

ChupChup

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding



cecotec

ChupChup

ChupChup

ChupChup

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	06
2. Instrucciones de seguridad	08
3. Antes de usar	10
4. Funcionamiento	10
5. Limpieza y mantenimiento	15
6. Especificaciones técnicas	16
7. Reciclaje de electrodomésticos	16
8. Garantía y SAT	17

INDEX

1. Parts and components	06
2. Safety instructions	18
3. Before use	20
4. Operation	20
5. Cleaning and maintenance	24
6. Technical specifications	25
7. Disposal of electrical appliances	25
8. Technical support service and warranty	26

INDICE

1. Parti e componenti	06
2. Istruzioni di sicurezza	48
3. Accessori	50
4. Prima dell'uso	50
5. Funzionamento	55
6. Specifiche tecniche	56
7. Riciclaggio di elettrodomestici	56
8. Garanzia e SAT	57

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	06
2. Instructions de sécurité	27
3. Avant utilisation	29
4. Fonctionnement	29
5. Nettoyage et entretien	34
6. Spécifications techniques	35
7. Recyclage des électroménagers	35
8. Garantie et SAV	36

ÍNDICE

1. Peças e componentes	06
2. Instruções de segurança	58
3. Antes de usar	60
4. Funcionamento	60
5. Limpeza e manutenção	65
6. Especificações Técnicas	66
7. Reciclagem de eletrodomésticos	66
8. Garantia e SAT	67

INHALT

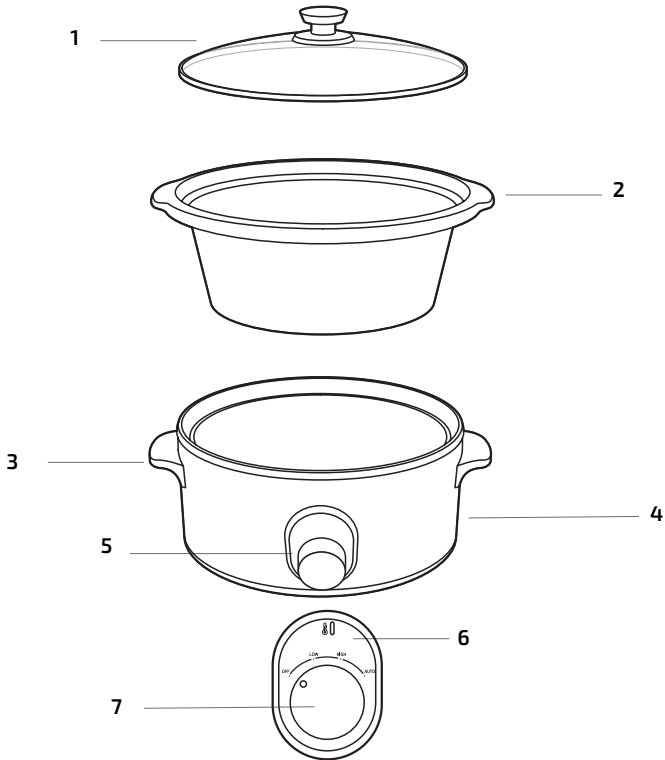
1. Teile und Komponenten	06
2. Sicherheitshinweise	37
3. Zubehör	39
4. Vor dem Gebrauch	40
5. Bedienung	45
6. Technische Spezifikationen	46
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	46
8. Technischer Kundendienst und Garantie	46

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	06
2. Veiligheidsinstructies	68
3. Voor gebruik	69
4. Werking	70
5. Schoonmaken en onderhoud	76
6. Technische specificaties	77
7. Recyclage van elektrische apparaten	77
8. Garantie en technische ondersteuning	77

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Pièces et composants/Ersatzteile und Komponenten/
Parti e componenti/Peças e componentes/Onderdelen en componenten



ES

- 1. Tapa de cristal
- 2. Cubeta cerámica extraíble
- 3. Asas
- 4. Cuerpo principal de la olla

- 5. Panel de control
- 6. Indicador luminoso de encendido
- 7. Selector de funciones

EN

1. Glass lid
2. Removable ceramic cooking pot.
3. Handles
4. Cooker main body
5. Control panel
6. Power indicator
7. Function knob

FR

1. Couvercle en verre
2. Cuve en céramique qui s'extrait
3. Poignées
4. Unité principale de l'autocuiseur
5. Panneau de contrôle
6. Témoin lumineux de connexion
7. Sélecteur de fonctions

DE

1. Glasdeckel
2. Abnehmbarer Keramiktopf
3. Griffe
4. Hauptkörper des Schongarers
5. Bedienfeld
6. Betriebsanzeige
7. Funktionsregler

IT

1. Coperchio in vetro
2. Vaschetta in ceramica estraibile.
3. Manici
4. Corpo principale della pentola
5. Pannello di controllo
6. Indicatore luminoso di accensione
7. Selettore di funzioni

PT

1. Tampa de vidro
2. Tigela cerâmica amovível
3. Asas
4. Corpo principal da panela
5. Painel de controlo
6. Indicador luminoso de funcionamento
7. Seletor de potência

NL

1. Glazen deksel
2. Uitneembare keramische binnenpan
3. Handgrepen
4. Hoofdbehuizing van de slowcooker
5. Bedieningspaneel
6. Aan/uit-indicatielampje
7. Functieknop

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es apropiado para usos comerciales o industriales. No lo utilice en el exterior.
- Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- Deje suficiente espacio libre arriba y a los lados para una buena circulación de aire. No permita que el dispositivo entre en contacto con ningún material inflamable durante su uso, por ejemplo, con cortinas. No lo utilice bajo armarios o cajones.
- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- No utilice el dispositivo si se ha caído o si muestra algún daño visible.
- El aparato estará muy caliente durante e inmediatamente después de funcionar. Utilice guantes o cualquier otro accesorio de protección conveniente para evitar quemaduras o lesiones.
- No exponga ni sumerja el cable, el enchufe, las partes eléctricas ni el cuerpo principal del producto en agua u otros

líquidos. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

- Desconecte el producto de la toma de corriente mientras no esté siendo utilizado.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Extreme la precaución al mover dispositivos que contengan bebida o comida caliente.
- No utilice el dispositivo cerca de placas eléctricas o de gas, de llamas o dentro de hornos.
- No coloque el producto sobre superficies sensibles al calor. Se recomienda colocar protección resistente al calor bajo el producto para evitar daños.
- La base del producto no está esmaltada, por lo que la superficie donde lo utiliza podría rallarse o marcarse si no se utiliza algún elemento de protección.
- No utilice el dispositivo si está vacío, si no está la tapa en su posición o si está rota o dañada.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años de edad si están continuamente supervisados.

- Este producto puede ser usado por niños/as de a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica. No permita que los niños jueguen con el dispositivo.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.

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

3. ANTES DE USAR

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

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

4. FUNCIONAMIENTO

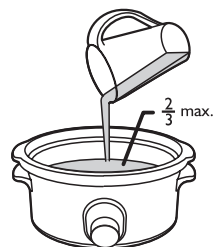
Recomendación: tanto la tapa de cristal como la cubeta cerámica alcanzarán temperaturas muy altas durante su uso. Utilice el producto con cuidado y con guantes.

1. Coloque la cubeta cerámica dentro de la base de la olla y asegúrese de que está correctamente colocada antes de continuar.



2. Coloque los ingredientes dentro de la cubeta cerámica. No ponga nunca los ingredientes dentro de la misma olla, utilice siempre la cubeta cerámica.

Aviso: se recomienda llenar 2/3 de la cubeta, no la llene de más.



3. Coloque la tapa de cristal en la cubeta cerámica para tapar la olla.



4. Conecte el producto a la toma de corriente y seleccione el nivel de potencia deseado. El indicador de encendido se iluminará y la olla comenzará a funcionar.



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

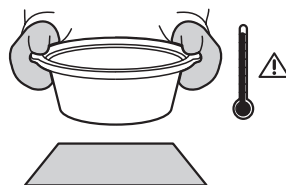
5. Mantenga los ingredientes ya cocinados dentro de la olla a baja potencia para mantenerlos calientes hasta servirlos.
6. Cuando haya terminado de cocinar, lleve el selector de funciones a la posición OFF.
7. Desconecte el dispositivo de la toma de corriente.



8. Utilizando guantes y retire la tapa de cristal. Asegúrese de que el vapor acumulado dentro del dispositivo no se dirige a ninguna de las partes del cuerpo para evitar quemaduras.



9. Levante y extraiga la cubeta cerámica con cuidado. Coloque la cubeta cerámica sobre una superficie resistente al calor. Tenga cuidado al apoyar la cubeta directamente sobre superficies pulidas o delicadas, ya que la base no está esmaltada y podría rallarlas o marcarlas.



AJUSTES DE COCCIÓN

La olla cuenta con 2 potencias de cocción:

Baja: permite cocer los ingredientes a fuego lento durante periodos largos de tiempo. También se puede utilizar para mantener los ingredientes calientes hasta que desee servir el plato.

Alta: sirve para asar o cocinar legumbres secas. Cocina los ingredientes en la mitad del tiempo que con la potencia baja. Al utilizar la olla de cocción lenta con la potencia alta, es posible que el proceso de cocción requiera de una mayor cantidad de agua, dependiendo del tipo de receta y del tiempo de cocción. Al cocinar con la potencia alta, es importante comprobar el estado del proceso de elaboración ocasionalmente. El tiempo de cocción deberá variar entre 4 y 8 horas.

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

GUÍA DE COCCIÓN LENTA

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

Es importante:

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

GUÍA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Tiempo de la receta	Potencia baja	Potencia alta
15-30 min	4-6 horas	1.5-2 horas
35-45 min	6-10 horas	3-4 horas
50 mins-3 horas	8-18 horas	4-6 horas

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

COCINAR CARNES Y AVES

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

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

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

DORAR ANTES DE COCINAR

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

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

ASAR

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

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

Cortes convenientes para asar:

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

Cortes convenientes para hacer estofados:

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

COCINAR VERDURAS

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

PASTA Y ARROZ

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

HIERBAS Y ESPECIAS

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

LECHE Y NATA

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

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

ANTES DE PROCEDER CON LA LIMPIEZA

- Asegúrese de que el selector de funciones está en la posición OFF.
- Asegúrese de que la olla está apagada y desconectada de la toma de corriente.

- Deje que todas las partes de la olla se enfríen por completo. Para prevenir que la tapa de cristal o la cubeta se dañen, evite cambios de temperatura extremos, calor directo o enfriamientos repentinos.

LIMPIEZA DE LA CUBETA CERÁMICA Y DE LA TAPA DE CRISTAL

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

LIMPIEZA DEL CUERPO DE LA OLLA

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

PIEZA	APTA PARA LAVAVAJILLAS	APTA PARA HORNO
Tapa	Sí	No
Cubeta interior	Sí	Sí (no para plancha)

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Chup-Chup
Referencia del producto: 02030
260 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Made in China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes

de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

8. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono **+34 96 321 07 28**.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This appliance is intended for domestic use only. It is not suitable for commercial or industrial use. Do not use it outdoors.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Allow adequate space above and on all sides for air circulation. Do not allow the appliance to come into contact with any flammable material during use, such as curtains. Do not use it under a wall cupboard.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if it shows any visible signs of damage.
- During and immediately after operation, the appliance is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.
- Do not expose or immerse the cord, plug, electrical elements or product's body in water or any other liquid. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the product from the main power supply when not in use.

- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids or foods.
- Do not use the appliance on or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
- Do not place the product on heat-sensible surfaces. It is suggested to place an insulated mat or any other protection beneath the product in order to avoid damages.
- The base of the product is unglazed and may cause scratches or other marks if no protective material is placed.
- Do not operate the appliance if it is empty or if its lid is not placed or is cracked or damaged.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Always allow the appliance to cool down before cleaning or storing it.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

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

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

3. BEFORE USE

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

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

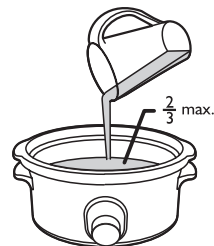
4. OPERATION

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

1. Place the ceramic cooking pot inside the slow cooker's base. Ensure the ceramic cooking pot is positioned correctly before continuing.



2. Place the ingredients inside the ceramic cooking pot. Never put food or liquid inside the slow cooker, always use the ceramic cooking pot.



Aviso: se recomienda llenar 2/3 de la cubeta, no la llene de más.

3. Place the glass lid on the ceramic pot to close it.



4. Connect the product to a power supply and set desired power level. The power indicator will light up and the cooker will start operating.



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

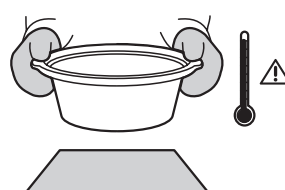
5. Allow the cooked food to sit in the device at the LOW setting to keep it warm until it is served.
6. When cooking is finished, set the function knob to the OFF position.
7. Unplug the device from the power supply.



8. Using gloves, remove the glass lid. Make sure the steam inside the product is not directed to any body part to avoid burns.



9. Carefully lift the ceramic cooking pot out of the cooker body. Place the ceramic cooking pot on a heat-resistant surface. Be careful when placing the cooking pot directly onto delicate or polished surfaces because the base of the pot is unglazed and can cause scratches or other marks.



COOKING SETTINGS

There cooker has 2 power settings:

Low: allows you to simmer food for longer periods. It can also be used to keep food warm while waiting to serve the meal.

High: used to bake, cook dried beans or pulses. Cooks food in half the time the low setting. When this power setting is used to boil water, the cooking process may require extra liquid, depending on the recipe and the time in which it is cooked. It is important to check the cooking process occasionally when cooking with high power. The cooking time should vary between 4 and 8 hours.

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

GUIDE TO SLOW COOKING

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

It is important to:

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

Cooking time guide:

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

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

PREPARING MEAT AND POULTRY

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

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

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

BROWNING BEFORE COOKING

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

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

ROASTING

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

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

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

Suitable cuts for pot-roasting include:

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

PREPARING VEGETABLES

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

PASTA AND RICE

If a recipe requires noodles, macaroni etc. to be added, cook them until slightly tender and then introduce them in your slow cooker for the last 30 minutes of cooking. When cooking rice, stir it with the other ingredients and add ¼ cup extra of liquid for every ¼ cup of rice. For better results, use long-grain rice.

HERBS AND SPICES

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

MILK AND CREAM

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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

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

BEFORE CLEANING

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

CLEANING THE CERAMIC COOKING POT AND THE GLASS LID

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

CLEANING THE COOKER'S BODY

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

PART	SUITABLE FOR DISHWASHER	SUITABLE FOR OVEN
Lid	Yes	No
Inner pot	Yes	Yes (not griddle)

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Chup Chup

Product reference: 02030

260 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

8. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at **+34 96 321 07 28**.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser cet appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Il n'est pas approprié pour un usage commercial ni industriel. Ne l'utilisez pas en extérieurs.

Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.

Laissez suffisamment d'espace libre au-dessus et sur les côtés pour une bonne circulation de l'air. Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec du matériel inflammable pendant utilisation comme par exemple des rideaux. Ne l'utilisez pas sous des armoires ou tiroirs.

Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous avez terminé de l'utiliser et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour débrancher ; ne tirez pas sur le câble.

N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des dommages.

L'appareil sera très chaud pendant et immédiatement après utilisation. Utilisez des gants ou autres accessoires de protection pour éviter des brûlures ou lésions.

Ne submergez pas le câble, la prise, les parties électriques ni l'unité principale dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.

Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas.

Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes ni dépasser de la surface ou du plan de travail.

Faites bien attention lorsque vous déplacez des appareils contenant des boissons ou aliments chauds.

N'utilisez pas l'appareil près de plaques électriques ou à gaz, près de flammes ni dans des fours.

Ne placez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur. Il est recommandé de placer une protection résistante à la chaleur sous l'appareil pour éviter des dommages.

La base de l'appareil n'est pas émaillée, la surface sur laquelle vous l'utilisez pourrait être rayée ou marquée si vous n'utilisez aucun élément de protection.

N'utilisez pas l'appareil s'il est vide, s'il est abîmé ou endommagé et/ou si le couvercle n'est pas à sa place.

Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés constamment.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de

l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Une surveillance stricte est nécessaire si l'appareil est utilisé par ou à côté d'enfants.

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

3. AVANT UTILISATION

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

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

4. FONCTIONNEMENT

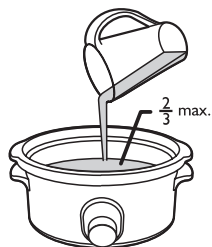
Recommandation : le couvercle en verre comme la cuve en céramique atteignent des températures très élevées pendant utilisation. Utilisez l'appareil avec soin et avec des gants.

1. Placez la cuve en céramique à la base de l'autocuiseur et assurez-vous qu'elle soit correctement installée avant de continuer.

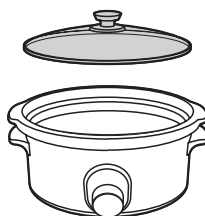


2. Placez les ingrédients dans la cuve en céramique. Ne placez pas les ingrédients dans l'autocuiseur même, utilisez toujours la cuve en céramique.

Note : il est recommandé de remplir 2/3 de la cuve, ne la remplissez pas plus.



3. Placez le couvercle en verre sur la cuve en céramique pour fermer l'autocuiseur.



4. Branchez l'appareil sur une prise de courant et sélectionnez le niveau de puissance souhaité. Le témoin de connexion s'allume et l'autocuiseur commence à fonctionner.



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

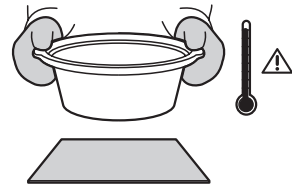
5. Laissez les ingrédients déjà cuits dans l'autocuiseur à basse puissance pour les maintenir chauds jusqu'à ce que vous les serviez.
6. Lorsque vous avez terminé de cuisiner, déplacez le sélecteur de fonctions jusqu'à la position « OFF ».
7. Débranchez le produit de la prise de courant.



8. Retirez le couvercle en verre en utilisant des gants. Assurez-vous que la vapeur accumulée dans l'appareil ne se dirige vers aucune partie du corps pour éviter des brûlures.



9. Élevez et extrayez la cuve en céramique avec soin. Placez-la sur une surface résistante à la chaleur. Faites attention lorsque vous appuyez la cuve en céramique directement sur des surfaces polies ou délicates, la base de la cuve n'est pas émaillée et pourrait les rayer ou les marquer.



FONCTIONS

Cet autocuiseur possède 2 niveaux de puissance pour cuisiner :

Basse : permet de cuisiner les ingrédients à feu lent pendant de longues périodes. Vous pouvez aussi l'utiliser pour maintenir les ingrédients chauds jusqu'à ce que vous souhaitiez les servir.

Élevée : permet de faire griller ou de cuisiner des légumes secs. Permet également de cuisiner les ingrédients en deux fois moins de temps qu'avec la puissance basse. Lorsque vous utilisez l'autocuiseur à cuisson lente avec la puissance élevée, il est possible que le processus de cuisson nécessite une plus grande quantité d'eau en fonction du type de recette et du temps de cuisson. Lorsque vous cuisinez avec la puissance élevée, il est important de vérifier de temps en temps l'état du processus d'élaboration. Le temps de cuisson doit normalement varier entre 4 et 8 heures.

Fonction Maintenir chaud : permet de maintenir le repas déjà cuit à la température idéale jusqu'au moment de le servir. N'essayez pas de cuisiner des aliments avec cette fonction.

GUIDE POUR CUISSON LENTE

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

Il est important de :

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

GUIDE DES TEMPS DE CUISSON

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

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

VIANDES ET VOLAILLES

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

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

Viande	Coupe
Bœuf	Poitrine, jarret, rond de gîte, filet pour ragoûts, ...
Agneau	Collier, côte première, carré, épaule, ...
Porc	Jambon, filet, côte, ...

DORER AVANT DE CUISINER

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

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

Il est possible qu'en faisant dorer les aliments au préalable, le processus de cuisson soit plus long mais les résultats seront bien meilleurs. Pour les faire dorer, utilisez une poêle non-adhésive. Utilisez la quantité d'huile minimale nécessaire. Si vous ne faites pas dorer les aliments avant de les faire cuire dans l'autocuiseur, il est possible qu'ils soient plus fades.

RÔTIR

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

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

Coupes pour rôtis :

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

Coupes pour ragoûts :

Viande	Coupe
Bœuf	Épaule, filet, maigre, rond de gîte, poitrine, ...
Agneau	Quart arrière, gigot, épaule, ...
Porc	Filet mignon, cou, ...

FRANÇAIS

LÉGUMES

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

PÂTES ET RIZ

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

HERBES ET ÉPICES

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

LAIT ET CRÈME

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE

- Assurez-vous que le sélecteur de fonctions se trouve bien sur la position « OFF ».

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

NETTOYER LA CUVE EN CÉRAMIQUE ET LE COUVERCLE EN VERRE

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

NETTOYER L'UNITÉ DE L'APPAREIL

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

PIÈCE	CONVIENT POUR UN NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE	CONVIENT POUR FOUR
Couvercle en verre	Oui	Non
Cuve en céramique	Oui	Oui (mais pas pour plancha)

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Chup-Chup

Référence : 02030

260 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit

correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos électroménagers et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

8. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.
- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 96 321 07 28**.

2. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben oder zum Nachschlagen bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Einsatz in Privathaushalten vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. industriellen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie nicht das Gerät im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, flache und hitzebeständige Fläche.
- Lassen Sie genügend Abstand nach oben und an beiden Seiten des Geräts für eine gute Luftzirkulation. Lassen Sie das Gerät beim Betrieb in Kontakt mit keinem brennbaren Material, wie Vorhänge kommen. Betreiben Sie das Gerät nicht unter Schränke oder Kasten.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, solange Sie es nicht verwenden und vor der Reinigung. Zum Abschalten ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es runtergefallen ist oder, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Das Gerät wird sehr heiß während und unmittelbar nach dem Betrieb. Benutzen Sie Handschuhe oder andere Schutz, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie nicht den Hauptkörper und das Kabel ins

Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus, wenn Sie es nicht benutzen.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals das Kabel in Kontakt mit warmen Oberflächen kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über die Arbeitsfläche hängen.
- Seien Sie extrem vorsichtig beim Bewegen von Geräten, die Getränke oder warmes Essen enthalten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von elektrischen Platten oder Gas, Feuer und stellen Sie es nicht in den Backofen.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf eine hitzeempfindliche Oberfläche. Es wird empfohlen, hitzefesten Schutz unter das Gerät zu legen, um Schäden zu vermeiden.
- Der Unterteil des Produktes ist nicht emailliert, deswegen könnte die Oberfläche verskratzt werden, wenn Sie dafür keinen hitzefesten Schutz verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn er leer ist, wenn der Deckel nicht angestellt ist oder, wenn es kaputt oder beschädigt wurde.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder

auflagern.

- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.
- Dieses Gerät darf von Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

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

3. VOR DEM GEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel mit lauwarmem Wasser und Seife.

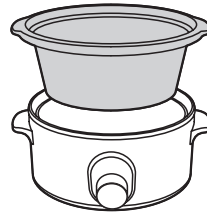
3. Trocknen Sie alle Teile des Produkts vorsichtig ab, bevor Sie es verwenden.
4. Stellen Sie das Produkt auf eine flache, stabile Oberfläche fern von Wärmequellen.

VERMERK: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie es reinigen.

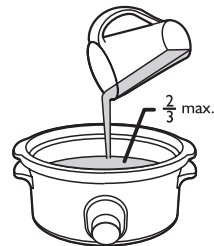
4. BETRIEB

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

1. Setzen Sie den Keramiktopf innen im Schongarer ein und vergewissern Sie sich, dass er richtig eingesetzt ist, bevor Sie fortsetzen.

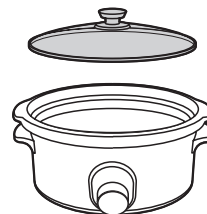


2. Geben Sie die Zutaten in den Keramiktopf. Benutzen Sie nie direkt den Unterteil des Schongarers zum Kochen, benutzen Sie dazu den Keramiktopf.



Hinweis: Es wurde empfohlen, $\frac{2}{3}$ des Innentopfes zu füllen. Überfüllen Sie ihn nicht.

3. Benutzen Sie den Glasdeckel, um den Schongarer abzudecken.



4. Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus. Die Betriebsanzeige wird erleuchten und der Schongarer wird anfangen zu funktionieren.



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

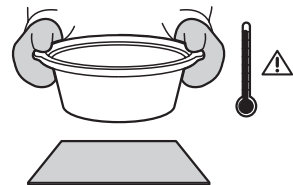
5. Halten Sie die gekochten Zutaten in dem Schongarer bei niedriger Leistung, um diese bis zum Servieren warm zu halten.
6. Nach dem Kochvorgang drehen Sie den Temperaturregler auf OFF-Position.
7. Trennen Sie den Stecker von der Steckdose.



8. Benutzen Sie Handschuhe, um den Deckel abzunehmen. Überprüfen Sie, dass der akkumulierte Dampf im Gerät nicht auf Körperteile gerichtet ist, um Verbrennungen zu vermeiden.



9. Heben Sie den Keramiktopf und ziehen Sie ihn vorsichtig heraus. Stellen Sie den Keramiktopf auf eine hitzebeständige Oberfläche. Seien Sie vorsichtig beim Stellen des Keramiktopfes auf blanken und zarten Oberflächen, da der Unterteil des Topfs nicht emailliert ist und könnte die Oberfläche verskratzen.



KOCHEINSTELLUNGEN

Niedrig: Ermöglicht die Zutaten über langen Zeiträumen zu niedergaren. Sie können diese

Stufe auch verwenden, um das Essen zum Servieren warm zu halten.

Hoch: Perfekt zum Schmoren oder getrocknete Hülsenfrüchte zu kochen. Mit dieser Temperatur sind die Zutaten in der Hälfte der Zeit als bei niedriger Stufe gekocht. Bei hoher Stufe könnte der Kochvorgang mehr Wasser je nach Rezept und Kochzeit brauchen. Beim Kochen bei hoher Leistungsstufe ist es wichtig, den Kochvorgang oft zu überwachen. Die Kochzeit sollte zwischen 4 und 8 Stunden variieren.

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

NIEDERGAREN HANDBUCH

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

Wichtig:

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

KOCHZEIT ANWEISUNGEN

Zeit des Rezepts	Niedrige Leistung	Hohe Leistung
15-30 Minuten	4-6 Stunden	1.5-2 Stunden
35-45 Minuten	6-10 Stunden	3-4 Stunden
50 Minuten-3 Stunden	8-18 Stunden	4-6 Stunden

Die Kochzeiten können gemäß Zutaten und Menge variieren.

FLEISCH UND GEFLÜGEL KOCHEN

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

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

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

ANBRÄUNEN VOR KOCHEN

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

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

BRATEN

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

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

Angemessene Fleischschnitte zum Braten:

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

Angemessene Fleischschnitte zum Schmorbraten:

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

GEMÜSE KOCHEN

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

REIS UND NUDEL

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

GEWÜRZE UND KRÄUTER

Man benutzt normalerweise ganze Blätter, Gewürze oder Kräuter. Es wird empfohlen, die Hälfte der vorgeschriebenen Menge zu verwenden, da diese ein sehr kräftigen Geschmack haben. Falls Sie gemahlene oder getrocknete Gewürze oder Kräuter verwenden, geben Sie sie während der letzten Stunde des Kochvorganges. Probieren und würzen Sie das Gericht, bevor Sie diese servieren.

MILCH UND SAHNE

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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

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

VOR DER REINIGUNG

- Überprüfen Sie, dass der Funktionsregler in OFF -Position steht.
- Überprüfen Sie, dass der Kochtopf aus der Steckdose ausgezogen ist.
- Lassen Sie alle Teile des Kochtopfs komplett abkühlen. Um Schäden im Glasdeckel oder Behälter zu verhindern, vermeiden Sie den extremen Temperaturwechseln, direkte Wärme oder plötzliche Abkühlungen.

KERAMIKTOPF UND GLASDECKEL REINIGEN

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

REINIGUNG DES TOPFES

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

TEIL	SPÜLMASCHINENFEST	OFENFEST
Deckel	Ja	Nein
Innentopf	Ja	Ja (nicht für Pfanne)

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Chup Chup

Produktreferenz: 02030

260 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihrer Batterien zu erhalten

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs

entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: **+34 96 321 07 28**.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

- Verificare che la tensione di rete coincida con la tensione specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Non è appropriato per uso commerciale o industriale. Non utilizzare all'esterno.
- Collocare l'apparato su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Lasciare sufficiente spazio libero sopra e nei lati per una buona circolazione dell'aria. Non permettere che il dispositivo entri a contatto con materiale infiammabile durante il suo uso, ad esempio, con tende. Non utilizzare sotto armadi o cassette.
- Spegner e scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando e prima di pulirlo. Scollegare la presa per disconnetterlo, non tirare il cavo.
- Non utilizzare il dispositivo se è caduto o se mostra danni visibili.
- L'apparato sarà molto caldo durante e immediatamente dopo essere stato usato. Utilizzare guanti o qualsiasi altro accessorio di protezione per evitare scottature o lesioni.
- Non esporre nè sommergere il cavo, la spina, le parti elettriche nè il corpo principale del prodotto in acqua o altri liquidi. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.
- Scollegare il prodotto dalla presa della corrente mentre

non si sta utilizzando.

- Non torcere, piegare, tendere o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi taglienti e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo spunti sopra il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Eccedere nella precauzione al muovere dispositivi che contengano bevande o cibi caldi.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a placche elettriche o gas, fiamme o dentro forni.
- Non collocare il prodotto su superfici sensibili al calore. Si consiglia di collocare protezione resistente al calore sotto il prodotto per evitare danni.
- La base del prodotto non è smaltata, per cui la superficie in cui si utilizza potrebbe graffiarsi o segnarsi se non si utilizzano elementi di protezione.
- Non utilizzare il dispositivo se è vuoto, se il coperchio non è al suo posto o se è rotto o danneggiato.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- Prima di riporlo, lasciare raffreddare.
- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni sotto la supervisione continua di un adulto.
- Questo prodotto può essere usato da bambini/e a partire dagli 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza

solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardo l'uso dell'apparato in una forma sicura e comprendono i rischi che lo stesso implica. Non permettere l'utilizzo del dispositivo ai bambini.

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

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

3. PRIMA DELL'USO

1. Ritirare il prodotto dalla scatola e tutto il materiale presente nell'imballaggio.
2. Lavare la vaschetta in ceramica e il coperchio in vetro con acqua tiepida e sapone.
3. Prima di utilizzarlo risciacquare e asciugare con attenzione tutte le parti del prodotto.
4. Collocare il prodotto su di una superficie asciutta, piana e stabile, lontano da fonti di calore.

NOTA: prima di pulirlo verificare che il prodotto sia scollegato dalla presa della corrente e spento.

4. FUNZIONAMENTO

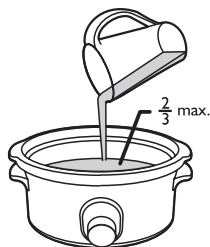
Suggerimento: sia il coperchio in vetro che la vaschetta in ceramica raggiungeranno temperature molto alte durante l'uso. Utilizzare il prodotto con attenzione e con guanti.

1. Prima di continuare collocare la vaschetta in ceramica dentro la base della pentola e verificare che sia correttamente collocata.
- 2.

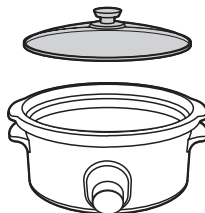


- Collocare gli ingredienti dentro la vaschetta in ceramica.
Non mettere gli ingredienti dentro la stessa pentola, utilizzare sempre la vaschetta in ceramica.

Avviso: si consiglia di riempire $\frac{2}{3}$ della vaschetta, non di più.



- Collocare il coperchio in vetro nella vaschetta in ceramica per tappare la pentola.



- Collegare il prodotto alla presa della corrente e selezionare il livello di potenza desiderato. L'indicatore di accensione si illuminerà e la pentola inizierà a funzionare.

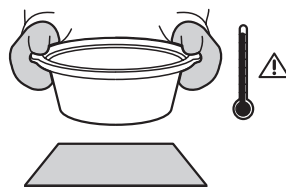


Nota: la pentola a cottura lenta funziona creando ed accumulando calore e mantenendo una temperatura stabile. Per ottenere i migliori risultati, non rimuovere il coperchio in vetro fino, come minimo, alla metà del processo di cottura. Il coperchio in vetro permette di controllare il processo di cottura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

- Mantenere gli ingredienti già cotti dentro la pentola a bassa potenza per mantenerli caldi fino a servirli.
- Una volta terminata la cottura, portare il selettore della temperatura in posizione OFF.
- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente.
- Utilizzare guanti e rimuovere il coperchio in vetro. Verificare che il vapore accumulato dentro il dispositivo non si diriga a nessuna delle parti del corpo per evitare scottature.



10. Alzare ed estrarre con attenzione la vaschetta in ceramica. Collocare la vaschetta in ceramica su di una superficie resistente al calore. Prestare attenzione ad appoggiare direttamente la vaschetta su superfici lucide o delicate, la base non è smaltata e potrebbe graffiarsi o rovinarsi.



IMPOSTAZIONI DI COTTURA

La pentola è dotata di 2 potenze di cottura:

Bassa: permette di cuocere gli ingredienti a fuoco lento per periodi lunghi di tempo. Si può anche utilizzare per mantenere caldi gli ingredienti fino a servire il piatto.

Alta: serve per arrostitire o cucinare legumi secchi. Cuoce gli ingredienti a metà del tempo che con la potenza bassa. Utilizzando la pentola a cottura lenta con la potenza alta, è possibile che il processo di cottura richieda una maggiore quantità d'acqua, dipendendo dal tipo di ricetta e dal tempo di cottura. Cucinando con la potenza alta, è importante verificare occasionalmente lo stato del processo di elaborazione. Il tempo di cottura dovrà variare da 4 a 8 ore.

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

GUIDA ALLA COTTURA LENTA

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

È importante:

- Lasciare sufficiente tempo per cucinare.
- Non aggiungere la quantità di liquido indicata nella ricetta originale. In generale, si richiede la metà della quantità di liquidi che quella impiegata nei metodi di cottura convenzionali, dato che non si evaporano allo stesso modo. Se ci fosse troppo liquido alla fine del processo di cottura, rimuovere il coperchio e cucinare con la potenza alta fino a che l'eccesso di liquido si sia evaporato.

- Molti dei passaggi delle ricette convenzionali si possono ignorare, dato che le verdure non si cucinano ancora, per cui è possibile introdurre tutti gli ingredienti nella pentola a cottura lenta allo stesso tempo. In ogni caso, il latte o la panna devono essere aggiunti durante l'ultima ora di cottura.

GUIDA AI TEMPI DI COTTURA

Tempo della ricetta	Potenza bassa	Potenza alta
15-30 min	4-6 ore	1.5-2 ore
35-45 min	6-10 ore	3-4 ore
50 min-3 ore	8-18 ore	4-6 ore

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

CUCINARE CARNI E POLLAME

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

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

Carne	Taglio
Vitello	Punta di petto, ossobuco, girello, filetti per friggere o stufa-to.
Agnello	Collo, quarto anteriore, costolette, coscia, cosciotto
Maiale	Prosciutto, filetto, costolette

DORARE PRIMA DI CUCINARE

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

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

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

GRIGLIARE

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

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

Tagli appropriati per arrostiti:

Carne	Taglio
Vitello	Prosciutto, filetto, quarto posteriore, controfiletto, girello, fe-sa
Agnello	Cosciotto, filetto, cosciotto posteriore
Maiale	Lombata, collo, prosciutto, costoletta

Tagli appropriati per stufati:

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

CUCINARE VERDURE

Una delle caratteristiche della cottura lenta è che le verdure, in generale, si cucinano molto più lentamente della carne. La maggior parte delle verdure devono tagliarsi a piccoli pezzi, collocarsi vicino alle pareti e il più vicino possibile dalla base della vaschetta in ceramica. Collocare la carne sopra le verdure. Le carote devono essere sbucciate e ricoperte di liquido. Scongelerare le verdure prima di aggiungerle al resto degli ingredienti.

PASTA E RISI

Per cucinare ricette con tagliatelle, tortiglioni, ecc, cucinare la pasta fino a che sia leggermente cotta e successivamente introdurla nella pentola a cottura lenta per gli ultimi 30 minuti di cottura. Quando si cucina il riso, mescolarlo con il resto degli ingredienti e aggiungere 1/4 di bicchiere con liquido per ogni 1/4 di bicchiere di riso. Utilizzare riso dal grano lungo per ottenere migliori risultati.

ERBE E SPEZIE

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

LATTE E PANNA

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

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

PRIMA DI PROCEDERE CON LA PULIZIA

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

PULIZIA DELLA VASCHETTA IN CERAMICA E DEL COPERCHIO IN VETRO

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

PULIZIA DEL CORPO DELLA PENTOLA

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

PEZZO	ADATTO A LA-VASTOVIGLIE	ADATTO AL FORNO
Coperchio	Sì	No
Vaschetta interna	Sì	Sì (non per gri-glia)

6. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello: Chup Chup

Referenza del prodotto: 02030

260 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa i Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possano avere sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del contenitore crocettato le ricorda i suoi obblighi nel gettare questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta, prima di gettarlo, ed essere eliminata separatamente, come un rifiuto di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici e/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva e s'invia la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, così come indicato in questo manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.

- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desidera avere informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 96 321 07 28**.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar o produto. Guarde este manual para referências futuras ou novos usuários.

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha co-nexão terra.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico. Não está apropriado para usos comerciais ou industriais. Não utilize em exteriores.
- Coloque o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao ca-lor.
- Deixe suficiente espaço livre em cima e dos lados para uma boa circulação do ar. Não permita que o dispositivo entre em contacto com nenhum mate-rial inflamável durante o uso, por exemplo, cortinas. Não utilize dentro de armários ou gavetas.
- Desligue o produto e desconecte da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de limpar. Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pe-lo cabo.
- Não utilize o produto se tiver caído ou se mostra algum dano visível.
- O aparelho está muito quente durante e imediatamente depois de funcionar. Utilize luvas ou qualquer outro acessório de proteção conveniente para evi-tar queimaduras ou lesões.
- Não exponha nem submerja o cabo, as partes elétricas nem corpo principal do produto em água nem outros líquidos. Certifique-se de que tem as mão completamente secas

antes de tocar na tomada ou ligar o produto.

- Desconecte o produto da corrente elétrica enquanto não estiver a ser usado.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cocção.
- Tenha muito cuidado ao mover dispositivos que contenham comida ou líquidos quentes.
- Não utilize o dispositivo perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
- Não coloque o produto sobre superfícies sensíveis ao calor. É recomendável colocar proteção resistente ao calor de baixo do produto para evitar danos.
- A base do produto não está esmaltada, pelo que a superfície em que estiver apoiado poderá rachar ou estragar se não utilizar nenhum elemento de proteção.
- Não utilize o dispositivo se estiver vazio, se não estiver a tampa posta ou se estiver danificada.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Permita que o aparelho se arrefeça antes de limpar ou guardar.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais

reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica. Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo.

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

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

3. ANTES DE USAR

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

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

4. FUNCIONAMENTO

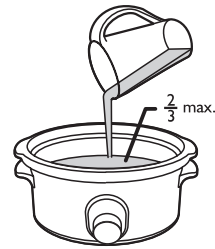
Recomendação: tanto a tampa de vidro como a tigela cerâmica alcançam temperaturas altas durante o seu uso. Utilize o produto com cuidado e com luvas.

1. Coloque a tigela cerâmica dentro da base da panela e certifique-se de que está corretamente colocada antes de continuar.

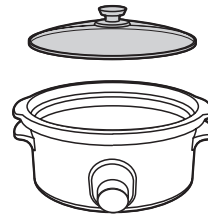


2. Coloque os ingredientes dentro da tigela cerâmica. Não ponha nunca ingredientes dentro da mesma panela, utilize sempre a tigela cerâmica.

Aviso: é recomendável encher 2/3 da tigela, não encha demasiado.



3. Coloque a tampa de vidro na tigela cerâmica para tapar a panela.



4. Conecte o produto à corrente elétrica e selecione o nível de potência desejado. O indicador de funcionamento acenderá e a panela começará a funcionar.



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

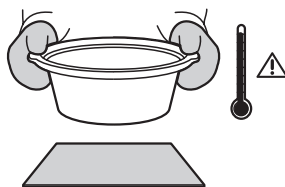
5. Mantenha os ingredientes já cozinhados dentro da panela à baixa potência para os manter quentes até os servir.
6. Quando tiver terminado de cozinhar, leve o seletor de potência à posição Off.
7. Desconecte o aparelho da corrente elétrica.



8. Utilizando luvas retire a tampa de vidro. Certifique-se de que o vapor acumulado dentro do dispositivo não se dirige a nenhuma das partes do corpo para evitar queimaduras. .



9. Levante e extraia a tigela cerâmica com cuidado. Coloque a tigela cerâmica sobre uma superfície resistente ao calor. Tenha cuidado ao apoiar a tigela diretamente sobre superfícies polidas ou delicadas já que a base não está esmaltada e poderá riscar ou estragar.



AJUSTES DE POTÊNCIA

A panela conta com 2 opções de ajustes de potência:

Baixa: permite cozer os ingredientes a fogo lento durante longos períodos de tempo. Também pode ser usada para manter quente os ingredientes quentes até quando desejar servir.

Alta: serve para assar ou cozinhar legumes secos. Cozinhando os ingredientes pela metade do tempo que a potência baixa. Ao utilizar a panela de cocção lenta com potência alta, é possível que o processo de cocção requeira de uma maior quantidade de água dependendo do tipo de receita e do tempo de cocção. Ao cozinhar a potência alta, é importante verificar o estado do processo de preparação ocasionalmente. O tempo de cocção deverá variar entre 4 e 8 horas.

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

GUIA DE COCÇÃO LENTA

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

É importante:

- Deixar suficiente tempo para cozinhar.

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

GUIA DE TEMPOS DE COCÇÃO

Tempo da receita	Potência baixa	Potência alta
15-30 min	4-6 horas	1.5-2 horas
35-45 min	6-10 horas	3-4 horas
50 min-3 horas	8-18 horas	4-6 horas

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

COZINHAR CARNES E AVES

Ao preparar carnes, escolha sempre cortes mais finos. Corte e retire qualquer parte de gordura ou nervos da carne, já que ao cozinhar alimentos lentamente, estes produzem gordura líquida. Se for possível, utilize frango sem pele. Para receitas de guisados, corte a carne em tacos de 2,5 cm de espessura aproximadamente.

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

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

DOURAR ANTES DE COZINHAR

Dourar tanto a carne como as aves antes de as cozinhar na panela de cocção lenta intensifica

PORTUGUÊS

o sabor e dá lugar a resultados mais saborosos.

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

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

ASSAR

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

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

Cortes convenientes para assar:

Carne	Corte
Vaca	Coxão duro, pá, peito, lombo, alcatra, rabadi-lha
Cordeiro	Perna de cordeiro, pernil, paleta, carré curto
Porco	Lombo, pernil, costeletas, chispe

Cortes convencionais para fazer estofados:

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

COZINHAR VERDURAS

Uma das características da cocção lenta é que as verduras, geralmente são cozinhados muito mas lentamente que a carne. A maioria dos legumes devem ser cortados em pequenos pedaços perto das paredes e o mais perto possível da base da tigela cerâmica. Coloque a carne sobre

as verduras. As cenouras devem ser colocadas de forma a estarem completamente cobertas pelo líquido. Descongele as verduras congeladas antes de adicionar ao resto dos ingredientes.

MASSA E ARROZ

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

ERVAS E ESPECIARIAS

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

LEITE E NATAS

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

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

ANTES DE PROCEDER COM A LIMPEZA

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

LIMPEZA DA TIGELA CERÂMICA E DA TAMPA DE VIDRO

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

LIMPEZA DO CORPO DA PANELA

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

PEÇA	APTA PARA MÁQUINA DA LOUÇA	APTA PARA FORNO
Tampa	Sim	Não
Tigela interior	Sim	Sim (não para prancha)

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Chup Chup
Referência: 02030
260 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Feito na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos devem ser descartados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, de esta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e meio ambiente.

O símbolo de contentor riscado recorda a sua obrigação de descarta este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser descartada e ser tratada como um resíduo de diferente categoria. Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de descartar os seus eletrodomésticos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

8. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções. A garantia não cobrirá:

- Se o produto foi usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto a humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a origem da incidência foi pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base na legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mau uso por parte do usuário o serviço de garantia não se fará responsável da reparação.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec através do número de telefone : **+34 96 32107 28**.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadplegingen of nieuwe gebruikers.

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met het voltage zoals vermeld op het typeplaatje van het product en dat het stopcontact geaard is.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commerciële of industriële doeleinden. Gebruik het product niet buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Zorg voor voldoende ruimte boven en rondom de slowcooker voor een goede luchtcirculatie. Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbare materialen (bijvoorbeeld gordijnen) als u het apparaat gebruikt. Gebruik het product niet onder kasten of ladekasten.
- Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het product niet gebruikt en voordat u het product schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of als u zichtbare schade waarneemt.
- Het apparaat zal zeer heet zijn tijdens en vlak na gebruik. Gebruik ovenwanten of andere geschikte beschermingsaccessoires om brandwonden of letsel te voorkomen.
- Stel de kabel, de stekker, de elektrische onderdelen en de hoofdbehuizing van het product niet bloot aan water of

andere vloeistoffen. Dompel deze onderdelen ook niet in water of andere vloeistoffen. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het product inschakelt.

- Trek de stekker uit het stopcontact als u het product niet gebruikt.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm de kabel tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of aanrecht hangen.
- Wees uiterst voorzichtig als u apparaten verplaatst die hete vloeistoffen of etenswaren bevatten.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van elektrische kookplaten, gasfornuizen of vuur en zet het apparaat niet in de oven.
- Plaats het product niet op oppervlakken die beschadigd kunnen raken door hitte. Het wordt aangeraden om hittebestendige bescherming onder het product te leggen om schade te vermijden.
- De onderkant van het product is niet geëmailleerd. Bijgevolg kan de onderkant krassen of markeringen achterlaten op oppervlakken als er geen bescherming onder wordt gelegd.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is of als het apparaat stuk of beschadigd is. Gebruik het apparaat niet zonder deksel.
- Inspecteer regelmatig de voedingskabel op zichtbare beschadigingen. Als de kabel beschadigd is, dan moet deze gerepareerd worden door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec om elk gevaar te

vermijden.

- Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken of op te bergen.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit product kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee betrokken zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet kunnen spelen met het product. Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.

OPMERKING: dit product wordt gecontroleerd op kwaliteit voordat het verkocht wordt om een correcte werking te verzekeren. Na de kwaliteitscontrole wordt het artikel grondig schoongemaakt, om deze reden zouden er waterdruppels achter kunnen blijven in het apparaat. Echter, dit is zeer onwaarschijnlijk.

3. VOOR GEBRUIK

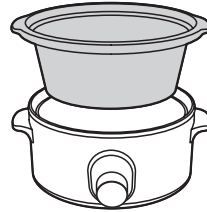
1. Haal het product uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Maak de keramische binnenpan en het glazen deksel schoon met lauw water en zeep.
3. Spoel en droog grondig alle onderdelen voordat u het product gebruikt.
4. Plaats het product op een droog, vlak en stabiel oppervlak en buiten het bereik van warmtebronnen.

OPMERKING: Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken voordat u het product schoonmaakt.

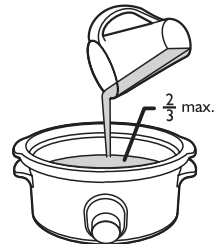
4. WERKING

Waarschuwing: zowel het glazen deksel als de keramische binnenpan kunnen zeer heet worden als u de slowcooker gebruikt. Gebruik het product voorzichtig en met ovenwanten.

1. Zet de keramische binnenpan in de slowcooker en zorg ervoor dat de binnenpan correct geplaatst is voordat u verder gaat.

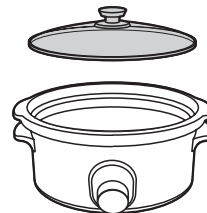


2. Doe de ingrediënten in de keramische binnenpan. Plaats nooit ingrediënten direct in de hoofdbehuizing van de slowcooker; gebruik altijd de keramische binnenpan.



Opmerking: het wordt aanbevolen om de binnenpan voor niet meer dan 2/3 te vullen.

3. Plaats het deksel op de keramische binnenpan om de slowcooker af te sluiten.



4. Steek de stekker in het stopcontact en kies het gewenste vermogen. Het aan/uit-indicatielampje zal oplichten en de slowcooker zal beginnen met koken.



Opmerking: de slowcooker genereert en verzamelt de warmte, waardoor de temperatuur stabiel blijft. Haal het glazen deksel niet van de slowcooker tot minimaal de helft van het kookproces is verstreken om de beste resultaten te verkrijgen. Dankzij het glazen deksel kunt u het kookproces controleren zonder het te onderbreken.

5. Laat de gegaarde ingrediënten in de slowcooker zitten met een lage temperatuur om ze warm te houden tot het tijd is om ze te serveren.
6. Als u klaar bent met koken, zet dan de functieknop in de OFF-positie.
7. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.



8. Gebruik ovenwanten om het glazen deksel van de slowcooker te halen. Zorg ervoor dat de stoom die zich heeft opgehoopt in het apparaat niet in contact komt met uw lichaamsdelen om brandwonden te voorkomen.



9. Haal de keramische binnenpan voorzichtig uit de slowcooker. Plaats de keramische binnenpan op een hittebestendig oppervlak. Wees voorzichtig als u de binnenpan direct op gepolijste of delicate oppervlakken plaatst. De onderkant van de binnenpan is niet geëmailleerd en zou het oppervlak kunnen beschadigen of bekrassen.



HET KOOKPROCES INSTELLEN

De slowcooker beschikt over 2 instellingen voor het kookproces:

Laag: hiermee kunt u gerechten bereiden op een laag vermogen gedurende een langere tijd. U kunt deze stand ook gebruiken om het gerecht warm te houden tot het tijd is om te serveren.

Hoog: hiermee kunt u roosteren of groente bereiden zonder vocht. Deze stand gaat de ingrediënten dubbel zo snel als het lage vermogen. Als u de slowcooker gebruikt met het hoge vermogen, dan is er mogelijk meer water nodig voor het kookproces afhankelijk van het recept

en de kooktijd. Als u kookt met het hoge vermogen, dan is het belangrijk dat u het kookproces regelmatig controleert. De kooktijd zal variëren tussen 4 en 8 uur.

Warmhoudfunctie: Met deze functie kunt u het bereide gerecht op de ideale temperatuur houden totdat u het serveert. Probeer geen gerechten te bereiden met deze functie.

INSTRUCTIES VOOR SLOWCOOKEN

Deze paragraaf zal u helpen met het bereiden van uw favoriete recepten met de slowcooker. Soepen en stoofschotels zijn de recepten die het vaakst worden klaargemaakt met een slowcooker. Meestal geven stoofschotels en vleesgerechten die gegaard worden op het lage vermogen de beste resultaten.

Het is belangrijk dat u:

- De ingrediënten voldoende tijd geeft om gaar te worden.
- Niet zo veel water toevoegt als het originele recept aangeeft. Over het algemeen is de helft minder water nodig dan gebruikt wordt bij conventionele kookmethoden, omdat het water niet op dezelfde manier verdampt. Als er te veel water overblijft op het einde van het kookproces, haal dan het deksel van de slowcooker en kies het hoge vermogen totdat het overtollige water verdampt is.
- U kunt veel stappen van conventionele recepten overslaan. De groenten kunnen niet te gaar worden gekookt, dus u kunt alle ingrediënten tegelijk in de slowcooker doen. Hoewel, melk of room wordt het best pas op het einde van het kookproces toegevoegd.

RICHTLIJNEN VOOR DE KOOKTIJDEN

Tijd aangegeven in recept	Laag vermogen	Hoog vermogen
15-30 min	4-6 uur	1,5-2 uur
35-45 min	6-10 uur	3-4 uur
50 min - 3 uur	8-18 uur	4-6 uur

De bovenstaande tijden zijn een schatting. De kooktijd is afhankelijk van de ingrediënten en de hoeveelheden.

VLEES EN GEVOGELTE BEREIDEN

Als u vlees bereidt, dan kunt u de stukken het best klein snijden. Snijd en verwijder zichtbare stukken vet van het vlees. Als u vlees met veel vet bereidt, dan zal het vet vloeibaar worden.

NEDERLANDS

Gebruik kip zonder vel indien mogelijk. Snijd het vlees in stukken met een dikte van ongeveer 2,5 cm voor stoofgerechten.

Minder zacht vlees is ideaal om te bereiden in een slowcooker. Het langzame kookproces maakt het vlees zeer zacht en smaakvol. In de onderstaande tabel vindt u een overzicht van de geschikte vleesdelen.

Vlees	Deel
Rund	Runderlappen, hacheevlees, klapstuk, riblappen, sukadelapjes, stooflappen
Lam	Lamsnek, bout, ribbetjes, schouder, koteletten
Varken	Hamlappen, filet, koteletten

BAKKEN VOOR HET KOKEN

Vlees en gevogelte bakken voordat u het gerecht bereidt in de slowcooker zorgt voor een intensere smaak en lekkerdere resultaten.

Bakken zorgt ook voor een intensere smaak bij andere ingrediënten, zoals ui, paprika en prei. Het is mogelijk dat het op voorhand bakken van ingrediënten u wat meer tijd kost, maar de resultaten zullen merkbaar beter zijn. Gebruik een koekenpan met een anti-aanbaklaag om de ingrediënten te bakken, zodat u een minimale hoeveelheid olie hoeft te gebruiken. Het is mogelijk dat het gerecht flauw wordt als u deze ingrediënten niet op voorhand bakt.

BRADEN

Vlees dat gebraden wordt in de slowcooker zal zachter, smaakvoller en makkelijker te snijden zijn. Lange, langzame en afgedekte kookprocessen zorgen ervoor dat de vezels in het vlees worden afgebroken. Om deze reden zijn de resultaten van vleesgerechten erg lekker.

Het is niet nodig om water toe te voegen als u wilt braden. Als u stoofvlees wilt bereiden, dan is het wel nodig om een minimale hoeveelheid water toe te voegen. Plaats het vlees dat u wilt braden op een hittebestendig bord in de slowcooker, zodat het vlees niet in contact komt met het vet dat vrijkomt tijdens het kookproces.

Vleesdelen die geschikt zijn om te braden:

Vlees	Deel
Rund	Schouderlap, rundsfilet, schenkel, lendelappen, rosbief, ossenhaas
Lam	Lamsbout, lamshaas, poot, schouder
Varken	Varkenshaas, nek, hamlappen, ribbetjes

Vleesdelen die geschikt zijn om te stoven:

Vlees	Deel
Rund	Schouderlappen, rundsfilet, mager vlees, sukadelappen, runderlappen, hacheevlees
Lam	Lamsbout, poot, koteletten
Varken	Varkenshaas, nek

GROENTE BEREIDEN

Één van de karakteristieken van slowcooken is dat de groenten over het algemeen veel langzamer garen dan het vlees. De meerderheid van de groenten moet in kleine stukken gesneden worden. Leg de groenten langs de randen van de keramische binnenpan en zo dicht mogelijk bij de bodem. Leg het vlees op de groenten. Wortelen moeten geschild worden en volledig bedekt worden met water in de binnenpan. Ontdooi bevroren groenten voordat u ze bij de rest van de ingrediënten voegt.

PASTA EN RIJST

Als u gerechten met pasta of macaroni bereidt, kook dan de pasta voor totdat hij licht gegaard is. Als er nog 30 minuten overblijven van de kooktijd van het gerecht, doe dan de pasta in de slowcooker. Als u een gerecht met rijst bereidt, meng dan de rijst met de rest van de ingrediënten en voeg een eenheid water toe voor elke eenheid rijst. Gebruik langkorrelige rijst voor de beste resultaten.

KRUIDEN EN SPECERIJEN

Bij slowcooken worden meestal de hele bladeren van de kruiden of specerijen gebruikt. Het wordt aanbevolen om de helft van de hoeveelheid die wordt aangegeven in het recept te gebruiken, omdat kruiden en specerijen een sterke smaak hebben. Als u gedroogde of gemalen kruiden of specerijen wilt gebruiken, voeg deze dan toe tijdens het laatste uur van het kookproces. Proef en kruid de gerechten altijd voordat u ze serveert.

MELK EN ROOM

Zowel melk als room kunnen schiften tijdens lange kookprocessen. Voeg deze ingrediënten toe op het einde van het kookproces.

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Waarschuwing: trek altijd de stekker van de slowcooker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Dompel nooit de behuizing van de slowcooker, de kabel of de stekker in water of andere vloeistoffen. Gebruik geen schurende middelen.

VOORDAT U BEGINT MET SCHOONMAKEN

- Zorg ervoor dat de functieknop in de OFF-positie staat.
- Zorg ervoor dat de slowcooker is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Laat alle onderdelen van de slowcooker volledig afkoelen. Om te voorkomen dat het glazen deksel of de binnenpan beschadigd raken, dient u extreme temperatuurverschillen, directe warmte of abrupte afkoelingen te vermijden.

DE KERAMISCHE BINNENPAN EN HET GLAZEN DEKSEL SCHOONMAKEN

- Neem het glazen deksel van de slowcooker en haal de keramische binnenpan uit de behuizing. Maak de keramische binnenpan en het glazen deksel schoon met lauw water en zeep. Spoel de kan goed af en maak hem grondig droog.
- Vul de binnenpan voor 2/3 met lauw zeepwater om moeilijke vlekken en etensresten te verwijderen. Laat de binnenpan weken met het zeepwater. Spoel de binnenpan goed af en maak hem grondig droog.

DE BEHUIZING VAN DE SLOWCOOKER SCHOONMAKEN

Zowel de binnenkant als de buitenkant van de slowcooker kan schoongemaakt worden met een zachte en vochtige doek.

ONDERDEEL	GESCHIKT VOOR DE VAATWAS- SER	GESCHIKT VOOR DE OVEN
Deksel	Ja	Nee
Binnenpan	Ja	Ja (niet voor de grill)

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: Chup-Chup

Productreferentie: 02030

260 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Made in China | Ontworpen in Spanje

7. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om de terugwinning en recycling van materialen te optimaliseren en, op deze manier, de impact te verminderen die deze apparaten kunnen hebben op de volksgezondheid en het milieu.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product correct te sorteren. Als het product in kwestie een batterij bevat voor zijn elektrische autonomie, dan moet deze batterij uit het product gehaald worden voordat het product gesorteerd wordt en behandeld worden als een residu van een andere categorie.

Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de meest geschikte manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen weg te gooien zal de consument de lokale autoriteiten moeten contacteren.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze instructiehandleiding.

De garantie dekt niet:

- Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.
- Als het product ontmanteld, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

NEDERLANDS

De garantieservice dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op gebruikte onderdelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

Als u in elk geval een incident met het product detecteert of als u een vraag heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec via het telefoonnummer **+34 96 321 07 28**.

ChupChup

ChupChup

cecotec

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

www.cecotec.es

