlovou vodou. Chcete-li odstranit jídla uvařená na dně hrnce, jednoduše ho namočte přes noc v mýdlové vodě a druhý den opláchněte.
- Vnější část pomalého hrnce lze otřít vlhkým hadříkem a osušit. Nikdy nepoužívejte tvrdé abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky k čištění jakékoli části pomalého hrnce, protože to poškodí povrch.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

Q: Mám míchat obsah keramické misky během doby vaření?

A: Míchání není při pomalém vaření nutné a snímání skleněného víka způsobuje velkou ztrátu tepla, což může vyžadovat prodloužení doby vaření. Pokud však vaříte na nastavení VYSOKÁ, možná budete chtít občas míchat.

Q: Musí být keramická miska plná před vařením?

A: Keramická miska by měla být pro nejlepší výsledky alespoň z poloviny plná. Pokud je pouze z poloviny plná, zkontrolujte, zda je jídlo připraveno o 1–2 hodiny dříve, než navrhuje recept.

Q: Mohu v pomalém hrnci vařit mražené maso?

A: Nepoužívejte mražené, syrové maso v pomalém hrnci. Před pomalým vařením rozmrazte veškeré maso nebo drůbež.

Q: Mohu vařit bez víka?

A: Vždy vařte se skleněným víkem na pomalém hrnci. Pamatujte, že časté zvedání víka během vaření umožní úniku tepla a prodlouží dobu vaření.

Q: Mám do pomalého hrnce přidávat horkou nebo studenou tekutinu?

A: Během vaření se vždy ujistěte, že je používána vařící tekutina, nikdy studená, když již vaříte. Studené tekutiny by měly být přidávány pouze před zapnutím pomalého hrnce.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Jídlo je nedovařené

- Byl přerušen přívod elektrického proudu?
- Zvolili jste nastavení NÍZKÁ, ale použili dobu vaření na základě nastavení VYSOKÁ?
- Bylo víko správně umístěno na pomalém hrnci?

Jídlo není uvařené po doporučené době

- Může to být způsobeno výkyvy napětí. Mírné výkyvy výkonu nemají znatelný vliv na většinu spotřebičů; mohou však měnit a prodlužovat doby vaření v pomalém hrnci. Ponechte dostatečný čas a vyberte příslušné nastavení teploty.

Moje jídlo bylo převařené

- Byla keramická miska alespoň z poloviny plná? Pomalý hrnec byl navržen pro důkladné vaření jídla, když je miska naplněna. Pokud je miska naplněna pouze do poloviny, zkontrolujte, zda je jídlo uvařeno o 1–2 hodiny dříve, než navrhuje recept.
- Zvolili jste správný počet hodin na základě teploty vaření?

Uschovejte pro budoucí použití. Barvy a obsah se mohou lišit.

Odpadní elektrická zařízení nepatří do běžného domovního odpadu. Recyklujte je tam, kde k tomu existují podmínky.

Pro informace o recyklaci se obraťte na místní úřad nebo prodejce. Všechny výrobky označené symbolem přeškrtnuté popelnice musí být recyklovány.

ZÁRUKA A VAŠE ZÁKONNÁ PRÁVA

Podle spotřebitelského práva EU máte nárok na zákonnou záruku v délce nejméně 2 roky od dodání na jakýkoli rozpor s kupní smlouvou, který existoval v okamžiku dodání. V některých zemích platí delší nebo dodatečná práva (například 3 roky ve Španělsku, Portugalsku a Švédsku; až 6 let v Irsku; přiměřená očekávaná životnost výrobku v Nizozemsku a Finsku). Pokud je výrobek vadný, máte nárok na bezplatnou opravu, výměnu, slevu z ceny nebo vrácení peněz. Vrácení vadného výrobku je pro Vás bezplatné. Cooks Professional neposkytuje samostatnou obchodní záruku – Vaše zákonná práva představují Vaši úplnou ochranu.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným použitím, nehodou, neoprávněnou opravou, běžným opotřebením nebo nedodržením pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřební díly jsou kryty pouze po dobu uvedenou u těchto dílů. Pro uplatnění reklamace nás kontaktujte s dokladem o koupi, číslem modelu/sériovým číslem (viz typový štítek) a popisem závady:

care@cooksprofessional.co.uk • www.cooksprofessional.co.uk/pages/guarantee – úplné záruční podmínky, práva specifická pro jednotlivé země a reklamační formulář

Pokud jste výrobek zakoupili prostřednictvím Amazonu nebo jiného tržiště, Vaše zákonná práva uplatňujete vůči prodejci uvedenému na Vaší objednávce. Pokud je to Cooks Professional, kontaktujte nás výše uvedeným způsobem.

Vaše zákonná práva nejsou ničím v tomto návodu dotčena.



EN English This symbol on the product or its packaging indicates that it must not be disposed of with household waste. It is your responsibility to dispose of waste electrical and electronic equipment by handing it over to a designated collection point for recycling. Separate collection and recycling helps conserve natural resources and prevents potential negative consequences for human health and the environment from hazardous substances contained in electrical equipment. For more information about where to drop off your waste equipment for recycling, please contact your local council, household waste disposal service, or the retailer where you purchased the product.

DE Deutsch Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass es nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Es liegt in Ihrer Verantwortung, Elektro- und Elektronik-Altgeräte bei einer dafür vorgesehenen Sammelstelle zur Wiederverwertung abzugeben. Die getrennte Sammlung und das Recycling tragen zur Schonung natürlicher Ressourcen bei und verhindern mögliche negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt durch Schadstoffe, die in Elektrogeräten enthalten sind. Weitere Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, der örtlichen Abfallentsorgung oder bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

FR Français Ce symbole apposé sur le produit ou son emballage indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Il est de votre responsabilité de remettre les déchets d'équipements électriques et électroniques à un point de collecte désigné en vue de leur recyclage. La collecte sélective et le recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles pour la santé humaine et l'environnement liées aux substances dangereuses contenues dans les équipements électriques. Pour plus d'informations sur les points de collecte de vos déchets d'équipements à des fins de recyclage, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

ES Español Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Es su responsabilidad eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos entregándolos en un punto de recogida designado para su reciclaje. La recogida selectiva y el reciclaje contribuyen a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente derivadas de las sustancias peligrosas presentes en los equipos eléctricos. Para más información sobre los puntos de recogida de sus residuos de aparatos eléctricos, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio local de recogida de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.

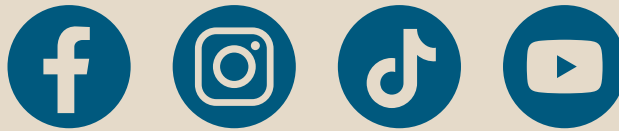
IT Italiano Questo simbolo sul prodotto o sulla sua confezione indica che non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. È vostra responsabilità smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche consegnandoli a un punto di raccolta designato per il riciclaggio. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiscono a preservare le risorse naturali e a prevenire potenziali conseguenze negative per la salute umana e per l'ambiente derivanti dalle sostanze pericolose contenute nelle apparecchiature elettriche. Per maggiori informazioni sui punti di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature dismesse, contattate il vostro comune, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il rivenditore presso il quale avete acquistato il prodotto.

SV Svenska Denna symbol på produkten eller dess förpackning innebär att den inte får kasseras med hushållsavfallet. Det är ditt ansvar att lämna in elektriskt och elektroniskt avfall till en utsedd samlingsplats för återvinning. Separat insamling och återvinning bidrar till att bevara naturresurser och förhindrar möjliga negativa konsekvenser för människors hälsa och miljön till följd av farliga ämnen i elektrisk utrustning. För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta din kommun, din lokala avfallshantering eller återförsäljaren där du köpte produkten.

NL Nederlands Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat het niet bij het huishoudelijk afval mag worden gedaan. Het is uw verantwoordelijkheid om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in te leveren bij een aangewezen inzamelpunt voor recycling. Gescheiden inzameling en recycling helpen natuurlijke hulpbronnen te behouden en voorkomen mogelijke negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu door gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur. Voor meer informatie over de inzamelpunten voor uw afgedankte apparatuur kunt u contact opnemen met uw gemeente, de lokale afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

PL Polski Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że nie wolno wyrzucać go razem z odpadami domowymi. Państwa obowiązkiem jest oddanie użytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu. Selektywna zbiórka i recykling pomagają chronić zasoby naturalne oraz zapobiegają potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzi i środowiska wynikającym z obecności substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym. Aby uzyskać więcej informacji o punktach zbiórki użytego sprzętu do recyklingu, prosimy o kontakt z lokalnymi władzami, miejskim punktem odbioru odpadów lub sprzedawcą, u którego zakupili Państwo produkt.

CS Čeština Tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nesmí být likvidován spolu s běžným domovním odpadem. Vaší povinností je odevzdat odpadní elektrická a elektronická zařízení na určeném sběrném místě k recyklaci. Tříděný sběr a recyklace pomáhají chránit přírodní zdroje a předcházet možným negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí způsobeným nebezpečnými látkami obsaženými v elektrických zařízeních. Další informace o sběrných místech pro recyklaci odpadních zařízení získáte na obecním úřadě, u místní služby pro svoz odpadu nebo u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.



@cooksprofessional

We'd like to know what you think!

We'd be very grateful if you can spare a few minutes to leave us a review.
Please review on the retailer website where you placed your order.

Wir würden gerne wissen, was Sie denken!

Wir wären Ihnen sehr dankbar, wenn Sie sich ein paar Minuten Zeit nehmen könnten, um uns eine Bewertung zu hinterlassen. Bitte bewerten Sie auf der Website des Händlers, bei dem Sie Ihre Bestellung aufgegeben haben.

Nous aimerions savoir ce que vous en pensez !

Nous vous serions très reconnaissants de prendre quelques minutes pour nous laisser un avis. Veuillez laisser votre avis sur le site du revendeur auprès duquel vous avez passé votre commande.

Nos gustaría saber su opinión!

Le agradeceríamos mucho que dedicara unos minutos a dejarnos una reseña. Por favor, deje su reseña en el sitio web del distribuidor donde realizó su pedido.

Ci piacerebbe sapere cosa ne pensa!

Le saremmo molto grati se potesse dedicare qualche minuto a lasciarci una recensione. La preghiamo di lasciare la recensione sul sito del rivenditore presso il quale ha effettuato l'ordine.

Vi vill gärna veta vad du tycker!

Vi skulle vara mycket tacksamma om du kunde ta några minuter för att lämna en recension. Vänligen lämna din recension på återförsäljarens webbplats där du gjorde din beställning.

We horen graag wat u ervan vindt!

We zouden u zeer dankbaar zijn als u een paar minuten de tijd zou willen nemen om een recensie achter te laten. Laat uw recensie achter op de website van de verkoper waar u uw bestelling heeft geplaatst.

Chcielibyśmy poznać Państwa opinię!

Bylibyśmy bardzo wdzięczni, gdyby mogli Państwo poświęcić kilka minut na pozostawienie nam recenzji. Prosimy o zostawienie recenzji na stronie sprzedawcy, u którego złożyli Państwo zamówienie.

Rádi bychom věděli, co si myslíte!

Byli bychom velmi vděční, kdybyste si našli pár minut a zanechali nám recenzi. Recenzi prosím zanechte na webových stránkách prodejce, u kterého jste objednávku zadali.



Monday – Friday, 09:00 – 16:00 GMT/BST

care@cooksprofessional.co.uk

