cecotec

CHUP CHUP MATIC

Olla de cocción lenta/Slow cooker



ChupChup

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití

Instrucciones de seguridad 4
Safety instructions 6
Instructions de sécurité 8
Sicherheitshinweise 11
Istruzioni di sicurezza 13
Instruções de segurança 15
Veiligheidsinstructies 18
Instrukcje bezpieczeństwa 20
Bezpečnostní pokyny 23

ÍNDICE

1. Piezas y componentes 26
2. Antes de usar 26
3. Funcionamiento 27
4. Limpieza y mantenimiento 31
5. Especificaciones técnicas 32
6. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos 32
7. Garantía y SAT 32
8. Copyright 33

INDEX

1. Parts and components 34
2. Before use 34
3. Operation 35
4. Cleaning and maintenance 39
5. Technical specifications 39
6. Disposal of old electrical and electronic appliances 40
7. Technical support and warranty 40
8. Copyright 40

SOMMAIRE

1. Pièces et composants 41
2. Avant utilisation 41
3. Fonctionnement 42
4. Nettoyage et entretien 46
5. Spécifications techniques 47
6. Recyclage des équipements électriques et électroniques 47
7. Garantie et SAV 48
8. Copyright 48

INHALT

1. Teile und Komponenten 49
2. Vor der Verwendung 49
3. Bedienung 50
4. Reinigung und Wartung 54
5. Technische Spezifikationen 55
6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten 55
7. Garantie und Kundendienst 55
8. Copyright 56

INDICE

1. Parti e componenti 57
2. Prima dell'uso 57
3. Funzionamento 58
4. Pulizia e manutenzione 62
5. Specifiche tecniche 63
6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche 63
7. Garanzia e supporto tecnico 63
8. Copyright 64

ÍNDICE

1. Peças e componentes 65
2. Antes de usar 65
3. Funcionamento 66
4. Limpeza e manutenção 70
5. Especificações técnicas 71
6. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos 71
7. Garantia e SAT 71
8. Copyright 72

INHOUD

1. Onderdelen en componenten 73
2. Voor u het toestel gebruikt 73
3. Werking 74
4. Schoonmaak en onderhoud 78
5. Technische specificaties 79
6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur 79
7. Garantie en technische ondersteuning 80
8. Copyright 80

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty 81
2. Przed użyciem 81
3. Funkcjonowanie 82
4. Czyszczenie i konserwacja 86
5. Specyfikacja techniczna 87
6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych 87
7. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej 87
8. Copyright 87

OBSAH

1. Části a složení 89
2. Před použitím 89
3. Fungování 90
4. Čištění a údržba 94
5. Technické specifikace 94
6. Recyklace elektrických a elektronických zařízení 95
7. Záruka a technický servis 95
8. Copyright 95

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Cecotec, nuestro Servicio de Asistencia Técnica o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del aparato en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- 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.
- Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana 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.
- Desconecte el producto de la toma de corriente mientras no esté siendo utilizado.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes.
- No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Extreme la precaución al mover el dispositivo cuando contenga bebida o comida.
- 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.
- Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Extreme la precaución al hacer uso del aparato. Si hace un uso indebido podría quedar expuesto a daños potenciales.

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.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the product. Keep this instruction manual for future reference or new users.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the power cord is damaged, it must be replaced by Cecotec, our after-sales service, or similar qualified personnel to avoid risks.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.

- Do not immerse the cord, plug, or any other part of the appliance in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the product rating label and that the plug is earthed.
- 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 device 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 device if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- The appliance will be very hot during and immediately after operation. Use gloves or other convenient protective equipment to avoid burns and injuries.
- Unplug the product from the main power supply when not in use.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cord to touch hot surfaces.
- Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Exercise caution when moving the device if it contains food or liquid.
- Do not use the device near a gas or electric hob, in heated ovens or near open flames.
- Do not place the product on heat-sensitive surfaces. It is

suggested to place an insulated mat or any other protection beneath the product in order to avoid damage.
- The base of the product is not enamelled, so the surface on which you use it could be scratched or marked if you do not use a protective element.
- Do not use the device if it is empty, if the lid is not in place, or if it is broken or damaged.
- Allow the appliance to cool down before cleaning and storing.
- Exercise extreme caution when using the appliance. Misuse may expose you to potential damage.

Note: this product has undergone a quality control previous to its commercialisation with the aim of ensuring its correct operation. 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.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Cecotec, par le Service Après-Vente ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- 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.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- Laissez suffisament 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 comme des rideaux pendant utilisation. Ne l'utilisez pas sous des armoires ou tiroirs.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez plus et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour le 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 maniques ou autres accessoires de protection pour éviter des brûlures ou lésions.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant si 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.
- Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Faites bien attention lorsque vous déplacez l'appareil lorsqu'il y a du liquide ou de la nourriture dedans.
- 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 rayées ou marquée si vous n'utilisez aucun élément de protection.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est vide, si le couvercle n'est pas à sa place ou s'il est abîmé ou endommagé.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Faites attention lors de son utilisation. Une mauvaise utilisation peut provoquer des dommages potentiels.

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, il est donc possible qu'il reste des traces d'eau à l'intérieur, bien que cela soit peu probable.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch Cecotec, den Kundenservice oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Geräts nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht mit Wasser in Berührung kommen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.

- Lassen Sie genügend Abstand nach oben und an beiden Seiten für eine gute Luftzirkulation. Lassen Sie das Gerät mit keinem brennbaren Material beim Betrieb in Kontakt kommen, wie z.B. Vorhänge. Verwenden Sie nicht tiefe Schränke oder Kasten.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Das Gerät ist sehr heiß während und unmittelbar nach dem Betrieb. Benutzen Sie Handschuhe oder ein anderes geeignetes Schutzmittel, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln bewegen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von elektrischen Platten oder Gas, Feuer oder im Backofen.
- Stellen Sie das Produkt nicht an hitzeempfindlichen Oberflächen. Es wurde empfohlen, hitzebeständigen Schutz unter das Gerät legen, um Schäden zu vermeiden.
- Der Unterteil des Produktes ist nicht emailliert, deswegen könnte die Oberfläche verskratzt werden, wenn Sie keinen hitzebeständigen Schutz verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn er leer ist, wenn den Deckel nicht angestellt ist oder wenn es kaputt oder beschädigt ist.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Lassen Sie bei der Verwendung des Geräts äußerste Vorsicht walten. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Schäden führen.

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di

danni visibili. Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito da Cecotec, dal servizio di post vendita o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, né esporre i componenti elettrici all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia collegata a terra.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Lasciare sufficiente spazio libero sopra e ai lati della pentola per una buona circolazione dell'aria. Non permettere che il dispositivo entri a contatto con materiale infiammabile durante il suo uso, ad esempio, con tende. Non utilizzare sotto armadi o cassetti.
- Spegnere e scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Tirare la spina per scollegare il prodotto, non tirare il cavo.
- Non utilizzare il dispositivo se è caduto o se presenta danni visibili.
- L'apparecchio sarà molto caldo durante e immediatamente dopo il funzionamento. Utilizzare guanti o qualsiasi altro accessorio di protezione per evitare scottature o lesioni.
- Scollegare il prodotto dalla presa di corrente mentre non si sta utilizzando.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde.
- Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Fare attenzione a spostare il dispositivo quando contiene cibo o liquidi.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a piastre elettriche o a gas, fiamme o dentro forni.
- Non collocare il prodotto su superfici sensibili al calore. Si consiglia di collocare una 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 rovinarsi 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.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.
- Usare l'apparecchio con massima cautela. L'uso improprio può esporre a potenziali danni.

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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Inspecione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pela Cecotec, pelo seu Serviço Pós-venda ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Coloque o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Deixe suficiente espaço livre em cima e dos lados para uma boa circulação do ar. Não permita que o dispositivo entre em contacto com nenhum material inflamável durante o uso, por exemplo, cortinas. Não utilize dentro de armários ou gavetas.

- Desligue e desconecte o produto da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Não utilize o produto se tiver caído ou se mostra algum dano visível.
- O aparelho está muito quente durante e imediatamente depois de funcionar. Utilize luvas ou qualquer outro acessório de proteção conveniente para evitar queimaduras ou lesões.
- Desconecte o produto da corrente elétrica enquanto não estiver a ser usado.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes.
- Não deixe o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Tenha muito cuidado ao mover o aparelho quando conter comida ou líquidos.
- 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.
- Permita que o produto se arrefeça antes de limpar ou guardar.
- Tenha extremo cuidado ao utilizar o aparelho. Uma utilização indevida pode expô-lo a potenciais danos

Nota: este produto superou um controlo de qualidade prévio à sua comercialização para garantir o seu coreto funcionamento. Depois do controlo, é realizada uma limpeza exaustiva do produto, pelo que poderão ficar vestígios de água dentro do artigo, embora seja improvável que isso aconteça.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door Cecotec, de klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.
- Plaats het toestel op een stabiel oppervlak, die droog en hittebestendig is.
- 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 toestel zal zeer heet zijn tijdens en vlak na het gebruik. Gebruik ovenwanten of andere beschermingsmiddelen om brandwonden of letsels te voorkomen.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het product niet gebruikt.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het 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 het aanrecht uitsteken.
- 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.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken of op te bergen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van het toestel. Verkeerd gebruik kan u blootstellen aan potentiële schade.

Opmerking: dit product wordt gecontroleerd op kwaliteit voordat het verkocht wordt om een correcte werking te verzekeren. Na de kwaliteitscontrole wordt het toestel grondig schoongemaakt. Het is mogelijk maar zeer onwaarschijnlijk dat er waterdruppels achtergebleven zijn.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zsilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez firmę Cecotec, nasz serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części urządzenia w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.
- Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej, płaskiej, żaroodpornej powierzchni.
- Pozostaw wystarczająco dużo wolnej przestrzeni nad i po bokach, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza. Nie dopuszczaj do kontaktu urządzenia z jakimikolwiek łatwopalnymi materiałami podczas użytkowania, na przykład z zasłonami. Nie używaj go pod szafkami lub szufladami.
- Wyłączyć i odłączyć produkt od źródła zasilania, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za kabel.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub

wykazuje widoczne uszkodzenia.
- Urządzenie będzie bardzo gorące podczas pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu. Nosić rękawice lub inne odpowiednie akcesoria ochronne, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń.
- Odłącz produkt od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używany.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni.
- Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, gdy zawierać napój lub jedzenie.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych, płomieni lub piekarników.
- Nie umieszczaj produktu na powierzchniach wrażliwych na ciepło. Zaleca się umieszczenie pod produktem ochrony termicznej, aby uniknąć uszkodzeń.
- Podstawa produktu nie jest emaliowana, więc powierzchnia, na której go używasz, może zostać zarysowana lub zabrudzona, jeśli nie zostanie zastosowany jakiś element zabezpieczający.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest puste, jeśli nasadka nie znajduje się na swoim miejscu lub jest pęknięta lub uszkodzona.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Bądź ostrożny używając urządzenia. Jeśli używasz go w nieodpowiedni sposób, urządzenie mogłoby zostać wystawione pod ryzyko związane z potencjalnymi uszkodzeniami.

Uwaga: ten produkt przeszedł kontrolę jakości przed wprowadzeniem na rynek, aby zagwarantować jego prawidłowe działanie. Po kontroli przeprowadzane jest dokładne czyszczenie artykułu, tak aby w środku mogły znajdować się ślady wody, chociaż jest to mało prawdopodobne.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uschovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit společnost Cecotec, náš poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaný personál, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část spotřebiče do vody ani jiné kapaliny a nevystavujte elektrické přípojky vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.

- Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.
- Umístěte spotřebič na suchý, stabilní, rovný, tepelně odolný povrch.
- Nechte dostatek volného prostoru nahoře a na stranách pro dobrou cirkulaci vzduchu. Během používání nedovolte, aby se přístroj dostal do kontaktu s hořlavými materiály, například se závěsy. Nepoužívejte pod skříňkami nebo zásuvkami.
- Vypněte a odpojte od elektrického proudu pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním. Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.
- Nepoužívejte přístroj, pokud spadl nebo pokud vykazuje viditelné poškození.
- Přístroj je horký během a ihned po použití. Používejte chňapky, rukavice a nebo jiné ochranné prostředky, abyste se vyhnuli zraněním a popálením.
- Odpojte přístroj z elektrické sítě, pokud ho nepoužíváte.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů.
- Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Při přemísťování zařízení, pokud obsahuje jídlo nebo pití, buďte opatrní.
- Nepoužívejte zařízení v blízkosti elektrických nebo plynových varných desek, otevřeného ohně nebo uvnitř trouby.
- Nepokládejte přístroj na povrchy citlivé na teplo. Doporučuje se umístit pod výrobek tepelně odolnou ochranu, aby nedošlo k poškození.
- Dno výrobku není smaltováno, takže povrch, na kterém je použit, by mohl být poškrábán, pokud nebude použit nějaký prvek ochrany.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je prázdný, pokud není kryt na svém místě, nebo pokud je rozbitý nebo poškozený.
- Nechejte přístroj úplně vychladnout než ho začnete čistit nebo před jeho uschováním.
- Při používání spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti. Při nesprávném použití se můžete vystavit nebezpečí zranění.

Upozornění: tento přítroj prošel kontrolou kvality před uvedením do prodeje, aby bylo zkontrolováno jeho správné fungování. Po vyzkoušení byl důkladně vyčištěn, proto je možné, že vevnitř zůstaly zbytky vody, i když je to velmi málo pravděpodobné.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1
1. Tapa de cristal abatible
2. Aro de silicona
3. Cubeta cerámica extraíble
4. Cuerpo principal de la olla
5. Asas
6. Panel de control
7. Pantalla
8. Botones de funciones y temperatura
9. Aumentar
10. Disminuir
11. Seleccionar
12. Encender/apagar/confirmar

Nota:
Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Lave la cubeta cerámica y la tapa de cristal con agua tibia y jabón.
- Enjuague y seque cuidadosamente todas las partes del producto antes de utilizarlo.
- 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.
- Es posible que, al calentar el aparato por primera vez, aparezca un leve olor a quemado y humo. Esto es consecuencia de los residuos de los productos de fabricación y no afecta al funcionamiento del aparato.

3. 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.
- 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.

1. Coloque la cubeta cerámica dentro de la base de la olla y asegúrese de que está correctamente colocada antes de continuar. Fig. 2
2. Coloque los ingredientes dentro de la cubeta cerámica. No ponga nunca los ingredientes dentro de la misma olla, utilice siempre la cubeta cerámica. Fig. 3

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. Fig. 4
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. Fig. 5
5. Mantenga los ingredientes ya cocinados dentro de la olla a baja potencia para mantenerlos calientes hasta servirlos.
6. Cuando haya terminado de cocinar, desconecte el dispositivo de la toma de corriente. Fig. 6
7. Haciendo uso de guantes, 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. Fig. 7
8. 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. Fig. 8

Ajustes de cocción
La olla cuenta con 2 potencias de cocción:
1. 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.
2. Alta: sirve para asar o cocinar legumbres secas. Cocina los ingredientes en la mitad del tiempo que con la potencia baja. Al utilizar la olla de cocción lenta con la potencia alta, es posible que el proceso de cocción requiera de una mayor cantidad de agua, dependiendo

del tipo de receta y del tiempo de cocción. Al cocinar con la potencia alta, es importante comprobar el estado del proceso de elaboración ocasionalmente. El tiempo de cocción deberá variar entre 4 y 8 horas.

Función Mantener caliente

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

Recomendaciones:

- No se recomienda utilizar el producto con la función de temperatura alta durante más de 4 horas.
- Al terminar de utilizar la olla de cocción lenta, desconéctela de la toma de corriente.
- Si la comida cocinada no se va a servir al momento, seleccione de forma manual la función de mantener caliente.
- En caso de que haya un corte de suministro eléctrico, el dispositivo se apagará y la pantalla parpadeará al encenderse de nuevo. Si ha estado apagado durante varias horas, es posible que la comida no esté en buen estado y no es recomendable ingerirla.

Programación

La olla de cocción lenta se puede programar de tal manera que comenzará a cocinar a la hora deseada, permitiéndole tener la comida recién hecha cuando lo desee.

1. Pulse el botón de forma repetida hasta seleccionar la potencia de cocción deseada (alta o baja) o la función de mantener caliente (warm).
2. Utilice los botones y para seleccionar el tiempo de cocción deseado en intervalos de 30 minutos, hasta un máximo de 20 horas.
3. Si desea que el proceso de cocción comience al momento, pulse para confirmar.
4. Si desea programar la cocción para que la olla empiece a cocinar a una hora específica, mantenga pulsado el botón hasta que la palabra Delay aparezca en la pantalla.
5. Utilice los botones y para seleccionar las horas que quiere que transcurran hasta el inicio de cocción.
6. Pulse para confirmar.

Ejemplo

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

Nota

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

Guía de cocción lenta

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

Es importante:

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

Guía de tiempos de cocción

Tiempo de la receta	Potencia baja	Potencia alta
15-30 min	4-6 horas	1,5-2 horas
35-45 min	6-10 horas	3-4 horas
50 min-3 h	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, chuletillas, 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, falta, 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.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Antes de proceder con la limpieza:
- Asegúrese de que la olla está apagada y desconectada de la toma de corriente.
- Deje que todas las partes de la olla se 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. Enjuáguelas y séquelas 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

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

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: ChupChup Matic/ ChupChup Matic X/ ChupChup Matic M/ ChupChup Matic S/ ChupChup Matic T
Referencia del producto: 02031/ 02057/ 02058/ 02059/ 02060
Potencia: 240 W
Voltaje: 220-240 V
Frecuencia: 50/60 Hz
Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

6. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.
Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.
El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

7. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.
Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.
Si 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.

8. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1
1. Hinged glass lid
2. Silicone ring
3. Removable ceramic bowl
4. Main body of the cooker
5. Handles
6. Control panel
7. Display
8. Function and temperature buttons
9. Increase icon
10. Decrease icon
11. Select
12. On/Off/Confirm

Note:
The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent product damage when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Wash the ceramic bowl and the glass lid with warm soap water.
- Rinse and dry all parts of the product carefully before use.
- Place the product on a dry, flat and stable surface, away from heat sources.

Please note
- Always turn off and disconnect the product from the power supply before
- cleaning it.
- A slight odour and smoke might appear when using the appliance for the first time. This is due to manufacturing material residues and does not affect the operation of the appliance.

3. OPERATION

Recommendation
- Both the glass lid and the ceramic bowl will reach very high temperatures during use. Use the appliance carefully and with gloves.
- The slow cooker works by creating and accumulating heat and maintaining a stable temperature. For best results, do not remove the glass lid until at least halfway through the cooking process. The glass lid allows you to control the cooking process without interrupting it.

1. Place the ceramic bowl into the base of the cooker and make sure it is correctly positioned before continuing. Fig. 2
2. Place the ingredients in the ceramic bowl. Never put the ingredients directly in the cooker, always use the ceramic bowl. Fig. 3

Warning
It is recommended to fill the bowl 2/3, do not overfill.

3. Place the glass lid on the ceramic bowl to cover the pot. Fig. 4
4. Connect the product to the mains and select the desired power level. The power indicator will light up, and the cooker will start to operate. Fig. 5
5. Keep the cooked ingredients inside the cooker on low power to keep them warm until serving.
6. When you have finished cooking, unplug the device from the mains. Fig. 6
7. Remove the glass lid wearing gloves. Make sure that the steam accumulated inside the device is not directed at any body parts to avoid burns. Fig. 7
8. Carefully lift and remove the ceramic bowl. Place the ceramic bowl on a heat-resistant surface. Be careful when placing the bowl directly on polished or delicate surfaces, as the base is not enamelled and could scratch or mark them. Fig. 8

Cooking settings
The cooker has 2 cooking powers:
1. Low: allows ingredients to be simmered for long periods of time. It can also be used to keep the ingredients warm until you want to serve the food.
2. High: used for roasting or cooking dried pulses. Cooks the ingredients in half the time as on low power. When using the slow cooker on high power, the cooking process may require a larger amount of water, depending on the type of recipe and cooking time. When cooking on high power, it is important to check the status of the cooking process regularly. The cooking time should vary between 4 and 8 hours.

Keep Warm function
This function keeps pre-cooked food at the ideal temperature until it is ready to be served. Do not attempt to cook food with this function.

Recommendations:
- It is not recommended to use the product with the high temperature function for more than 4 hours.
- When you finish using the slow cooker, disconnect it from the mains.
- If the cooked food is not going to be served immediately, manually select the Keep Warm function.
- In the event of a power failure, the device will turn off and the display will flash when it is turned on again. If it has been switched off for several hours, the food may not be in good condition, and it is not recommended to eat it.

Scheduling
The slow cooker can be programmed in such a way that it will start cooking at the desired time, allowing you to have freshly cooked food when you want it.
1. Press repeatedly until the desired cooking power (high or low) or the Keep Warm function is selected.
2. Use and to select the desired cooking time in 30-minute intervals, up to a maximum of 20 hours.
3. If you want the cooking process to start immediately, press to confirm.
4. If you want the cooker to start cooking at a specific time, hold until the word Delay appears on the display.
5. Use the and buttons to select the delay time.
6. Press to confirm.

Example
If you want to program a 6-hour cooking process, and you want it to start in 2 hours, first select 6:00 hours and then increase by 2 hours to the previously set time. The display will show the sum of these times, 8:00 hours.

Please note
Once the set cooking time has elapsed, the cooker will activate the Keep Warm function.

Slow cooking guide
This section is designed to help you adapt your favourite recipes to the slow cooker. Soups and stews are the most common recipes for this type of cooker. Most stews and meats cooked on low power give better results.

Important:
- Allow enough time for cooking.
- Do not add as much liquid as indicated in the original recipe, if following a recipe for conventional cooking pots. Generally, half the amount of liquids is required as compared to conventional cooking methods, as they do not evaporate in the same way. If there is too much liquid at the end of the cooking process, remove the lid and cook on high power until the excess liquid has evaporated.
- Many of the steps in conventional recipes can be ignored, as the vegetables will not be overcooked, so you can put all the ingredients in the slow cooker at once. However, milk or cream should be added during the last hour of cooking.

Cooking time guide

Time of the recipe	Low power	High power
15-30 min	4-6 h	1.5-2 hrs
35-45 min	6-10 h	3-4 h
50 min-3 hrs	8-18 h	4-6 h

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

Cooking meat and poultry
- When preparing meat, always go for the finest cuts. Cut and remove any visible fat from meat fillets, as slow cooking produces liquid fat. Use skinless chicken if possible. For stew recipes, cut the meat into approximately 2.5 cm thick cubes.
- Less tender meats are ideal for slow cookers because the slow cooking processes make them tender and tasty. The following table shows the types of meat cuts that are suitable.

Meat	Cut
Beef	Flank, shank, round, sirloin, steaks for stew.
Lamb	Neck, front shank, rack.
Pork	Ham, loin, chop.

Browning before cooking
- Browning both meat and poultry before cooking in the slow cooker intensifies the flavour and produces more tasty results.
- It also intensifies the flavour of other foods such as onions, peppers and leeks.
- It may take a little longer to brown the food earlier, but the results are noticeably better. To brown them, use a non-stick frying pan. Use the minimum amount of oil. It is possible that if the food is not browned before cooking in the pan, it may be a little tasteless.

Roast
- Roasting meat in the slow cooker makes it more tender, tasty and easier to slice. The long, slow and covered cooking processes cause the meat's nerves to break down, so the results of the meat dishes are very satisfactory.
- It is not necessary to add liquids for roasting. When cooking braised meat, it is necessary to add a minimum of liquid. Place the meat to be grilled on a heat-resistant plate inside the pot so that the meat does not come into contact with the fat produced by the cooking process itself.

Cuts suitable for roasting

Meat	Cut
Beef	Shoulder, steak, hindquarter, sirloin, round.
Lamb	Leg, tenderloin, shoulder.
Pork	Sirloin, neck, leg, ribs.

Cuts suitable for stewing

Meat	Cut
Beef	Shoulder, steak, lean, sirloin,
Lamb	Hindquarter, leg, shoulder.
Pork	Tenderloin, neck.

Cooking vegetables
- One of the characteristics of slow cooking is that vegetables are generally cooked much more slowly than meat. Most vegetables should be cut into small pieces, placed close to the walls and as close as possible to the base of the ceramic bowl.
- Place the meat on top of the vegetables. Carrots should be peeled and placed where they will be completely covered in liquid. Defrost the vegetables before adding them to the rest of the ingredients.

Pasta and rice
When cooking recipes with tagliatelle, macaroni, etc., cook the pasta until slightly tender and then place it in the slow cooker for the last 30 minutes of cooking time. When cooking rice, mix it with the rest of the ingredients and add 1/4 cup of liquid for every 1/4 cup of rice. Use long grain rice for best results.

Herbs and spices
Most commonly, whole leaves, herbs or spices are used. It is recommended to use half the indicated quantity, as they have a very strong flavour. When using dried or ground herbs or spices, add them during the last hour of cooking. Always taste and season recipes before serving.

Milk and cream
Both milk and cream are often cut during long cooking processes. If possible, add these ingredients during the last hour of cooking.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Recommendation:
Always disconnect the cooker from the mains before cleaning. Never immerse the cooker body, cord or plug in water or other liquids. Do not use abrasive cleaning agents.

Before cleaning:
- Make sure that the cooker is switched off and disconnected from the mains.
- Allow all parts of the pot to cool completely. To prevent damage to the glass lid or bowl, avoid extreme temperature changes, direct heat or sudden cooling.

Cleaning the ceramic bowl and glass lid
- Remove the ceramic bowl and glass lid. Clean the ceramic bowl and glass lid with soap and warm water. Rinse and dry thoroughly.
- To get rid of stubborn stains and food residues from the ceramic bowl, fill it 2/3 full of warm water with soap and leave it to soak. Rinse and dry well.

Cleaning of the pot body

Part	Dishwasher safe	Oven safe
Lid	Yes	No
Inner pot	Yes	Yes (not for grill)

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: ChupChup Matic/ ChupChup Matic X/ ChupChup Matic M/ ChupChup Matic S/ ChupChup Matic T
Product reference: 02031/ 02057/ 02058/ 02059/ 02060
Power: 240 W
Voltage: 220-240 V
Frequency: 50/60 Hz

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.
Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.
Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.
It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

8. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1
1. Couvercle en verre rabattable
2. Anneau en silicone
3. Cuve en céramique amovible
4. Unité principale de l'autocuiseur
5. Poignées
6. Panneau de contrôle
7. Écran
8. Boutons de fonctions et température
9. Augmenter
10. Diminuer
11. Sélectionner
12. Allumer/éteindre/confirmer

Note

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Lavez la cuve en céramique et le couvercle en verre avec de l'eau tiède et du savon.
- Rincez et séchez soigneusement toutes les parties de l'appareil avant de l'utiliser.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, plate, et stable, loin des sources de chaleur.

Note

- Assurez-vous que l'appareil soit bien éteint et débranché de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Il est possible que, lorsque le produit chauffe pour la première fois, de la fumée et une légère odeur de brûlée apparaissent. Cela est dû aux résidus des produits servant à la fabrication de l'appareil et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.

3. 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 maniques.
- L'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 jusqu'à la moitié du processus de cuisson au minimum. Le couvercle en verre permet de contrôler le processus de cuisson sans l'interrompre.

1. Placez la cuve en céramique à la base de l'autocuiseur et assurez-vous qu'elle soit correctement installée avant de continuer. Img. 2
2. Placez les ingrédients dans la cuve en céramique. Ne placez pas les ingrédients dans l'autocuiseur, utilisez toujours la cuve en céramique. Img. 3

Avertissement

Il est recommandé de remplir 2/3 de la cuve en céramique, ne la remplissez pas plus.

3. Placez le couvercle en verre sur la cuve en céramique pour couvrir l'autocuiseur. Img. 4
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. Img. 5
5. Maintenez 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 fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant. Img. 6
7. En portant des maniques, retirez le couvercle en verre. Assurez-vous que la vapeur accumulée dans l'appareil ne se dirige vers aucune partie du corps pour éviter des brûlures. Img. 7
8. Soulevez et retirez la cuve en céramique avec soin. Placez la cuve en céramique 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. Img. 8

Réglages de la cuisson

L'autocuiseur à cuisson lente possède 2 puissances de cuisson :
1. 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.
2. Élevée : permet de faire griller ou de cuisiner des légumes secs. Cuisinez les ingrédients en deux fois moins de temps qu'avec la puissance basse. Lorsque vous utilisez l'autocuiseur à cuisson lente avec une 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 une puissance élevée, il est important de vérifier de temps en temps l'état du processus de préparation. Le temps de cuisson doit varier entre 4 et 8 heures.

Fonction Maintenir au chaud

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

Recommandations :
- Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec la fonction température élevée pendant plus de 4 heures.
- Lorsque vous terminez d'utiliser l'autocuiseur à cuisson lente, débranchez-le de la prise de courant.
- Si la nourriture cuisinée ne va pas être servie sur le moment, sélectionnez manuellement la fonction Maintenir chaud.
- En cas de panne de courant, l'appareil s'éteint et l'écran clignote lorsqu'il se rallume. Si l'autocuiseur a été éteint pendant plusieurs heures, il est possible que la nourriture ne soit plus bonne, il est déconseillé de l'ingérer.

Programmation

L'autocuiseur à cuisson lente peut être programmé de façon à ce qu'il commence à cuisiner à l'heure souhaitée, vous permettant de profiter de votre repas à l'heure que vous voulez.
1. Appuyez sur le bouton plusieurs fois jusqu'à sélectionner la puissance de cuisson souhaitée (élevée ou basse) ou la fonction Maintenir chaud (Warm).
2. Utilisez les boutons et pour sélectionner le temps de cuisson souhaité par intervalles de 30 minutes jusqu'à un maximum de 20 heures.
3. Si vous souhaitez que le processus de cuisson commence sur le moment, appuyez sur pour confirmer.
4. Si vous souhaitez programmer la cuisson pour que l'autocuiseur commence à cuisiner à une heure spécifique, maintenez le bouton appuyé jusqu'à ce que le mot « Delay » apparaisse sur l'écran.
5. Utilisez les boutons et pour sélectionner les heures qui doivent s'écouler avant de commencer à cuisiner.
6. Appuyez sur pour confirmer.

Exemple

Si vous souhaitez programmer une cuisson de 6 heures et que vous souhaitez que la cuisson commence dans 2 heures, sélectionnez d'abord 6:00 puis augmentez de 2 heures l'heure

prévue. L'écran affiche la somme des deux temps, donc 8:00 heures.

Note

Une fois le temps de cuisson configuré écoulé, l'autocuiseur active la fonction Maintenir chaud.

Guide de 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 fréquentes pour cuisiner avec ce type d'autocuiseur. La plupart des ragoûts et viandes cuisinés à basse puissance donnent lieu à de meilleurs résultats.

Il est important de :

- Laisser suffisamment de temps pour cuire.
- Ne pas ajouter autant de liquide que la recette originale indique, si vous suivez une recette pour des autocuiseurs à cuisson conventionnelle. En général, la moitié de la quantité de liquide nécessaire dans les méthodes de cuisson conventionnelles est nécessaire, 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 classiques peuvent être ignorées, car les légumes ne seront pas trop cuits, vous pouvez donc mettre tous les ingrédients dans l'autocuiseur en même temps. Dans tous les cas, le lait ou la crème doivent être ajoutés au dernier moment de la cuisson.

Guide des temps de cuisson

Temps de 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 h	8-18 heures	4-6 heures

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

Viandes et volailles

- Lorsque vous préparez des viandes, essayez toujours de couper finement. 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 de viandes.

Viande	Coupe
Bœuf	Poitrine, jarret, rond de gîte, filets 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 intensifie la saveur et permet des résultats plus savoureux.
- Cela intensifie aussi la saveur d'autres aliments comme l'oignon, les poivrons ou les poireaux.
- Il est possible qu'en faisant dorer les aliments avant, le processus de cuisson soit plus long mais les résultats seront bien meilleurs. Pour les faire dorer, utilisez une poêle non adhésive. Utilisez une quantité d'huile minime. Si vous ne faites pas dorer les aliments avant de les faire cuire dans l'autocuiseur, il est possible qu'ils soient fades.

Rôtir

- Lorsque vous faites rôtir de la viande dans l'autocuiseur à cuisson lente, elle sera plus tendre, savoureuse et plus facile à couper en filet. Les processus de cuissons longs, lentes et couverts permettent que les nerfs de la viande se cassent. Les résultats sur les plats de viande seront satisfaisants.
- Il n'est pas nécessaire d'ajouter des liquides pour rôtir. Si vous préparez de la viande en ragoût, il 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 rôtir

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

Coupes pour ragoûts

Viande	Coupe
Bœuf	Épaule, filet, maigre, rond de gîte, poitrine.

Agneau	Quart arrière, gigot, épaule.
Porc	Filet mignon, cou.

Légumes
- Une des caractéristiques de la cuisson lente est celle des légumes, en général, ils se cuisinent plus lentement que la viande. La plupart des légumes doivent être coupés en petits morceaux puis être placés près des parois, le plus proche possible de la base de la cuve en céramique.
- Placez la viande sur les légumes. Les carottes doivent être épluchés et recouvertes de liquide totalement. Décongelez les légumes congelés avant de les ajouter au reste des ingrédients.

Pâte et riz
Lors de la préparation de recettes comme les nouilles, les macaronis, etc., faites cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres, puis insérez-les dans l'autocuiseur à cuisson lente lors des 30 dernières minutes de cuisson. Lors de 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 dernières 30 minutes de cuisson. Goûtez et assaisonnez les recettes avant de servir.

Lait et crème
Le lait comme la crème ont tendance à ne pas prendre lors de longs processus de cuisson. Si possible, ajoutez ces ingrédients au dernier moment de la cuisson.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

Nettoyer l'unité de l'appareil

Pièce	Convient au lave-vaisselle	Convient au four
Couvercle	Oui	Non
Cuve intérieure	Oui	Oui (pas pour plancha)

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : ChupChup Matic/ ChupChup Matic X/ ChupChup Matic M/ ChupChup Matic S/ ChupChup Matic T
Référence : 02031/ 02057/ 02058/ 02059/ 02060
Puissance : 240 W
Voltage : 220-240 V
Fréquence : 50/60 Hz
Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.
Produit fabriqué en Chine I Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.
Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

7. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.
Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.
Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

8. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1
1. Klappbarer Glasdeckel
2. Dichtungsring aus Silikon
3. Abnehmbarer Keramik-Behälter
4. Hauptkörper des Kochtopfs
5. Griffe
6. Bedienfeld
7. Display
8. Funktion- und Temperatur-Taste
9. Erhöhen
10. Verringern
11. Wählen
12. Einschalten/ ausschalten/ bestätigen

Hinweis:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

2. VOR DER VERWENDUNG

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Sie können den Originalkarton und die andere Verpackung an einem sicheren Ort aufbewahren, um Schäden am Gerät zu vermeiden, falls Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie den keramischen Kochtopf und den Glasdeckel mit lauwarmem Wasser und Seife
- Trocknen Sie alle Teile des Produkts vorsichtig ab, bevor Sie es verwenden.
- Stellen Sie das Produkt auf eine flache, stabile Oberfläche, fern von Wärmequellen.

Notiz

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät aus der Steckdose ausgeschaltet ist,
- bevor Sie es reinigen.
- Es ist möglich, dass beim Aufwärmen des Gerätes zum ersten Mal ein Brandgeruch und

Rauch erscheinen. Dies ist eine Konsequenz der Produktionsreste und beeinflusst nicht den Betrieb des Gerätes.

3. BEDIENUNG

Empfehlung:
- Der Glasdeckel und der keramischer kochtopf werden beim Betrieb sehr Höhe Temperaturen zu erreichen. Behandeln Sie dieses Gerät schonend und mit Handschuhen
- Der Schongarer funktioniert, indem er die Wärme erzeugt und akkumuliert, und eine stabile Temperatur hält. Um die besten Ergebnisse zu erreichen, entnehmen Sie nicht den Glasdeckel bis zur Hälfte der Kochvorgang zumindest. Der Glasdeckel lass den Kochvorgang zu überwachen, ohne ihn abzubrechen.

1. Setzen Sie den Keramik-Innentopf innen im Schongarer ein und vergewissern Sie sich, dass er richtig eingesetzt ist, bevor Sie fortsetzen. Abb. 2
2. Stellen Sie die Zutaten in den keramischen Behälter. Stellen Sie nie die Zutaten direkt in den Schongarer, benutzen Sie den Keramik- Innentopf. Abb. 3

Hinweis

Es wurde empfohlen, den Innentopf 2/3 zu füllen. Überfüllen Sie ihn nicht.

3. Stellen Sie den Glasdeckel auf den keramischen Behälter, um den Kochtopf abzudecken. Abb. 4
4. Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose und wählen Sie die gewünschte Leistungstufe aus. Die Betriebsanzeige wird erleuchten und der Schongarer wird anfangen zu funktionieren. Abb. 5
5. Halten Sie die gekochten Zutaten in dem Schongarer mit niedriger Leistung, um diese warm zu halten.
6. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Abb. 6
7. Tragen Sie Handschuhe und entfernen Sie den Glasdeckel. Überprüfen Sie, dass der akummulierbare Dampf im Gerät nicht auf Körperteile gerichtet ist, um Verbrennungen zu vermeiden. Abb. 7
8. Heben Sie den Keramik-Topf und ziehen Sie ihn vorsichtig heraus. Stellen Sie den Keramik-Topf auf eine hitzebeständige Oberfläche. Seien Sie vorsichtig beim Stellen des Keramik-Innentopfes auf blanken und zarten Oberflächen, da der Unterteil des Topfs nicht emailliert ist und könnte die Oberfläche verskratzen. Abb. 8

Kochen Einstellungen

Der Kochtopf enthält 2 Kochleistungen:
1. Niedrig: Um die Zutaten zu schmoren. Sie können diese Stufe auch verwenden, um das Essen warm zu halten, bis Sie es servieren möchten.
2. Hoch: Um getrocknete Hülsenfrüchte zu braten oder kochen. Kochen Sie den Lebensmitteln in der Hälfte der Zeit mit dem niedrigen Leistung. Bei Verwendung des Schongarers bei hoher Temperatur könnte den Kochvorgang mehr Wasser je nach Rezept und Kochzeit brauchen. Beim Kochen bei hoher Leistung 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 kein Lebensmittel mit dieser Funktion kochen.

Empfehlungen:
- Es wird nicht empfohlen, das Produkt mit der Funktion der Hohen Temperatur über 4 Stunden zu benutzen.
- Nach dem Gebrauch des Kochtopfs, trennen Sie es von der Steckdose.
- Wenn das Essen nicht sofort serviert wird, wählen Sie manuell die Warmhalten-Funktion aus.
- Falls ein Stromausfall steht, schaltet sich das Gerät aus und der Bildschirm blinkt beim Einschalten. Wenn das Gerät während einigen Stunden ausgeschaltet wurde, kann das Essen in schlechten Zustand sein und es wird empfohlen, es nicht zu essen.

Programmierung

Der Schongarer kann so eingestellt werden, dass er in der gewünschten Zeit anfängt zu kochen, damit Sie das Essen fertig haben, immer wenn Sie wollen.
1. Drücken Sie mehrmals bis Sie die gewünschte Kochleistung (hoch oder niedrig) oder die Warmhalten-Funktion auswählen (warm).
2. Benutzen Sie die Tasten ^ und v, um die Kochzeit in Abständen von 30 Minuten bis 20 Stunden auszuwählen.
3. Wenn Sie den Kochvorgang direkt anfangen wollen, drücken Sie zum Bestätigen.
4. Wenn Sie das Kochen in einer bestimmten Zeit einstellen möchten, halten Sie die Taste gedrückt, bis das Wort Delay im Bildschirm angezeigt ist.
5. Wählen Sie mit den Tasten ^ und v die Stunden aus, die bis zum Beginn des Garvorgangs vergehen sollen.
6. Drücken Sie zur Bestätigung.

Zum Beispiel

Wenn Sie einen Kochvorgang von 6 Stunden zwei Stunden hereinstellen möchten, wählen Sie zuerst 6:00 Stunden und dann noch 2 Stunden. Der Bildschirm wird die Summe alle diese Zeiten, also 8:00 Stunden.

Notiz

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

Schongaren Anweisungen

Dieser Abschnitt ist konzipiert, um Ihre Lieblingsrezepte an Schongaren anzupassen. Suppe und Schmorgerichte sind die häufigsten Rezepte für diese Art von Kochtöpfen. Die Eintöpfe und Fleisch mit niedriger Kochleistung gekocht hervorrufen besser Ergebnisse.

Wichtig:

- Genügend Zeit zum Kochen lassen.
- Geben Sie nicht so viel Flüssigkeit hinzu, wie im Originalrezept angegeben, wenn Sie einem Rezept für herkömmliche Kochtöpfe folgen. Im Allgemein braucht man die Hälfte der Flüssigkeiten, die man bei herkömmlicher Kochmethoden benutzt. Falls am Ende des Garvorganges zu viele Flüssigkeit ist, entnehmen Sie den Deckel und kochen Sie mit hoher Temperatur, bis die Überschüssige Flüssigkeit verdampft wird.
- Viele Schritte in herkömmlichen Rezepten können ignoriert werden, weil die Gemüse nicht zu viel gekocht werden können, so können alle Zutaten auf einmal gegeben werden. Milch und Sahne müssen unbedingt während der letzten Stunde des Kochvorganges hinzugefügt werden.

Kochzeit Anweisungen

Zeit der Rezepte	Niedrige Leistung	Hohe Leistung
15-30 Minuten	4-6 Stunden	1,5-2 Stunden
35-45 Minuten	6-10 Stunden	3-4 Stunden
50 min-3 h	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 möglichst weise Hähnchen ohne Haut. Für Rezepte von Eintöpfen, schneiden Sie das Fleisch in Würfel von ca. 2,5 cm dicke.
- Die noch zu zarten Fleische sind ideal zum Schongaren, weil bei langsamem Kochvorgang das Fleisch zart und wohlschmeckend wird. Die folgende Tabelle zeigt die angemessenen Fleischschneiden

Fleisch	Schneide
Kalbfleisch	Kalbbauch, Haxe, Unterschale, Filets für Eintöpfe oder Schmorfleisch.
Lammfleisch	Vorderhaxe, Hals, Kotelett, Schulter, Schulterblatt.
Schwein	Keule, Filet, Kotelett.

Anbraten vor Kochen

- Fleisch und Geflügel anbraten vor Schongaren, um das Geschmack zu verstärken und köstlicher Ergebnisse zu erreichen.
- Geschmack andere Lebensmittel wie Zwiebel, Paprika und Lachs wird genauso verstärkt.
- Man braucht mehr Zeit, um die Lebensmittel zuvor 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 in Schongarer können Sie es leichter in Filets schneiden, indem es zarter und wohlschmeckend wird. Die langsame, lange und bedeckte 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.

Angemessenes Schneiden für zum Braten

Fleisch	Schneide
Kalbfleisch	Vorderschinken, Filet, Unterschale, Lendenstück, Schinken.
Lammfleisch	Lammhaxe, Rücken, Brust.
Schwein	Lendenstück, Schweinehals, Schinken, Schweineschulter

Angemessenes Schneiden für zum Schmorbraten

Fleisch	Schneide
Kalbfleisch	Schulterfilet, Magerfleisch, Eckstück, Lempen, Huft.
Lammfleisch	Unterschale, Haxe.
Schwein	Lendenstück, Schweinehals.

Gemüse kochen
- Ein Merkmal des Schongarens ist, dass die Gemüse in Allgemein 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 tiefgefrorenen Gemüse auf, bevor Sie in den Topf geben.

Reis und Nudel
Beim Kochen Rezepte mit Bandnudel, Makkaroni, etc., Kochen Sie die Nudel vor, bis sie zart wird und dann geben Sie sie in den Topf die letzte 30 Minuten des Kochvorgangs. Beim Kochen von Reis, mischen Sie ihn mit dem Reste der Zutaten und geben Sie 1/4 Glas Flüssigkeiten pro 1/4 Glas-Reis. Benutzen Sie lange Reiskorn für bessere Kochergebnisse.

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

Milch uns Sahne
Milch und Sahne werden schlecht bei langen Kochprozesse. Wenn möglich, geben Sie diese Zutaten in der Letzen Stunde des Kochvorgangs.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

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

Vor der Reinigung
- Stellen Sie sicher, dass er ausgeschaltet ist und den Stecker aus der Steckdose 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.

Reinigung des keramischen Behälters und Glasdeckels
- Nehmen Sie den keramischen Behälter und den Glasdeckel heraus. Reinigen Sie den keramischen Kochtopf und den Glasdeckel mit lauwarmem Wasser und Seife. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn richtig.
- 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 Körpers des Kochtopfs

Teil	Spülmaschinengeeignetes Gefäß	Geeignet für Backofen
Deckel	Ja	Nein
Innentopf	Ja	Ja (nicht für Pfanne)

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: ChupChup Matic/ ChupChup Matic X/ ChupChup Matic M/ ChupChup Matic S/ ChupChup Matic T
Referenz des Gerätes: 02031/ 02057/ 02058/ 02059/ 02060
Leistung: 240 W
Spannung: 220-240 V
Frequenz: 50/60 Hz
Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.
Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten.
Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.
Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

8. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1
1. Coperchio in vetro ribaltabile
2. Guarnizione in silicone
3. Vaschetta estraibile in ceramica
4. Corpo principale della pentola
5. Manici
6. Pannello di controllo
7. Display
8. Tasti di funzione e temperatura
9. Icona di aumento
10. Icona di riduzione
11. Selezionare
12. Accendere/spegnere/confermare

Nota:
Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Lavare la vaschetta in ceramica e il coperchio in vetro con acqua tiepida e sapone.
- Risciacquare e asciugare con attenzione tutte le parti del prodotto prima di utilizzarlo.
- Collocare il prodotto su di una superficie asciutta, piatta e stabile, lontano da fonti di calore.

Nota
- Verificare che il prodotto sia scollegato dalla presa di corrente e spento
- prima della pulizia.
- È possibile che, riscaldando l'apparecchio per la prima volta, si noti un leggero odore di bruciato e fumo. Questo è il risultato di residui di fabbricazione e non influisce sul funzionamento dell›apparecchio.

3. 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.
- La pentola a cottura lenta funziona creando ed accumulando calore e mantenendo una temperatura stabile. Per ottenere i migliori risultati, aspettare almeno fino a metà cottura per rimuovere il coperchio in vetro. Il coperchio in vetro permette di controllare il processo di cottura senza interromperlo.

1. Prima di continuare collocare la vaschetta in ceramica dentro la base della pentola e verificare che sia correttamente collocata. Fig. 2
2. Collocare gli ingredienti dentro la vaschetta in ceramica. Non mettere gli ingredienti direttamente nella pentola, utilizzare sempre la vaschetta in ceramica. Fig. 3

Avviso
Si consiglia di riempire 2/3 della vaschetta, non riempirla di più.

3. Collocare il coperchio in vetro nella vaschetta in ceramica per tappare la pentola. Fig. 4
4. Collegare il prodotto alla presa di corrente e selezionare il livello di potenza desiderato. La spia di accensione si illuminerà e la pentola inizierà a funzionare. Fig. 5
5. Mantenere gli ingredienti già cotti dentro la pentola a bassa potenza per mantenerli caldi fino a servirli.
6. Terminato l'uso, scollegare il dispositivo dalla presa di corrente. Fig. 6
7. Mediante l'uso di guanti, ritirare il coperchio in vetro. Mantenere il corpo lontano dal vapore fuoriuscente dalla pentola per evitare scottature. Fig. 7
8. 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, dato che la base non è smaltata e potrebbe rovinarsi. Fig. 8

Regolazione di cottura
La pentola è dotata di 2 potenze di cottura:
1. Bassa: permette di cuocere gli ingredienti a fuoco lento per periodi lunghi di tempo. Si può anche utilizzare per mantenere gli ingredienti caldi fino a servire il piatto.
2. Alta: serve per arrostire o cucinare legumi secchi. Gli ingredienti vengono cotti più velocemente. Utilizzando la pentola a cottura lenta con temperatura 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 a 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 cercare di cucinare alimenti con questa funzione.

Suggerimenti:
- Non si consiglia di utilizzare il prodotto con la funzione di temperatura media per più di 4 ore.
- Quando si termina di usare la pentola a cottura lenta, premere il tasto off e scollegarla dalla presa di corrente.
- Se il cibo cotto non viene servito nel momento, selezionare manualmente la funzione di mantenere caldo.
- Nel caso di un taglio della fornitura elettrica, il dispositivo si spegnerà e il display lampeggerà accendendosi di nuovo. Se è rimasto spento per varie ore, è possibile che il cibo sia andato a male e si sconsiglia di consumarlo.

Programmazione
La pentola a cottura lenta si può programmare in tal modo che comincerà a cucinare all'ora desiderata, permettendo avere il cibo appena pronto quando si desidera.
1. Premere ripetutamente il tasto fino a selezionare la potenza di cottura desiderata (alta o bassa) o la funzione mantenere caldo (warm).
2. Utilizzare i tasti ∧ e ∨ per selezionare il tempo di cottura desiderato a intervalli di 30 minuti, fino ad un massimo di 20 ore.
3. Se desidera che il processo di cottura cominci al momento, premere per confermare.
4. Per programmare la pentola affinché avvii la cottura ad un'ora specifica, mantenere premuto il tasto finché non appare "Delay" sul display.
5. Utilizzare i tasti ∧ e ∨ per selezionare le ore prima dell'avvio della cottura.
6. Premere per confermare.

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

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

Guida di cottura lenta
Questa guida è stata progettata per aiutare ad adattare le proprie 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 cotte a bassa temperatura raggiungono migliori risultati.

È importante:
- Lasciare sufficiente tempo per cucinare.
- Non aggiungere tanto liquido quanto indicato nella ricetta originale, se si segue una ricetta per pentole convenzionali. 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: poiché le verdure non possono cuocersi troppo, si possono introdurre contemporaneamente tutti gli ingredienti nella pentola a cottura lenta. In ogni caso, il latte o la panna devono aggiungersi durante l'ultima ora di cottura.

Guida dei 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 h	8-18 ore	4-6 ore

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

Cottura di 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 dovuto ai processi di cottura lenta e prolungata le rendono tenere e saporite. La seguente tabella mostra i tipi di tagli di carne convenienti.

Carne	Taglio
Vitello	Punta di petto, ossobuco, girello, filetti per friggere o stufato.
Agnello	Collo, quarto anteriore, costolette, spalla
Maiale	Prosciutto, filetto, costoletta

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 il porro.
- È possibile che dorando prima gli alimenti, si impieghi più tempo, con risultati notevolmente migliori. Per dorarli, utilizzare una padella 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. Per cucinare stufati di carne 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 grigliare

Carne	Taglio
Vitello	Prosciutto, filetto, quarto posteriore, controfiletto, girello, fesa.
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.

Cottura di 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 collocate dove vadano a essere completamente coperte di liquido. Scongelare le verdure congelate prima di aggiungerle al resto degli ingredienti.

Pasta e riso
Per cucinare ricette con tagliatelle, tortiglioni, ecc., cucinare la pasta fino a che sia leggermente tenera 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 di liquido per ogni 1/4 di bicchiere di riso. Utilizzare riso dal grano lungo per ottenere i migliori risultati.

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

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

4. 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 la pentola sia spenta e scollegata dalla presa di 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
- Rimuovere 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 2/3 d'acqua tiepida con sapone e lasciarla in ammollo. Risciacquare e asciugare accuratamente.

Pulizia del corpo della pentola

Pezzo	Lavabile in lavastoviglie	Adatta al forno
Coperchio	Sì	no
Vaschetta interna	Sì	Sì (non per griglia)

5. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: ChupChup Matic/ ChupChup Matic X/ ChupChup Matic M/ ChupChup Matic S/ ChupChup Matic T
Codice prodotto: 02031/ 02057/ 02058/ 02059/ 02060
Potenza: 240 W
Tensione: 220-240 V
Frequenza: 50/60 Hz
Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.
Fabbricato in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.
Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.
Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.
Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.
Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1
1. Tampa de vidro amovível
2. Aro de vedação
3. Tigela cerâmica amovível
4. Corpo principal da panela
5. Pegas
6. Painel de controlo
7. Ecrã
8. Botões de funções e temperatura
9. Aumentar
10. Diminuir
11. Selecionar
12. Ligar/desligar/confirmar

Nota:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Lave a tigela cerâmica e a tampa de vidro com água morna e sabão.
- Enxague cuidadosamente todas as partes do produto antes de usar.
- 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.
- É possível que, ao aquecer o aparelho pela primeira vez, apareça um leve cheiro a queimado e fumo. Isto é consequência dos resíduos dos produtos de fabricação e não afeta o funcionamento do aparelho.

3. FUNCIONAMENTO

Recomendação
- Tanto a tampa de vidro como a tigela cerâmica alcançam temperaturas muito altas durante o seu uso. Utilize o produto com cuidado e com luvas.
- A panela de cozedura 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 cozedura. A tampa de vidro permite controlar o processo de cozedura sem ser interrompido.

1. Coloque a tigela cerâmica dentro da base da panela e certifique-se de que está corretamente colocada antes de continuar. Fig. 2
2. Coloque os ingredientes dentro da tigela cerâmica. Não ponha nunca ingredientes dentro da mesma panela, utilize sempre a tigela cerâmica. Fig. 3

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

3. Coloque a tampa de vidro na tigela cerâmica para tapar a panela. Fig. 4
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. Fig. 5
5. Mantenha os ingredientes já cozinhados dentro da panela à baixa potência para os manter quentes até os servir.
6. Quando tenha acabado de usar o aparelho, desconecte o cabo da corrente elétrica. Fig. 6
7. Usando luvas, retire a tampa de vidro. Certifique-se de que o vapor acumulado dentro do aparelho não se dirige a nenhuma das partes do corpo para evitar queimaduras. Fig. 7
8. 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. Fig. 8

Ajustes de cozedura
A panela conta com 2 potências de cozedura.
1. 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.
2. Alta: serve para assar ou cozinhar legumes secos. Cozinha os ingredientes pela metade do tempo que a temperatura baixa. Ao utilizar a panela de cozedura lenta com temperatura alta, é possível que o processo de cozedura requeira de uma maior quantidade de água dependendo do tipo de receita e do tempo de cozedura. Ao cozinhar potência alta, é importante verificar o estado do processo de preparação ocasionalmente. O tempo de cozedura deverá variar entre 4 e 8 horas.

Função Manter quente
Esta função permite manter a comida previamente cozinhada à temperatura ideal até ao momento de ser servida. Não tente cozinhar alimentos com esta função.

Recomendações
- Não é recomendável utilizar este produto com a função de temperatura média durante mais de 4 horas.
- Ao terminar de usar a panela de cozedura lenta, desconecte da corrente elétrica.
- Se não servir a comida assim que acabar de cozinhar, selecione de forma manual a função Manter quente.
- Em caso de que tenha um corte de energia, o dispositivo desligará e o ecrã piscará ao voltar a ligar. Se tem estado desligado durante várias horas, é possível que a comida não esteja em bom estado de conservação e não é recomendável consumí-la.

Programação
A panela de cozedura lenta pode ser programada de tal maneira que começará a cozinhar à hora desejada, permitindo ter a comida recém feita quando desejar.
1. Prima o botão de forma repetida até selecionar a potência de cozedura desejada (alta ou baixa) ou a função Manter quente (warm).
2. Utilize os ∧ e ∨ botões para selecionar o tempo de cozedura desejado em intervalos de 30 minutos, até um máximo de 20 horas.
3. Se desejar que o processo de cozedura comece imediatamente, prima para confirmar.
4. Se desejar programar a cozedura para que a panela comece a cozinhar a uma hora específica, mantenha pressionado o botão até que a palavra “Delay” apareça no ecrã.
5. Utilize os botões ∧ e ∨ para selecionar as horas que deseja passar até ao início da cozedura.
6. Prima para confirmar.

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

Nota
Uma vez que tenha passado o tempo de cozedura configurado, a panela ativará a função Manter quente.

Guia de cozedura lenta
Esta secção está desenhada para adaptar as suas receitas favoritas à panela de cozedura

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 com baixa potência, dão lugar a melhores resultados.

É importante:
- Deixar suficiente tempo para cozinhar.
- Não adicionar tanto líquido como indicado na receita original, se estiver a seguir uma receita para panelas convencionais. No geral, requerem-se metade da quantidade de líquidos que a empregue nos métodos de cozedura convencionais, já que não se evaporam da mesma maneira. Se houver demasiado líquido no fim do processo de cozedura, retire a tampa e cozinhe com a 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 cozedura lenta ao mesmo tempo. De qualquer maneira, o leite ou as natas devem ser adicionados durante a última hora de cozedura.

Guia de tempos de cozedura

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 h	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 25 cm de espessura aproximadamente.
- As carnes menos tenras são ideais para cozinhar em panelas de cozedura lenta devido a que os processos de cozedura lenta e prolongados as tornam tenras e saborosas. A seguinte tabela mostra os tipos de cortes de carnes convencionais.

Carne	Corte
Vitela	Aba, chambão, picanha, filetes para guisado ou estufado.
Cordeiro	Pescoço, quarto dianteiro, costeletas, perna ou pernil.
Porco	Pernil, filete, costeletas.

Dourar antes de cozinhar
- Dourar tanto a carne como as aves antes de as cozinhar na panela de cozedura lenta intensifica o sabor e dá lugar a resultados mais saborosos.
- Também intensifica o sabor de outros alimentos como da cebola, os pimentos ou o alho francês.
- É possível que ao dourar os alimentos antes, demore um bocado mais de tempo, mas os resultados são notavelmente melhores. Para dourar, utilize uma frigideira não aderente. Use uma quantidade mínima de azeite. É possível que ao não dourar os alimentos antes de os cozinhar, fiquem um bocado sem sabor.

Assar
- Ao assar carne na panela de cozedura lenta, esta fica mais tenra, saborosa e torna-se mais fácil de cortar. Os processos de longa cozedura, 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 cozedura.

Cortes convenientes para assar

Carne	Corte
Vitela	Coxão duro, filete, quarto traseiro, lombo, alcatra, rabadilha.
Cordeiro	Perna de cordeiro, pernil, paleta, carré curto.
Porco	Lombo, pernil, costoletas, chispe.

Cortes convenientes para fazer estofados

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

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

Massa e arroz
Ao cozinhar receitas com esparguete etc, cozinhe a massa até que esteja ligeiramente tenra e depois introduza na panela de cozedura 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 cozedura. Prove e tempere as receitas sempre antes de servir.

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

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Antes de proceder com a limpeza:
- Certifique-se de que a panela está desligada e desconectada da corrente elétrica.
- Deixe que todas as parte da panela se arrefeçam por completo. Para prevenir que a tampa de vidro ou a tigela se danifiquem, evite choques de temperatura 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-o e seque-o 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

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

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto: ChupChup Matic/ ChupChup Matic X/ ChupChup Matic M/ ChupChup Matic S/ ChupChup Matic T
Referência do produto: 02031/ 02057/ 02058/ 02059/ 02060
Potência: 240 W
Tensão: 220-240 V
Frequência: 50/60 Hz
As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado em China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.
Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.
A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

7. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.
Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.
Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no

todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Afb. 1

1. Openklapbare glazen deksel
2. Afsluitring
3. Uitneembare keramische binnenpan
4. Hoofdbehuizing van de slowcooker
5. Handgrepen
6. Bedieningspaneel
7. Display
8. Functie- en temperatuurknop
9. Verhogen
10. Verlagen
11. Selecteer
12. Aan/uit/bevestigen

Opmerking:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het toestel te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Maak de keramische binnenpan en het glazen deksel schoon met lauw water en zeep.
- Spoel en droog grondig alle onderdelen voordat u het product gebruikt.
- Plaats het product op een droog, vlak en stabiel oppervlak en buiten het bereik van warmtebronnen.

Opmerking

- Zorg er altijd voor dat het product is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald, alvorens u het product schoonmaakt.
- Het is mogelijk dat er een verbrande of rokerige geur uit het apparaat komt als u het voor de eerste keer inschakelt. Dit is het gevolg van stoffen die overblijven van het productieproces.

Deze stoffen hebben geen effect op de werking van het toestel.

3. WERKING

Tip
- Waarschuwing: zowel het glazen deksel als de keramische binnenpan kunnen zeer heet worden wanneer u de slowcooker gebruikt. Gebruik het product voorzichtig en met ovenwanten.
- De slowcooker werkt door warmte te creëren en te verzamelen en een stabiele temperatuur te behouden. 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.

1. Zet de keramische binnenpan in de slowcooker en zorg ervoor dat de binnenpan correct geplaatst is voordat u verder gaat. Afb. 2
2. Doe de ingrediënten in de keramische binnenpan. Plaats nooit ingrediënten direct in de hoofdbehuizing van de slowcooker; gebruik altijd de keramische binnenpan. Afb. 3

Let op
Het wordt aanbevolen om de binnenpan minder dan 2/3 te vullen.

3. Plaats het deksel op de keramische binnenpan om de slowcooker af te sluiten. Afb. 4
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. Afb. 5
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. Wanneer u klaar bent met koken, trekt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact Afb. 6
7. Met handschoenen aan, verwijderd u het glazen deksel. Zorg ervoor dat de stoom die zich heeft opgehoopt in het apparaat niet in contact komt met uw lichaamsdelen om brandwonden te voorkomen. Afb. 7
8. 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. Afb. 8

Het kookproces instellen
De slowcooker beschikt over 2 instellingen voor het kookproces:
1. Laag: hiermee kunt u ingrediënten koken met een lage temperatuur gedurende een langere tijd. U kunt deze stand ook gebruiken om het gerecht warm te houden tot het tijd is om te serveren.
2. Hoog: hiermee kunt u roosteren of groente bereiden zonder vocht. Deze stand gaart de ingrediënten dubbel zo snel als het lage vermogen. Als u de slowcooker gebruikt op een hoge temperatuur, 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.

Warmhoud functie
Met deze functie kunt u het bereide gerecht op de ideale temperatuur houden totdat u het serveert. Probeer niet om etenswaren te koken met deze functie.

Aanbevelingen:
- Het wordt niet aanbevolen om de Warmhoudfunctie van het product te gebruiken langer dan 4 uur.
- Als u klaar bent met de slowcooker te gebruiken, druk dan op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.
- Als u het bereide gerecht niet meteen wilt serveren, stel dan handmatig de warmhoudfunctie in.
- In het geval van stroomuitval zal het apparaat zichzelf uitschakelen. Het scherm zal knipperen als u het apparaat weer inschakelt. Als het apparaat uit heeft gestaan voor enkele uren, dan is het mogelijk dat de etenswaren niet meer goed zijn. Het wordt niet aanbevolen om deze etenswaren op te eten.

Programmeren
U kunt de slowcooker programmeren, zodat hij zal beginnen met koken op het gewenste tijdstip. Hierdoor kunt u ervoor zorgen dat het gerecht klaar zal zijn als u dat wilt.
1. Druk herhaaldelijk op de knop totdat het gewenste kookvermogen (hoog of laag) of de Warmhoudfunctie is geselecteerd.
2. Gebruik de ∧ en ∨ knoppen om de gewenste kooktijd in intervallen van 30 minuten te kiezen, met als maximum 20 uur.
3. Als u wilt dat de slowcooker onmiddellijk begint met koken, druk dan op om de instellingen te bevestigen.
4. Als u wilt dat de slowcooker op een ander tijdstip begint met koken, houd dan de “Select”-knop ingedrukt tot het woord verschijnt op het display.
5. Gebruik de ∧ en ∨ knoppen om de uren te selecteren die u wilt laten verstrijken tot het begin van de bereiding.
6. Druk om te bevestigen.

Voorbeeld
U wilt een kookproces van 6 uur instellen dat over 2 uur begint. Stel eerst de tijdsduur van het kookproces (6:00 uur) in en voeg daarna 2 uur toe aan de eerder ingestelde tijdsduur. Het

scherm zal de som van deze twee tijden weergeven, in dit geval 8:00 uur.

Opmerking

Als de ingestelde tijd verstreken is, dan zal de slowcooker de Warmhoudfunctie activeren.

Slowcook instructies

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 een laag vermogen de beste resultaten.

Het is belangrijk dat u:

- De ingrediënten voldoende tijd geeft om gaar te worden.
- Voeg minder vloeistof toe dan aangegeven in het oorspronkelijke recept, indien u een recept voor conventionele kookpotten volgt. 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 verhoog het 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. 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 of stooflappen.
Lam	Hals, borstlap, 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. Gebruik een minimale hoeveelheid olie. 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 geschikt 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.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Aanbeveling:
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 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 en droog ze grondig.
- 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

Onderdeel	Geschikt voor in de vaatwasser	Geschikt voor in de oven
Deksel	Ja	Nee
Binnenpan	Ja	Ja (niet voor de grill)

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: ChupChup Matic/ ChupChup Matic X/ ChupChup Matic M/ ChupChup Matic S/ ChupChup Matic T
Referentie van het product: 02031/ 02057/ 02058/ 02059/ 02060
Vermogen: 240 W
Voltage: 220-240 V
Frequentie: 50/60 Hz
Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

6. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.
Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.
Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.
Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1
1. Odchylana szklana pokrywa
2. Silikonowy pierścień
3. Wyjmowana misa ceramiczna
4. Główny korpus garnka
5. Uchwyty
6. Panel sterowania
7. Wyświetlacz
8. Przyciski funkcji i temperatury
9. Zwiększyć
10. Zmniejszyć
11. Wybrać
12. Włącz / wyłącz / zatwierdź

Uwaga
Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzać dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Umyj ceramiczną miskę i szklaną pokrywę ciepłą wodą z mydłem.
- Przed użyciem dokładnie wypłucz i osusz wszystkie części produktu.
- Produkt należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni, z dala od źródeł ciepła.

Uwaga
- Upewnij się, że produkt jest odłączony od gniazdka elektrycznego i wyłączony
- przed jego czyszczeniem.
- Przy pierwszym nagrzewaniu urządzenia może pojawić się słaby zapach spalenizny i dymu. Jest to konsekwencja pozostałości produktu produkcyjnego i nie ma wpływu na

funkcjonowanie urządzenia.

3. FUNKCJONOWANIE

Rekomendacje
- Zarówno szklana pokrywka, jak i ceramiczna miska podczas użytkowania osiągają bardzo wysokie temperatury. Używaj produktu ostrożnie i w rękawiczkach.
- Wolnowar działa poprzez wytwarzanie i gromadzenie ciepła oraz utrzymywanie stałej temperatury. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie zdejmuj szklanej pokrywy przynajmniej w połowie procesu gotowania. Szklana pokrywka pozwala kontrolować proces gotowania bez jego przerywania.

1. Umieść misę ceramiczną na dnie garnka i upewnij się, że jest prawidłowo ustawiona przed kontynuowaniem. Rys. 2
2. Umieść składniki w ceramicznej misce. Nigdy nie wkładaj składników do tego samego garnka, zawsze używaj ceramicznej miski. Rys. 3

Ostrzeżenie
Zaleca się napełnić 2/3 wiadra, nie przepełniaj go.

3. Umieść szklaną pokrywkę na ceramicznej misce, aby przykryć garnek. Rys. 4
4. Podłącz produkt do gniazdka elektrycznego i wybierz żądany poziom mocy. Wskaźnik zasilania zaświeci się i kuchenka zacznie działać. Rys. 5
5. Już ugotowane składniki trzymaj w garnku na małej mocy, aby były ciepłe do momentu podania.
6. Kiedy zakończysz gotowanie, rozłącz urządzenie od wtyczki. Rys. 6
7. Używając rękawiczek, zdejmij szklaną pokrywkę. Upewnij się, że opary zgromadzone wewnątrz urządzenia nie są kierowane na żadną część ciała, aby uniknąć poparzeń. Rys. 7
8. Ostrożnie unieś i wyjmij tacę ceramiczną. Umieść kuwetę ceramiczną na powierzchni żaroodpornej. Zachowaj ostrożność kładąc tacę bezpośrednio na polerowanych lub delikatnych powierzchniach, ponieważ podstawa nie jest emaliowana i może je porysować lub zabrudzić. Rys. 8

Ustawienia gotowania
Garnek ma 2 moce gotowania:
1. Niska: pozwala składnikom gotować się na wolnym ogniu przez długi czas. Może również służyć do utrzymywania ciepła składników do czasu podania potrawy.
2. Wysoka: używana do pieczenia lub gotowania suszonych warzyw. Gotuj składniki o połowę krócej niż przy małej mocy. W przypadku używania wolnej kuchenki na dużej mocy proces gotowania może wymagać większej ilości wody, w zależności od rodzaju przepisu i czasu gotowania. Podczas gotowania na dużej mocy ważne jest, aby od czasu do czasu sprawdzać stan procesu parzenia. Czas gotowania powinien wynosić od 4 do 8 godzin.

Funkcja utrzymywania w cieple
Ta funkcja pozwala na utrzymanie wcześniej ugotowanej żywności w idealnej temperaturze do czasu podania. Nie próbuj gotować jedzenia za pomocą tej funkcji.

Zalecenia:
- Nie zaleca się używania urządzenia w wysokiej temperaturze przez dłużej jak 4 godziny.
- Pod koniec użytkowania wolnowaru, odłącz ją od zasilania.
- Jeśli gotowane jedzenie nie zostanie podane od razu, wybierz ręcznie funkcję utrzymywania ciepła.
- W przypadku awarii zasilania urządzenie wyłączy się, a po ponownym włączeniu wyświetlacz będzie migał. Jeśli był wyłączony przez kilka godzin, możliwe, że jedzenie nie jest w dobrym stanie i nie zaleca się go spożywać.

Programacja
Wolnowar można zaprogramować w taki sposób, że zacznie gotować o żądanej godzinie, umożliwiając przyrządzanie świeżo ugotowanego jedzenia, kiedy tylko chcesz.
1. Naciskaj przycisk tyle razy, aż wybierzesz żądaną moc gotowania (wysoka lub niska) lub funkcję utrzymywania ciepła (ciepło).
2. Za pomocą przycisków ∧ i ∨ wybierz żądany czas gotowania w 30-minutowych odstępach, maksymalnie do 20 godzin.
3. Jeśli chcesz, aby proces gotowania rozpoczął się natychmiast, naciśnij, aby potwierdzić.
4. Jeżeli chcesz zaprogramować gotowanie tak, aby kuchenka zaczęła gotować o określonej godzinie, przytrzymaj wciśnięty przycisk, aż na wyświetlaczu pojawi się słowo Opóźnienie.
5. Za pomocą przycisków ∧ i ∨ wybierz godziny, które mają upłynąć do rozpoczęcia gotowania.
6. Naciśnij, aby potwierdzić.

Przykład
Jeśli chcesz zaprogramować proces gotowania trwający 6 godzin i chcesz, aby rozpoczął się za 2 godziny, najpierw wybierz godzinę 6:00, a następnie zwiększ 2 godziny do wcześniej ustawionego czasu. Wyświetlacz pokaże sumę tych czasów, czyli 8:00 godzin.

Uwaga
Po upływie ustawionego czasu gotowania, szybkowar aktywuje funkcję utrzymywania ciepła.

Garnek do wolnego gotowania

Ta sekcja ma na celu pomóc Ci dostosować ulubione przepisy do powolnej kuchenki. Zupy i gulasze to najpopularniejsze przepisy na gotowanie w tego typu garnkach. Większość zapiekanek i mięs gotowanych z małą mocą daje lepsze rezultaty.

Ważne:

- Zostaw wystarczająco dużo czasu na gotowanie.
- Nie dodadawać tyle płynu ile w oryginalnym przepisie, w przypadku wykonywania przepisu dla konwekcjonalnych urządzeń do gotowania. Zwykle wymagana jest połowa ilości płynu stosowanego w konwencjonalnych metodach gotowania, ponieważ nie odparowują one w ten sam sposób. Jeśli pod koniec gotowania jest za dużo płynu, zdejmij pokrywkę i gotuj na dużej mocy, aż nadmiar płynu wyparuje.
- Wiele kroków w tradycyjnych przepisach można zignorować, ponieważ warzywa nie są rozgotowane, więc możesz włożyć wszystkie składniki na raz do wolnowaru. W każdym przypadku mleko lub śmietanę należy dodać podczas ostatniej godziny gotowania.

Czasy gotowania

Czas przepisu	Niska moc	Moc wysoka
15-30 min	4-6 horas	1,5-2 godziny
35-45 min	6-10 horas	3-4 horas
50 min-3 h	8-18 horas	4-6 horas

Czasy te są przybliżone i mogą się różnić w zależności od składników i ilości.

Mięso i drób

- Przygotowując mięso, zawsze szukaj najlepszych kawałków. Pokrój i usuń widoczny tłuszcz ze steków, ponieważ podczas powolnego gotowania tłuszcz powstaje w stanie płynnym. Jeśli to możliwe, użyj kurczaka bez skóry. W przypadku przepisów na zapiekanki pokrój mięso w kostkę o grubości około jednego cala.
- Mniej delikatne mięsa są idealne do gotowania na wolnym ogniu, ponieważ długie i powolne procesy gotowania sprawiają, że są delikatne i aromatyczne. Poniższa tabela przedstawia rodzaje odpowiednich kawałków mięsa.

Mięso	Cięcie
Cielęcina	Mięso wołowe, nóżki wołowe, filety do potrawki lub na gulasz
Baranina	Szyja, przednia ćwiartka, filety, łopatka
Wieprzowina	Filety wieprzowe, nogi.

Zezłacanie przed gotowaniem

- Przyrumienienie mięsa i drobiu przed gotowaniem w wolnowaru wzmacnia smak i daje smaczniejsze rezultaty.
- Wzmacnia również smak innych potraw, takich jak cebula, papryka czy por.
- Wcześniejsze brązowienie potraw może potrwać trochę dłużej, ale rezultaty są zauważalnie lepsze. Aby je zrumienić, użyj patelni zapobiegającej przywieraniu. Użyj minimalnej ilości oleju. Możliwe, że nie zrumieniając potrawy przed gotowaniem w garnku, będzie ona nieco mdła.

Pieczenie

- Grillowanie mięsa w powolnej kuchence sprawia, że jest ono delikatniejsze, bardziej aromatyczne i łatwiejsze do filetowania. Długie, powolne i pod przykryciem procesy gotowania powodują pękanie nerwów mięsa, dzięki czemu efekty dań mięsnych są bardzo zadowalające.
- Nie ma potrzeby dodawania płynu do grillowania. Podczas gotowania duszonego mięsa konieczne jest dodanie minimum płynu. Mięso do pieczenia umieść na żaroodpornym talerzu wewnątrz garnka, tak aby mięso nie stykało się z tłuszczem powstałym w tym samym procesie gotowania.

Rodzaje mięs opowiednie do pieczenia

Mięso	Cięcie
Cielęcina	Łopatka, filety, ćwairtka tylnia, polędwica, mięso wołowe
Baranina	Noga jagnięca, lędźwia, noga, łopatka
Wieprzowina	Polędwica, szyjka, nóżki, żeberka.

Rodzaje mięs opowiednie do gulaszu

Mięso	Cięcie
Cielęcina	Łopatka, mięsiste filety, mięso wołowe
Baranina	Ćwiartka z kurczaka, noga, łopatka
Wieprzowina	Polędwica, szyja.

Gotowanie warzyw

- Jedną z cech powolnego gotowania jest to, że warzywa na ogół gotują się znacznie wolniej niż mięso. Większość warzyw należy pokroić na małe kawałki, ułożyć blisko ścian i jak najbliżej podstawy ceramicznej miski.
- Połóż mięso na warzywach. Marchewki należy obrać ze skórki i ułożyć w miejscu, gdzie będą całkowicie pokryte płynem. Rozmrozić mrożone warzywa przed dodaniem ich do pozostałych składników.

Makaron i ryż
Gotując według przepisów z makaronem, makaronem itp., Gotuj makaron, aż będzie lekko miękki, a następnie włóż do wolnej kuchenki na ostatnie 30 minut gotowania. Podczas gotowania ryżu wymieszaj go z pozostałymi składnikami i dodaj 1/4 szklanki płynu na każde 1/4 szklanki ryżu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj ryżu długoziarnistego.

Zioła i przyprawy
Najczęściej używa się całych liści, ziół lub przypraw. Zalecane jest użycie połowy wskazanej ilości, ponieważ mają bardzo mocny smak. Jeśli używasz suszonych lub mielonych ziół lub przypraw, dodaj je w ciągu ostatniej godziny gotowania. Zawsze smakuj i doprawiaj recepty przed podaniem.

Mleko i śmietana
Zarówno mleko, jak i śmietana są zwykle krojone podczas długich procesów gotowania. Jeśli to możliwe, dodaj te składniki podczas ostatniej godziny gotowania.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zalecenia:
Przed czyszczeniem zawsze wyjmuj garnek z gniazdka. Nigdy nie zanurzaj korpusu kuchenki, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Nie używaj żrących środków czyszczących.

Przed przystąpieniem do czyszczenia
- Upewnij się, że kuchenka jest wyłączona i odłączona od gniazdka elektrycznego.
- Niech wszystkie części garnka całkowicie ostygną. Aby zapobiec uszkodzeniu szklanej pokrywy lub miski, unikaj ekstremalnych zmian temperatury, bezpośredniego ciepła lub nagłego chłodzenia.

Czyszczenie misy ceramicznej i pokrywy szklanej
- Wyjąć ceramiczną kuwetę i szklaną pokrywkę. Umyj ceramiczną miskę i szklaną pokrywę ciepłą wodą z mydłem. Wypłucz i dobrze wysusz.
- Aby pozbyć się uporczywych plam i resztek jedzenia z ceramicznej miski, napełnij ją do 2/3 ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do namoczenia. Wypłucz i dobrze wysusz.

Czyszczenie garnka

Część	Można myć w zmywarce	Nadaje się do piekarnika.
Przykrywka	Tak	Nie
Misa wewnętrzna	Tak	Tak (nie dla żelaza)

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Produkt: ChupChup Matic/ ChupChup Matic X/ ChupChup Matic M/ ChupChup Matic S/ ChupChup Matic T
Referencja produktu: 02031/ 02057/ 02058/ 02059/ 02060
Moc: 240 W
Napięcie: 220-240 V
Frekwencja: 50/60 Hz
Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.
Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.
Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.
Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

7. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.
Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.
Jeśli wykryjesz incydent z produktem lub masz jakiekolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania,

przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Skládací skleněné víko
2. Silikonový kroužek
3. Keramická vyjímatelná nádoba.
4. Základné tělo hrnce
5. Rukojeť
6. Kontrolní panel
7. Obrazovka
8. Tlačítka funkcí a teploty
9. Zvýšit
10. Snížit
11. Zvolit
12. Zapnutí / vypnutí / Potvrzení

Poznámka:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Keramickou nádobu a skleněné víko omyjte teplou mýdlovou vodou.
- Opláchněte a usušte před prvním použitím pečlivě všechny části produktu.
- Umístěte přístroj na povrchy bezpečné, stabilní, rovné a odolné proti teplu.

Poznámka

- Poznámka: před započetím čištění se ujistěte, že je produkt odpojený od zdroje elektrické energie a vypněte ho,
- než ho začnete čistit.
- Je možné, že při prvním zapnutí přístroje bude vycházet lehký kouř a bude cítit spálené. Toto je důsledek přítomnosti zbytků z výroby a nemá to vliv na fungování přístroje.

3. FUNGOVÁNÍ

Doporučení
- Skleněné víko i keramická nádoba během používání dosáhnou velmi vysokých teplot. Výrobek používejte opatrně a v rukavicích.
- Hrnec pracuje tak, že vytváří a akumuluje teplo a udržuje stabilní teplotu. Pro dosažení nejlepších výsledků neodstraňujte skleněné víko alespoň do poloviny procesu vaření. Skleněné víko umožňuje řídit proces vaření bez přerušení.

1. Vložte keramickou nádobu do základny hrnce a před pokračováním se ujistěte, že je správně umístěna. Obr. 2
2. Vložte potraviny do keramické nádoby. Nikdy nevkládejte ingredience do základního těla, vždy používejte keramickou nádobu. Obr. 3

Upozornění

Doporučuje se vyplnit 2/3 nádoby, nepřeplňovat ji.

3. Položte skleněné víko na keramickou nádobu pro zakrytí hrnce. Obr. 4
4. Připojte produkt k elektrické zásuvce a vyberte požadovanou úroveň napájení. Indikátor napájení se rozsvítí a hrnec začne fungovat. Obr. 5
5. Uvařené ingredience udržujte v hrnci na nízkém výkonu, aby byly teplé až do doby, než budou servírovány.
6. Po skončení vaření odpojte spotřebič ze zásuvky. Obr. 6
7. V rukavicích sejměte skleněné víko. Ujistěte se, že pára nahromaděná uvnitř zařízení nemíří na žádnou část těla, aby nedošlo k popálení. Obr. 7
8. Opatrně nadzvedněte a vyjměte keramickou nádobu. Umístěte keramickou nádobu na povrch odolný vůči teplu. Při položení nádoby přímo na leštěné nebo jemné povrchy buďte opatrní, protože základna není smaltovaná a může je poškrábat nebo spálit Obr. 8

Nastavení vaření
Hrnec má 2 programy vaření:
1. Nízká teplota: je vhodná pro přípravu potravin po dlouhou dobu na pomalém ohni. Může být také použit k udržování teplých surovin, dokud nechcete jídlo servírovat.
2. Vysoká: používá se k pečení nebo vaření sušené zeleniny. Vařte ingredience polovinu čase při nízké teplotě. Při použití hrnce s vysokým výkonem může proces vaření vyžadovat větší množství vody, v závislosti na typu receptu a době vaření. Při vaření s vysokým výkonem je důležité občas zkontrolovat stav procesu vaření. Doba vaření by se měla pohybovat mezi 4 a 8 hodinami

Funkce udržování teploty
Tato funkce umožňuje, aby se dříve připravené jídlo udržovalo při ideální teplotě až do okamžiku, kdy je podáváno. Nepokoušejte se s touto funkcí vařit jídlo.

Doporučení:
- Nedoporučuje se používat výrobek s funkcí vysoké teploty déle než 4 hodiny.
- Po ukončení používání pomalého hrnce jej odpojte od elektrické zásuvky.
- Pokud se vařené jídlo nebude servírovat ihned, vyberte ručně funkci udržování v teple.
- V případě výpadku elektrické energie se zařízení vypne a po opětovném zapnutí displej bliká. Pokud byl hrnec několik hodin vypnutýá, jídlo nemusí být v dobrém stavu a nedoporučuje se jíst.

Programování
Hrnec lze naprogramovat tak, že začne vařit v požadovaném čase, což vám umožní mít čerstvě uvařené jídlo, kdykoli budete chtít.
1. Opakovaně stiskněte tlačítko, dokud nezvolíte požadovaný výkon vaření (vysoký nebo nízký) nebo funkci udržování teploty (teplo).
2. Pomocí tlačítek ^ a v vyberte požadovanou dobu vaření v 30minutových intervalech, maximálně však 20 hodin.
3. Pokud chcete, aby proces vaření začal okamžitě, stiskněte pro potvrzení.
4. Pokud chcete naprogramovat vaření tak, aby vařič začal vařit v určitý čas, držte tlačítko stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí slovo Delay.
5. Pomocí tlačítek ^ a v vyberte hodiny, které mají uplynout do začátku vaření.
6. Stiskněte pro potvrzení.

Příklad
Pokud chcete naprogramovat proces vaření na 6 hodin a chcete, aby byl spuštěn za 2 hodiny, nejprve vyberte 6:00 hodin a poté zvyšte 2 hodiny na dříve nastavený čas. Na obrazovce se zobrazí součet těchto časů, tj. 8:00 hodin.

Poznámka

Po uplynutí nastavené doby vaření hrnec aktivuje funkci udržování teploty.

Průvodce pomalým vařením
Tato část je navržena tak, aby pomohla přizpůsobit vaše oblíbené recepty pomalému vaření. Polévky a dušené maso jsou nejčastějšími recepty na vaření v těchto typech hrnců. Většina dušených mas a vaření masa s nízkým tepelným výkonem vede k lepším výsledkům.

Je důležité:
- Vařte dostatečně dlouho.
- Pokud postupujete podle receptu pro běžné hrnce, nepřidávejte tolik tekutiny, kolik je uvedeno v původním receptu. Obecně je požadováno poloviční množství tekutin, jako se používá při běžných způsobech vaření, protože se tekutiny neodpařují stejným způsobem.

Pokud je na konci procesu vaření příliš mnoho kapaliny, sejměte víko a vařte při vysoké teplotě, dokud se přebytečná kapalina neodpaří.
- Mnoho kroků v konvenčních recepturách lze přeskočit, protože zelenina se nerozvaří, takže můžete všechny ingredience vložit do pomalého hrnce najednou. V každém případě by se mléko nebo smetana měly přidávat během poslední hodiny vaření.

Průvodce časy vaření

Čas receptu	Nízká teplota	Vysoká teplota
15-30 min	4-6 hodin	1,5-2 hodiny
35-45 min	6-10 hodin	3-4 hodiny
50 min-3 h	8-18 hodin	4-6 hodin

Tyto časy jsou přibližné a mohou se lišit v závislosti na přísadách a množstvích.

Příprava masa a drůbeže
- Při přípravě masa jej vždy nakrájejte na malé kousky. Z masa okrájejte a odstraňte veškerý viditelný tuk, protože při vaření jídla se pomalu tvoří tekutý tuk. Pokud je to možné, použijte kuře bez kůže. U receptů na pečené masi nakrájejte maso na kostičky o tloušťce přibližně 2,5 cm.
- Méně křehká masa jsou ideální pro vaření v tomto hrncih, protože pomalé a zdlouhavé procesy vaření je činí křehkými a chutnými. V následující tabulce jsou uvedeny druhy vhodných kusů masa.

Maso	Řez
Hovězí	Krk, filety… části, které máte rádi
Jehněčí	kýta, kotlety… části, které máte rádi
Vepřové	Filety, kotlety… části, které máte rádi

Před vařením osmažit
- Pečení masa a drůbeže před vařením v pomalém hrnci zesiluje chuť a vede k chutnějším výsledkům.
- Zesiluje také chuť jiných potravin, jako je cibule, paprika nebo pór.
- Je možné, že opečení potravin může trvat o něco déle, ale výsledky jsou znatelně lepší. Chcete-li je osmažit, použijte nepřilnavou pánev. Použijte minimální množství oleje. Je možné, že pokud potraviny před jeho vařením v hrnci neosmažíte budou trochu chuťově nevýrazné.

Pečení
- Pečením masa v hrnci se stane jemným, chutným a snadněji se nakrájí. Dlouhé, pomalé a

zakryté procesy vaření narušují vlákna masa, takže výsledky masových pokrmů jsou velmi dobré.
- Pro pečení není třeba přidávat tekutiny. Při vaření dušeného masa je nutné přidat minimum tekutiny. Maso, které má být upečeno, vložte na teplu odolou podložku dovnitř hrnce, aby maso nepřišlo do styku s tukem, který vznikl během procesu vaření.

Maso vhodné na pečení

Maso	Řez
Hovězí	Rameno, filety, zadní čtvrtka, svíčková, líčka
Jehněčí	Noha, spodní bedra, stehno, rameno
Vepřové	Svíčková, krk, kýta, žebra

Maso vhodné na dušení

Maso	Řez
Hovězí	Rameno, filety, libové maso, líčka
Jehněčí	Zadní čtvrtka, noha, rameno.
Vepřové	Svíčková, krkovička.

Vaření zeleniny
- Jednou z charakteristik pomalého vaření je, že zelenina obvykle vaří mnohem pomaleji než maso. Většina zeleniny by měla být nakrájena na malé kousky, umístěna blízko stěn a co nejblíže základně keramické pánve.
- Maso položte na zeleninu. Mrkev by měla být oloupaná a umístěna tak, aby byla zcela pokryta tekutinou. Před přidáním do zbytku ingrediencí zmrazenou zeleninu rozmrazte.

Těstoviny a rýže
Při vaření receptů s nudlemi, makarony atd. vařte těstoviny, dokud nebudou mírně měkké, a vložte je do pomalého sporáku na posledních 30 minut vaření. Při vaření rýže ji smíchejte se zbytkem ingrediencí a přidejte 1/4 sklenice tekutiny na každou 1/4 sklenici rýže. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte dlouhozrnnou rýži.

Bylinky a koření
Nejběžnějším způsobem koření je použití celých listů, bylin nebo koření. Doporučuje se použít polovinu uvedeného množství, protože mají velmi silnou chuť. Pokud používáte sušené nebo mleté byliny nebo koření, přidejte je během poslední hodiny vaření. Před podáváním vždy vyzkoušejte a dochuťte recepty.

Mléko a šlehačka
Mléko i smetana se obvykle srazí během dlouhých procesů vaření. Pokud je to možné, přidejte tyto ingredience během poslední hodiny vaření.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Doporučení:
odpojte přístroj ze elektrické energie, než ho budete čistit. Nikdy neponořujte tělo hrnce, šňůry nebo zástrčky do vody nebo jiných tekutin. Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky.

Před započetím čištění
- Ujistěte, že je přístroj vypnutý a odpojený od zdroje elektrické energie.
- Počkejte, až všechny části přístroje zcela vychladnou. Abyste zabránili poškození skleněného víka nebo nádoby, vyvarujte se extrémních teplotních změn, přímého zahřívání nebo náhlého ochlazování.

Čištění keramické nádoby a skleněného víka
- Odstraňte keramickou nádobu a skleněné víko. Vyčistěte keramickou nádobu a skleněné víko teplou mýdlovou vodou. Vypláchněte ji a dobře usušte.
- Chcete-li se zbavit zatvrdlých zbytků jídla z keramické nádoby, naplňte ji 2/3 teplou mýdlovou vodou a namočte ji. Vypláchněte ji a dobře usušte.

Čištění hlavního těla hrnce

Část	Vhodné do myčky	Vhodné do trouby
Víko	Ano	Ne
Vnitřní nádoba	Ano	Ano (ne nagril)

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: ChupChup Matic/ ChupChup Matic X/ ChupChup Matic M/ ChupChup Matic S/ ChupChup Matic T
Reference produktu: 02031/ 02057/ 02058/ 02059/ 02060
Výkon: 240 W
Napětí: 220-240 V
Frekvence: 50/60 Hz
Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Když tento produkt dosáhne konce své životnosti, měli byste vyjmout baterie/baterie/akumulátory a odevzdat jej do sběrného místa určeného místními úřady.
Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.
Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.
Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.
Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

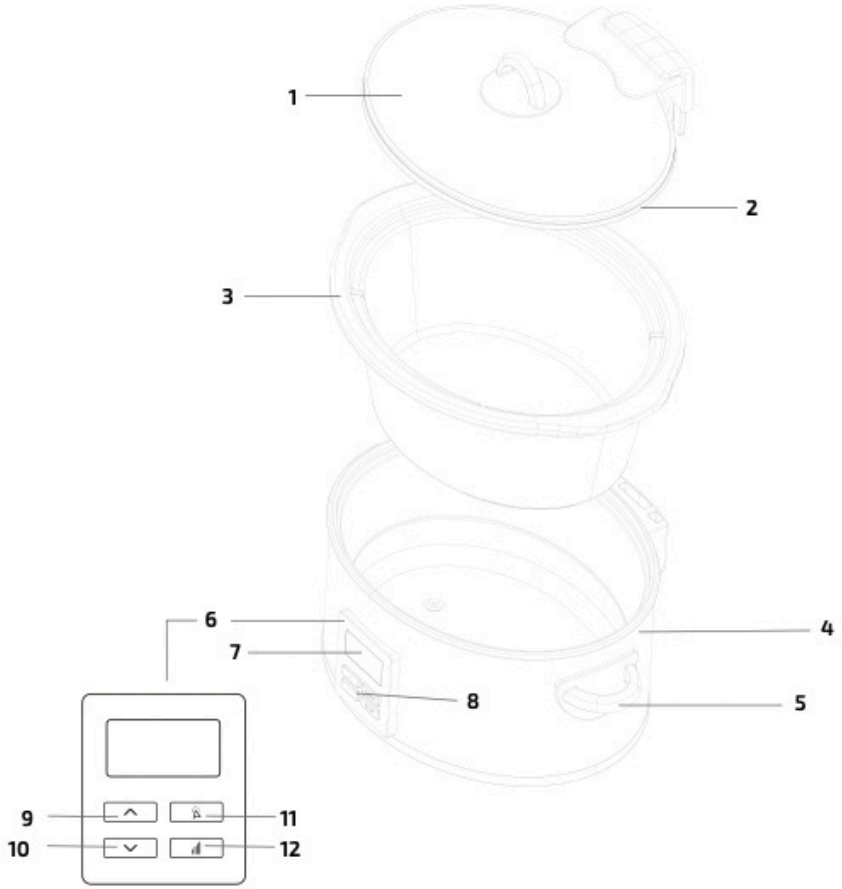


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 1



Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 2

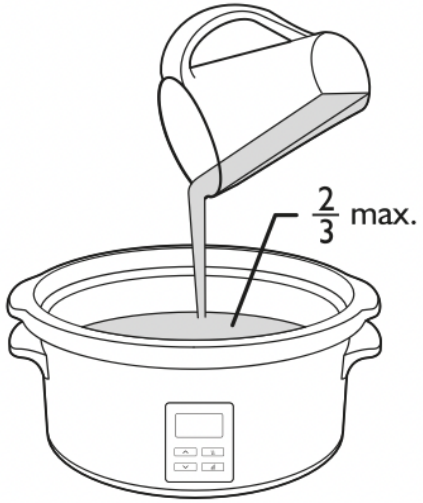


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 3

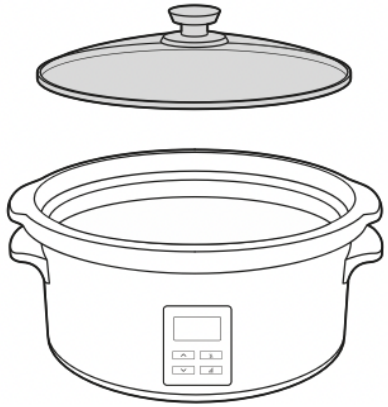


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 4

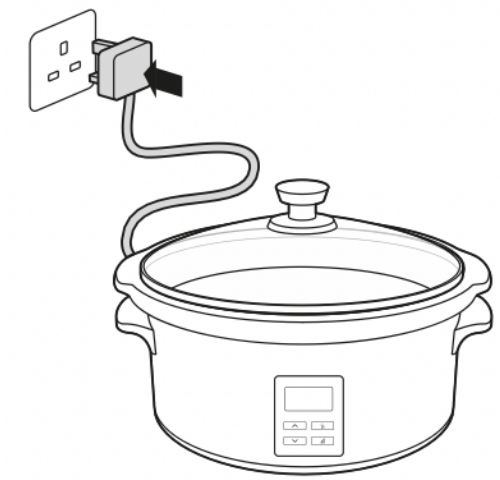


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 5

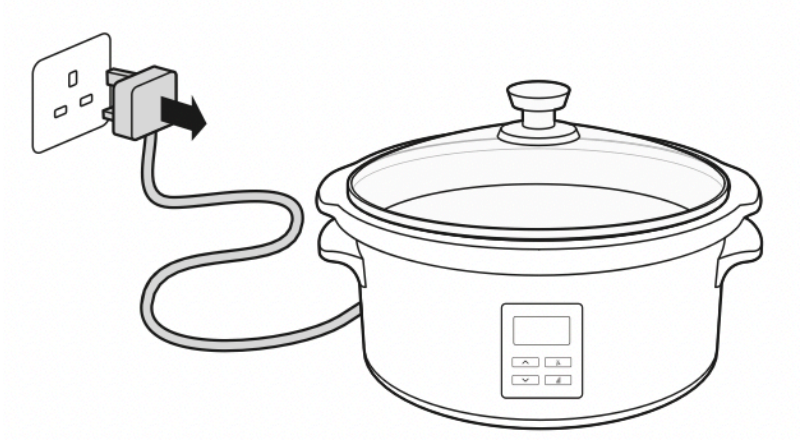


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 6



Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 7

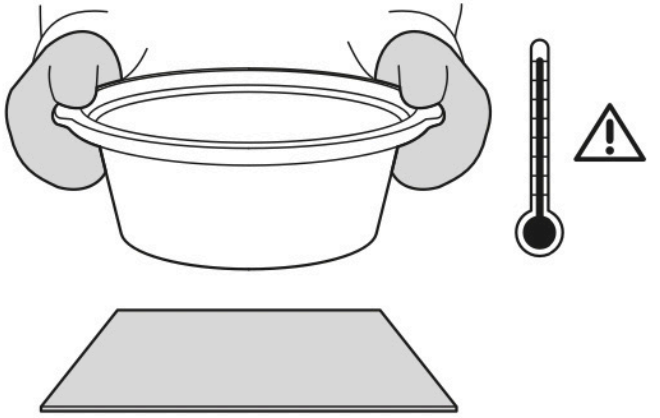


Fig./Img./Abb./Afb./Rys./Obr. 8

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
LI01230214