

cecotec

CEC-02030



Κατσαρόλα 5.5 Lt με Γυάλινο Καπάκι Slow
Cooker Cecotec Chup Chup

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1

1. Γυάλινο καπάκι
2. Αποσπώμενο κεραμικό μπολ
3. Λαβές
4. Κύριο σώμα της κουζίνας
5. Πίνακας ελέγχου
6. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
7. Κουμπί λειτουργίας

2. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή είναι συσκευασμένη με τρόπο που να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Πάρτε τη συσκευή βγάλτε από το κουτί του και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Μπορείτε να κρατήσετε το αρχικό κουτί και άλλα στοιχεία συσκευασίας σε ασφαλές μέρος. Αυτό θα σας βοηθήσει να αποτρέψετε τη ζημιά του προϊόντος όταν μεταφέροντάς το στο μέλλον. Σε περίπτωση απόρριψης της αρχικής συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά συσκευασίας ανακυκλώνονται ανάλογα.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και σε καλή κατάσταση. Αν υπάρχει κομμάτι λείπει ή βρίσκεται σε κακές συνθήκες, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec αμέσως.
- Πλύνετε το κεραμικό μπολ και το γυάλινο καπάκι με ζεστό σαπουνόνερο.
- Ξεπλύνετε και στεγνώστε όλα τα μέρη του προϊόντος προσεκτικά πριν από τη χρήση.
- Τοποθετήστε το προϊόν σε στεγνή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, μακριά από πηγές θερμότητας.

Παρακαλώ σημειώστε

Πάντα να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε το προϊόν από την παροχή ρεύματος πριν καθαρίζοντάς το.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Τόσο το γυάλινο καπάκι όσο και το κεραμικό μπολ θα φτάσουν σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Χρήση τη συσκευή προσεκτικά και με γάντια.
 - Η αργή κουζίνα λειτουργεί δημιουργώντας και συσσωρεύοντας θερμότητα και διατηρώντας μια σταθερότητα θερμοκρασία. Για καλύτερα αποτελέσματα, μην αφαιρείτε το γυάλινο καπάκι τουλάχιστον μέχρι τη μέση τη διαδικασία μαγειρέματος. Το γυάλινο καπάκι σας επιτρέπει να ελέγχετε τη διαδικασία μαγειρέματος χωρίς διακόπτοντάς το.
1. Τοποθετήστε το κεραμικό μπολ στη βάση της κουζίνας και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά πριν συνεχίσει. Εικ. 2
 2. Τοποθετήστε τα υλικά στο κεραμικό μπολ. Ποτέ μην βάζετε τα υλικά απευθείας στην κουζίνα, χρησιμοποιείτε πάντα το κεραμικό μπολ. Εικ. 3
- Προειδοποίηση

Συνιστάται να γεμίσετε το μπολ κατά τα 2/3, μην το παραγεμίζετε.

3. Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι στο κεραμικό μπολ για να καλύψει την κατσαρόλα. Εικ. 4

4. Συνδέστε το προϊόν στην πρίζα και επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος. Η ένδειξη ισχύος

θα ανάψει και η κουζίνα θα αρχίσει να λειτουργεί. Εικ. 5

5. Διατηρήστε τα μαγειρεμένα υλικά μέσα στη χύτρα σε χαμηλή ισχύ για να διατηρηθούν ζεστά μέχρι σερβίρισμα.

6. Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Εικ. 6

7. Αφαιρέστε το γυάλινο καπάκι φορώντας γάντια. Βεβαιωθείτε ότι ο ατμός έχει συσσωρευτεί στο εσωτερικό του

Η συσκευή δεν κατευθύνεται σε κανένα μέρος του σώματος για την αποφυγή εγκαυμάτων. Εικ. 7

8. Ανασηκώστε προσεκτικά και αφαιρέστε το κεραμικό μπολ. Τοποθετήστε το κεραμικό μπολ σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα

επιφάνεια. Να είστε προσεκτικοί όταν τοποθετείτε το μπολ απευθείας σε γυαλισμένες ή λεπτές επιφάνειες, καθώς το

Η βάση δεν είναι σμάλτο και μπορεί να τα χαράξει ή να τα σημαδέψει. Εικ. 8

Ρυθμίσεις μαγειρέματος

Η κουζίνα έχει 2 μαγειρικές δυνάμεις:

1. Χαμηλό: επιτρέπει στα υλικά να σιγοβράζουν για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε

κρατήστε τα υλικά ζεστά μέχρι να θέλετε να σερβίρετε το φαγητό.

2. Υψηλό: χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ή το μαγείρεμα αποξηραμένων οσπρίων.

Μαγειρεύει τα υλικά στο μισό χρόνο

όπως σε χαμηλή ισχύ. Όταν χρησιμοποιείτε την αργή κουζίνα σε υψηλή ισχύ, η διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να

απαιτούν μεγαλύτερη ποσότητα νερού, ανάλογα με το είδος της συνταγής και το χρόνο μαγειρέματος. Όταν

μαγειρεύοντας σε υψηλή ισχύ, είναι σημαντικό να ελέγχετε τακτικά την κατάσταση της διαδικασίας μαγειρέματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 4 και 8 ωρών.

Λειτουργία Keep Warm

Αυτή η λειτουργία διατηρεί το προμαγειρεμένο φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία μέχρι να είναι έτοιμο για σερβίρισμα. μην επιχειρήσετε να μαγειρέψετε φαγητό με αυτήν τη λειτουργία.

- Δεν συνιστάται η χρήση του προϊόντος με τη λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας για περισσότερα από 4 ώρες.

- Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση της αργής κουζίνας, αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

- Εάν το μαγειρεμένο φαγητό δεν πρόκειται να σερβιριστεί αμέσως, επιλέξτε χειροκίνητα το Keep Warm λειτουργία.

- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί. Εάν έχει απενεργοποιηθεί για

αρκετές ώρες, το φαγητό μπορεί να μην είναι σε καλή κατάσταση και δεν συνιστάται να το φάτε.

Οδηγός αργού μαγειρέματος

Αυτή η ενότητα έχει σχεδιαστεί για να σας βοηθήσει να προσαρμόσετε τις αγαπημένες σας συνταγές στο slow cooker. Σούπες και

Τα μαγειρευτά είναι οι πιο συνηθισμένες συνταγές για αυτόν τον τύπο κουζίνας. Τα περισσότερα μαγειρευτά και κρέατα μαγειρεμένα χαμηλή ισχύς δίνει καλύτερα αποτελέσματα.

- Αφήστε αρκετό χρόνο για το μαγείρεμα.
- Μην προσθέτετε τόσα υγρά όπως υποδεικνύεται στην αρχική συνταγή, εάν ακολουθείτε συνταγή για συμβατικές κατσαρόλες μαγειρέματος. Γενικά, απαιτείται η μισή ποσότητα υγρών σε σύγκριση στις συμβατικές μεθόδους μαγειρέματος, καθώς δεν εξατμίζονται με τον ίδιο τρόπο. Αν υπάρχει και αυτό πολύ υγρό στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, αφαιρέστε το καπάκι και μαγειρέψτε σε υψηλή ισχύ μέχρι η περίσσεια υγρού έχει εξατμιστεί.
- Πολλά από τα βήματα στις συμβατικές συνταγές μπορούν να αγνοηθούν, καθώς τα λαχανικά δεν θα είναι παραβρασμένο, ώστε να μπορείτε να βάλετε όλα τα υλικά στο slow cooker ταυτόχρονα. Ωστόσο, το γάλα ή Η κρέμα πρέπει να προστεθεί την τελευταία ώρα του μαγειρέματος

Οδηγός χρόνου μαγειρέματος

Ωρα της συνταγής	Χαμηλής ισχύος	Υψηλή ισχύς
15-30 λεπτά	4-6 ώρες	1.5-2 ώρες
35-45 λεπτά	6-10 ώρες	3-4h
50 λεπτά-3 ώρες	8-18 ώρες	4-6h

Αυτοί οι χρόνοι είναι κατά προσέγγιση και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τα συστατικά και τις ποσότητες.

Μαγείρεμα κρέατος και πουλερικών

- Όταν ετοιμάζετε κρέας, προτιμάτε πάντα τα καλύτερα κομμάτια. Κόψτε και αφαιρέστε τυχόν ορατό λίπος από φιλέτα κρέατος, καθώς το αργό ψήσιμο παράγει υγρό λίπος. Χρησιμοποιήστε κοτόπουλο χωρίς πέτσα αν είναι δυνατόν. Για στιφάδο συνταγές, κόψτε το κρέας σε κύβους πάχους περίπου 2,5 εκ.
- Τα λιγότερο τρυφερά κρέατα είναι ιδανικά για αργές εστίες γιατί οι διαδικασίες αργού ψησίματος κάνουν τα τρυφερά και νόστιμα. Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τους κατάλληλους τύπους τεμαχίων κρέατος.

Κρέας	Περικοπή
Βοδινό	Πλευρά, στέλεχος, στρογγυλό, φιλέτο, μπριζόλες για στιφάδο.
Αρνί	Λαιμός, μπροστινό στέλεχος.
Χοιρινό	Ζαμπόν, φιλέτο,

Ροδίζει πριν το μαγείρεμα

- Το ρόδινο τόσο του κρέατος όσο και του πουλερικού πριν το μαγείρεμα στο slow cooker εντείνει τη γεύση και παράγει πιο νόστιμα αποτελέσματα.
- Επίσης, εντείνει τη γεύση άλλων τροφών όπως τα κρεμμύδια, οι πιπεριές και το πράσο.
- Μπορεί να χρειαστεί λίγο περισσότερος χρόνος για να ροδίσει το φαγητό νωρίτερα, αλλά τα αποτελέσματα είναι αισθητά καλύτερα. Προς την ροδίστε τα, χρησιμοποιήστε ένα αντικολλητικό τηγάνι. Χρησιμοποιήστε την ελάχιστη ποσότητα λαδιού. Είναι δυνατό να αν το φαγητό δεν ροδίσει πριν το ψήσετε στο τηγάνι, μπορεί να είναι λίγο άγευστο.

Ψητό

- Το ψήσιμο του κρέατος στο slow cooker το κάνει πιο τρυφερό, νόστιμο και πιο εύκολο να το κόψετε σε φέτες. Το μακρύ, οι αργές και καλυμμένες διαδικασίες μαγειρέματος προκαλούν τη διάσπαση των νευρών του κρέατος, άρα τα αποτελέσματα από τα πιάτα με κρέας είναι πολύ ικανοποιητικά.

- Δεν είναι απαραίτητο να προσθέσετε υγρά για ψήσιμο. Όταν μαγειρεύετε κοκκινιστό κρέας, είναι απαραίτητο για να προσθέσετε ελάχιστο υγρό. Τοποθετήστε το κρέας που θα ψηθεί στη σχάρα σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα πιάτο μέσα την κατσαρόλα για να μην έρθει σε επαφή το κρέας με το λίπος που παράγεται από το μαγείρεμα η ίδια η διαδικασία.

Κοψίματα κατάλληλα για ψήσιμο

Κρέας	Περικοπή
Βοδινό	μπριζόλα, πίσω τεταρτημόριο, φιλέτο, στρογγυλό.
Αρνί	Πόδι, φιλέτο,
Χοιρινό	Φιλέτο, λαιμός, πόδι, πλευρά.

Κοψίματα κατάλληλα για βράσιμο

Κρέας	Περικοπή
Βοδινό	μπριζόλα, άπαχο, κόντρα φιλέτο,
Αρνί	Πίσω τέταρτο, πόδι, ώμος.
Χοιρινό	Φιλέτο, λαιμός.

Μαγείρεμα λαχανικών

- Ένα από τα χαρακτηριστικά του αργού μαγειρέματος είναι ότι τα λαχανικά γενικά μαγειρεύονται πολύ πιο αργά από το κρέας. Τα περισσότερα λαχανικά πρέπει να κόβονται σε μικρά κομμάτια, να τοποθετούνται κοντά τα τοιχώματα και όσο το δυνατόν πιο κοντά στη βάση του κεραμικού μπολ.
- Τοποθετήστε το κρέας πάνω από τα λαχανικά. Τα καρότα πρέπει να καθαρίζονται και να τοποθετούνται εκεί που βρίσκονται θα καλυφθεί πλήρως με υγρό. Ξεπαγώστε τα λαχανικά πριν τα προσθέσετε στα υπόλοιπα των συστατικών.

Ζυμαρικά και ρύζι

Όταν μαγειρεύετε συνταγές με ταλιατέλες, μακαρόνια κ.λπ., μαγειρεύετε τα ζυμαρικά μέχρι να μαλακώσουν ελαφρώς και στη συνέχεια τοποθετήστε το στο slow cooker για τα τελευταία 30 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος. Όταν μαγειρεύετε το ρύζι, ανακατεύετε το με τα υπόλοιπα υλικά και προσθέτουμε 1/4 φλιτζάνι υγρό για κάθε 1/4 φλιτζάνι ρύζι. Χρησιμοποιήστε μακρά κόκκους ρυζιού για καλύτερα αποτελέσματα.

Βότανα και μπαχαρικά

Συνήθεστερα, χρησιμοποιούνται ολόκληρα φύλλα, βότανα ή μπαχαρικά. Συνιστάται η χρήση του μισού αναγραφόμενη ποσότητα, καθώς έχουν πολύ έντονη γεύση. Όταν

χρησιμοποιείτε αποξηραμένα ή αλεσμένα βότανα ή μπαχαρικά, προσθέστε τα την τελευταία ώρα του μαγειρέματος. Πάντα να δοκιμάζετε και να καρυκεύετε συνταγές πριν σερβίρισμα.

Γάλα και κρέμα

Τόσο το γάλα όσο και η κρέμα κόβονται συχνά κατά τη διάρκεια μακρών διαδικασιών μαγειρέματος. Εάν είναι δυνατόν, προσθέστε αυτά υλικά την τελευταία ώρα μαγειρέματος.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σύσταση

Πάντα να αποσυνδέετε την κουζίνα από το ρεύμα πριν την καθαρίσετε. Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα της κουζίνας, καλώδιο ή βύσμα σε νερό ή άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά.

Πριν τον καθαρισμό:

- Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί λειτουργίας βρίσκεται στη θέση OFF.
- Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα.
- Αφήστε όλα τα μέρη της κατσαρόλας να κρυώσουν εντελώς. Για να αποφύγετε ζημιά στο γυάλινο καπάκι ή το μπολ, αποφύγετε τις ακραίες αλλαγές θερμοκρασίας, την άμεση ζέστη ή την απότομη ψύξη

Καθαρισμός του κεραμικού μπολ και του γυάλινου καπακιού

- Αφαιρέστε το κεραμικό μπολ και το γυάλινο καπάκι. Καθαρίστε το κεραμικό μπολ και το γυάλινο καπάκι με σαπούνι και ζεστό νερό. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
- Για να απαλλαγείτε από επίμονους λεκέδες και υπολείμματα φαγητού από το κεραμικό μπολ, γεμίστε το κατά τα 2/3 ζεστό νερό με σαπούνι και αφήστε το να μουλιάσει. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

Καθαρισμός του σώματος της κατσαρόλας

Μέρος

Πλυντήριο Πιάτων

Φούρνος

Καπάκι	Ναι.	Όχι
Εσωτερικό δοχείο	Ναι.	Ναι (όχι για σχάρα)

5. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προϊόν: ChupChup/ ChupChup X/ ChupChup M/ ChupChup S/ ChupChup T

Αναφορά προϊόντος: 02030/ 02046/ 02047/ 02048/ 02049

Ισχύς: 260 W

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50/60 Hz

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευάζεται στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

6. ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΑΛΑΙΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν και/ή η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από το οικιακό απόβλητα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της διάρκειας ζωής του, θα πρέπει να το απορρίψετε των κυψελών/μπαταριών/συσσωρευτών και μεταφέρετέ τα σε ένα σημείο συλλογής ορίζονται από τις τοπικές αρχές.

Οι καταναλωτές πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή τους για πληροφορίες

σχετικά με τη σωστή απόρριψη των παλαιών συσκευών ή/και των μπαταριών τους.

Η συμμόρφωση με τις παραπάνω οδηγίες θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

7. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα είναι υπεύθυνη έναντι του τελικού χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης υπάρχει στο χρόνο παράδοσης του προϊόντος υπό τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς.

