

CHEFMAN

5.7L LOCKING LID SLOW COOKER

USER GUIDE

- Safety instructions
- Features
- Operating instructions
- Cooking tips
- Cleaning and maintenance
- Notes
- Terms and conditions
- Warranty registration

RJ15-6-LL-V3-EU





READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
For your safety and continued enjoyment of this product, always
read the instruction manual before using.





CONTENTS

- 4** Safety instructions
- 8** Features
- 10** Operating instructions
- 12** Cooking tips
- 14** Cleaning and maintenance
- 15** Notes
- 16** Terms and conditions
- 18** Warranty registration





SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or dials.
3. To protect against electric shock do not immerse cable, plugs or unit body in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cable out of reach of children less than 8 years.
6. Unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cable or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Chefman® Customer Support for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Chefman® may cause injuries.
9. Do not use outdoors.



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

10. Do not let cable hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cable in the wall socket. To disconnect, turn any control to **Off**, then remove plug from wall socket.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: Please ensure that the electrical socket can accommodate the product's standard plug. Do not attempt to alter the plug in any way.

CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly earthed outlets only.

SHORT CABLE INSTRUCTIONS

A short power-supply cable is provided to reduce the hazards of entanglement or tripping over a longer cable. Longer detachable power-supply cables or extension leads are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply extension lead is used:

1. The marked electrical rating of the extension lead should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. If the appliance is of the earthed type, the extension lead should be a earthed-type 3-wire cable; and
3. The longer cable should be arranged so that it will not drape over the worktop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

POWER CABLE SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on the cable or the appliance.
2. To insert the plug, grasp it firmly and guide it into the socket.
3. To disconnect the appliance, grasp the plug and remove it from the socket.
4. Never use the product if the power cable shows signs of abrasion or excessive wear. Contact Chefman® Customer Support for additional guidance and support.
5. Never wrap the cable tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cable where it enters the appliance and cause it to fray and break.

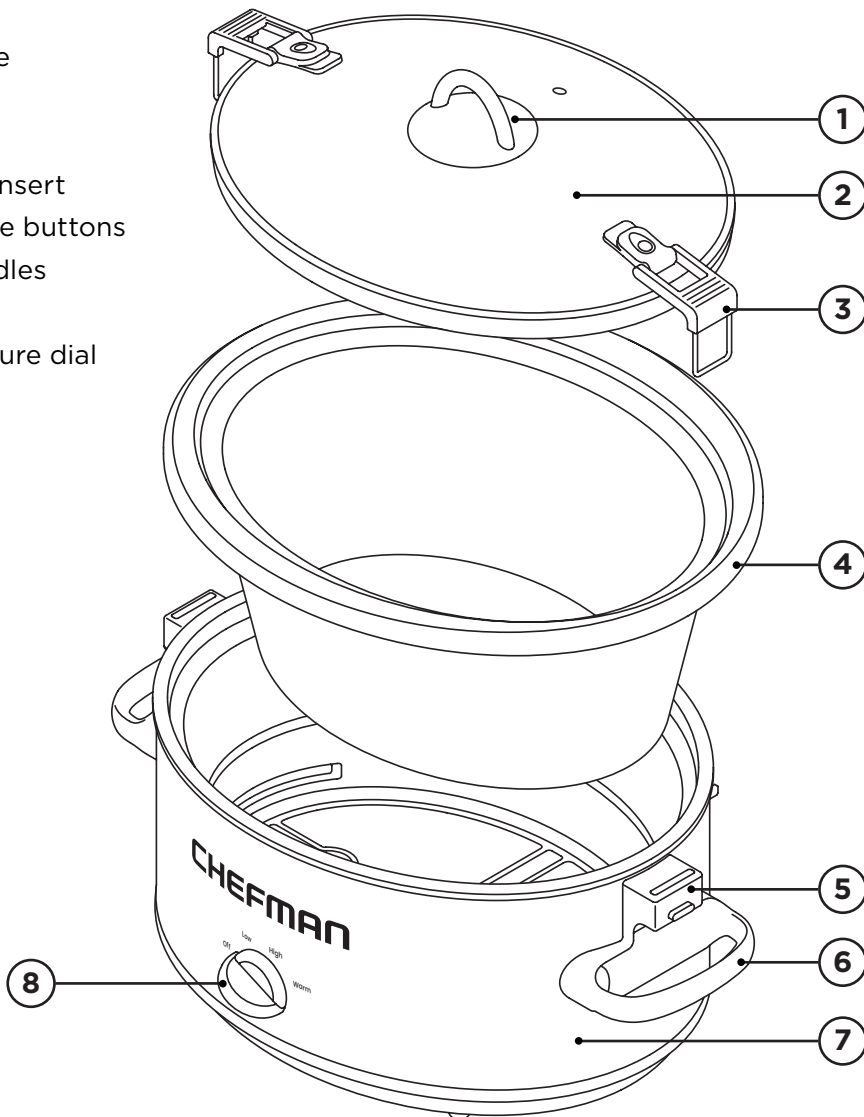
DO NOT OPERATE THE APPLIANCE IF THE POWER CABLE SHOWS ANY DAMAGE OR IF THE APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.



Do not place the appliance on a hob or any other heatable surface, even if hob is not on. Doing so is a fire hazard.

FEATURES

1. Lid handle
2. Lid
3. Lid locks
4. Cooking insert
5. Lid release buttons
6. Base handles
7. Base
8. Temperature dial



FEATURES

TEMPERATURE DIAL SETTINGS

- **Off:** Turns the slow cooker off.
- **Low:** Use to cook food in about 8-10 hours or to reheat already-cooked dishes.
- **High:** Use to cook food in about 4-6 hours.
- **Warm:** Use to keep foods warm once they're fully cooked. (Do NOT use to cook or reheat foods.)

HANDLING OF SLOW COOKER PARTS

Like any stoneware, the cooking insert may break or crack if not properly handled. Refer to the chart below for proper use of the slow cooker and its parts.

Part	Hob Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Dishwasher Safe
Cooking Insert	No	Yes, but not in the broiler	Yes	Yes
Lid	No	No	No	Yes
Base	No	No	No	No



OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials from inside and outside of the unit, and check to ensure that all parts are accounted for.
2. Read and remove any stickers on the slow cooker except for the rating label, which should remain on the unit.
3. Wipe down the interior and exterior of the base with a damp cloth. Wash the cooking insert and lid with warm, soapy water, and dry thoroughly.

HOW TO USE THE SLOW COOKER

The slow cooker allows for true hands-off cooking. Just add your ingredients, set the temperature, and come back in a few hours to a ready-to-eat meal.

1. Prepare your ingredients for cooking.
2. Place the slow cooker on a hard, flat surface away from other sources of heat. Lower the cooking insert into the base.
3. Add the food to the cooking insert. Make sure the insert is at least one-quarter full and no more than three-quarters full. (See “Cooking Tips” starting on p. 12 for more information on how to arrange foods in the insert and when to add certain ingredients for optimal results.)
4. Place the lid on the slow cooker with the locks in the open position. **NOTE:** Do NOT lock the lid during cooking. The lid should only be locked when cooked food is being transported.



OPERATING INSTRUCTIONS

5. Plug in the slow cooker and turn the temperature control dial to **Low** or **High** according to how long you want your food to cook. For most foods, the end result will be the same whether cooked on Low or High (Low just takes longer).
6. Cook for the amount of time specified in your recipe. Always check foods for doneness according to current food safety guidelines before serving.
7. To serve, carefully lift the lid. You may leave the cooking insert in the base or remove it. Use potholders when handling the insert, and place it on a heatproof surface.
CAUTION: Hot steam will escape when the lid is removed and can potentially cause burns. Keep away from the steam.
8. If you would like to keep your cooked food warm, turn the temperature control dial to the **Warm** setting for a recommended maximum time of 4 hours.
9. When finished, turn the temperature control dial **Off**, unplug the slow cooker and let it cool completely before cleaning.
10. If transporting your cooked food, use the integrated locking lid. If not already on, place the lid on the slow cooker. Use one hand to gently push down on the lid, and use your other hand to push both of the lid locks, one at a time, down into the locked position. (To unlock, press the lid release buttons on either side of the base.)



COOKING TIPS

- The important difference between **High** and **Low** is how long they take to bring food to a simmer. Choose Low to cook all day (for example, during a workday). Choose High to cook in about 4 hours.
- For best results, avoid lifting the lid during cooking except to quickly add ingredients, as this causes heat to escape.
- If the cooking insert has been in the fridge, let it come to room temperature before cooking. Thaw any frozen foods before adding to the slow cooker.
- Cut onions, potatoes, and other root vegetables into pieces no larger than 5 cm to ensure they cook through at the same rate as other ingredients. It's best to position them at the bottom and sides of the cooking insert and place meats on top for thorough cooking.
- Liquid doesn't evaporate from a slow cooker like in a regular pot, so add only enough liquid to cover the ingredients for soups and stews. You can always add more liquid at the end of cooking if the soup or stew seems too thick.
- Dairy products, fish, and quick-cooking vegetables such as green beans should be added during the last 30 minutes of cooking so they don't overcook. Fish may even need just 15 minutes.
- If adding pasta or rice, partially cook them in a separate pot of boiling water until not quite tender, then add them to the slow cooker during the last 30 minutes of cooking.
- Add dried herbs and spices at the beginning of cooking and fresh herbs when cooking is complete.
- Dried beans should be soaked overnight, drained, and rinsed before slow cooking.

COOKING TIPS

- Conventional cooking recipes may be adapted for the slow cooker. While individual recipes may require some experimentation, the chart below can be used as a general cooking guideline. (**NOTE:** The times listed in the chart are approximate and should only serve as a guide.)

Regular Cooking Time	Slow Cooker Cooking Time	
	Low	High
30 minutes	6-8 hours	3-4 hours
35-60 minutes	8-10 hours	5-6 hours
1-3 hours	10-12 hours	7-8 hours



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the slow cooker and let it cool completely.
2. Wash the cooking insert and lid with a sponge and warm, soapy water. Dry thoroughly. If food residue sticks to the insert, fill it with warm, soapy water and let it soak before cleaning. Do not use abrasive cleansers or a scouring pad, as these can damage the finish. The lid and insert are also top-rack dishwasher safe.
3. To remove water spots or mineral deposits from the cooking insert, wipe with distilled white vinegar or pour a small amount into the insert and let it soak. Then wash the pot in warm, soapy water, rinse, and dry.
4. Wipe down the base and temperature control dial with a damp cloth if necessary. Never immerse the base or plug in water or any other liquid. The base is not dishwasher safe.
5. Make sure all parts are dry before storing. To store, place the cooking insert inside the base and place the lid over the insert (do not lock the lid for storage). Never wrap the cable tightly around the appliance; keep it loosely coiled instead.



NOTES





TERMS AND CONDITIONS

Limited Warranty

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® offers a limited 2-year warranty (the “Warranty”) available on sales through authorised distributors and retailers only. Please note that this Warranty becomes valid from the date of initial retail purchase and that the Warranty is non-transferable and applies only to the original purchaser.

This Warranty is void without proof of purchase within the European Union. Please be aware that this Warranty supersedes all other warranties and constitutes the entire agreement between the consumer and Chefman®. Any changes to the Terms and Conditions of this Warranty must be in writing, signed by a representative of Chefman®. No other party has the right or ability to alter or change the Terms and Conditions of this Warranty.

We may ask you to please submit, via email, photos and/or video of the issue you are experiencing. This is to help us better assess the matter and possibly offer a quick fix. Photos and/or video may also be required to determine Warranty eligibility.

We encourage you to register your product. Registering can make the Warranty process easier and can keep you informed of any updates or recalls on your product. To register, follow the directions on the Chefman® Warranty Registration page in the Chefman® User Guide. Please retain your proof of purchase even after registering. In the event that you do not have proof of your purchase date, we may declare your Warranty void or we may, at our sole discretion, apply the date of manufacture as the purchase date for purposes of this Warranty.



TERMS AND CONDITIONS

Limited Warranty

WHAT THE WARRANTY COVERS

- **Manufacturer Defects** - Chefman® products are warranted against defects in material and workmanship, under normal household use, for a period of 2 years from the date of purchase when used in accordance with the directions listed in the Chefman® User Guide. If your product does not work as it should, please contact Customer Support at support@chefman.eu so that we may assist you.

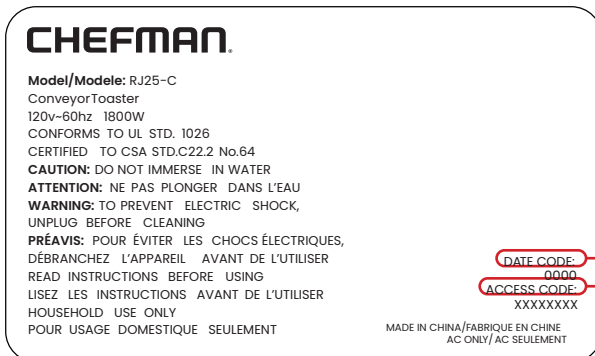
THIS WARRANTY DOES NOT COVER

- **Misuse** - Damage that occurs from neglectful or improper use of products, including, but not limited to, damage that occurs as a result of usage with incompatible voltage, regardless of whether the product was used with a converter or adapter. See Safety Instructions in the Chefman® User Guide for information on proper use of product;
- **Poor maintenance** - General lack of proper care. We encourage you to take care of your Chefman® products so that you may continue to enjoy them. Please see Cleaning and Maintenance directions in the Chefman® User Guide for information on proper maintenance;
- **Commercial use** - Damage that occurs from commercial use;
- **Normal wear and tear** - Damage or degradation expected to occur due to normal use over time;
- **Altered products** - Damage that occurs from alterations or modifications by any entity other than Chefman® such as the removal of the rating label affixed to the product;
- **Catastrophic events** - Damage that occurs from fire, floods, or natural disasters; or
- **Loss of interest** - Claims of loss of interest or enjoyment.



CHEFMAN® WARRANTY REGISTRATION

What do I need to register my product?



- Contact Information
- Model Number
- Proof of Purchase (online confirmation, receipt, gift receipt)
- Date Code
- Access Code

NOTE: Label depicted here is an example.

How do I register my product?

All you need to do is fill out a simple Chefman® registration form. You can easily access the form in one of the two ways listed below:

1. Visit [Chefman.com/register](https://www.chefman.com/register).
2. Scan the QR code to access site:





CHEFMAN® WARRANTY REGISTRATION

For product information, visit Chefman.com.

EXCEPT WHERE SUCH LIABILITY IS REQUIRED BY LAW, THIS WARRANTY DOES NOT COVER, AND CHEFMAN® SHALL NOT BE LIABLE FOR, INCIDENTAL, INDIRECT, SPECIAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, DAMAGE TO, OR LOSS OF USE OF THE PRODUCT, OR LOST SALES OR PROFITS OR DELAY OR FAILURE TO PERFORM THIS WARRANTY OBLIGATION. THE REMEDIES PROVIDED HEREIN ARE THE EXCLUSIVE REMEDIES UNDER THIS WARRANTY, WHETHER BASED ON CONTRACT, TORT OR OTHERWISE.

Chefman® is a registered trademark of RJ Brands, LLC.





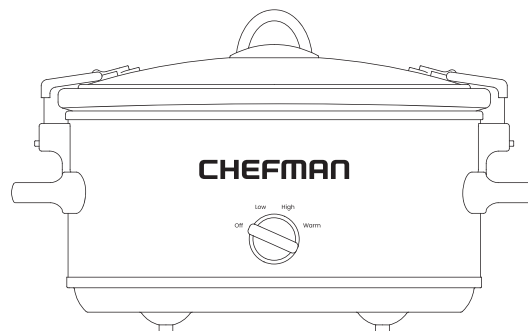
CHEFMAN

5,7-L-SCHONGARER MIT VERRIEGELBAREM DECKEL

BENUTZERHANDBUCH

- Sicherheitshinweise
- Funktionen
- Bedienungsanleitung
- Kochtipps
- Reinigung und Wartung
- Hinweise
- Allgemeine
Geschäftsbedingungen
- Garantieregistrierung

RJ15-6-LL-V3-EU





LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN

Lesen Sie vor der Verwendung stets die Bedienungsanleitung, um die Sicherheit zu gewährleisten und lange Freude an diesem Gerät zu haben.





INHALT

- 4** Sicherheitshinweise
- 8** Funktionen
- 10** Bedienungsanleitung
- 12** Kochtipps
- 14** Reinigung und Wartung
- 15** Hinweise
- 16** Allgemeine Geschäftsbedingungen
- 18** Garantierregistrierung





SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WARNUNG: Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, einschließlich des Folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Drehknöpfe.
3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
4. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, dürfen diese niemals unbeaufsichtigt bleiben.
5. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen werden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, mit neuen Teilen ausrüsten oder Teile von ihm entfernen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht nach einer Fehlfunktion oder bei einer Beschädigung des Geräts, des Kabels oder des Steckers. Wenden Sie sich zwecks Überprüfung, Reparatur oder Anpassung an den Chefman®-Kundendienst.



SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Chefman® empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasherds, einer Herdplatte oder in einen beheizten Ofen.
12. Wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Stecken Sie immer zuerst den Stecker am Gerät ein und verbinden Sie das Gerät dann mit dem Stromnetz. Zur Trennung von der Stromversorgung schalten Sie das Gerät **Off** (Aus) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
14. Das Gerät darf nicht für etwas anderes als den vorgesehenen Verwendungszweck verwendet werden.
15. Vermeiden Sie abrupte Temperaturänderungen. Legen Sie zum Beispiel keine gefrorenen Lebensmittel in einen heißen Topf.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH**



SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der mit dem Produkt gelieferte Stecker auch in die Steckdose passt. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.

VORSICHT: Um einen dauerhaften Schutz vor Stromschlägen zu gewährleisten, dürfen Sie das Gerät nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen anschließen.

ANLEITUNG FÜR DAS KURZKABEL

Um die Gefahr des Verhedderns oder des Stolperns über ein längeres Kabel zu verringern, besitzt das Gerät nur ein kurzes Netzkabel. Es sind längere, abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel erhältlich, die mit der entsprechenden Sorgfalt verwendet werden können. Wenn ein längeres, abnehmbares Netzkabel verwendet wird, ist Folgendes zu beachten:

1. Die für das Verlängerungskabel angegebene elektrische Nennleistung sollte mindestens so hoch sein wie die Nennleistung des Geräts.
2. Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Verlängerungskabel ein dreiadriges Kabel mit Masseleitung sein.
3. Das Kabel darf keinesfalls von einer Arbeitsplatte oder Tischplatte herunterhängen, sodass Kinder daran ziehen oder jemand darüber stolpern könnte.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

SICHERHEITSTIPPS FÜR NETZKABEL

1. Ziehen oder reißen Sie niemals am Kabel oder am Gerät.
2. Um den Stecker einzustecken, nehmen Sie ihn fest in die Hand und führen Sie ihn in die Steckdose.
3. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
4. Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn das Netzkabel Risse, Abrieb oder übermäßigen Verschleiß aufweist. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Chefman®-Kundendienst.
5. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Gerät, da es dadurch zu unnötiger Belastung an der Verbindungsstelle zwischen Kabel und Gerät kommen könnte, wodurch das Kabel eventuell ausfranst oder bricht.

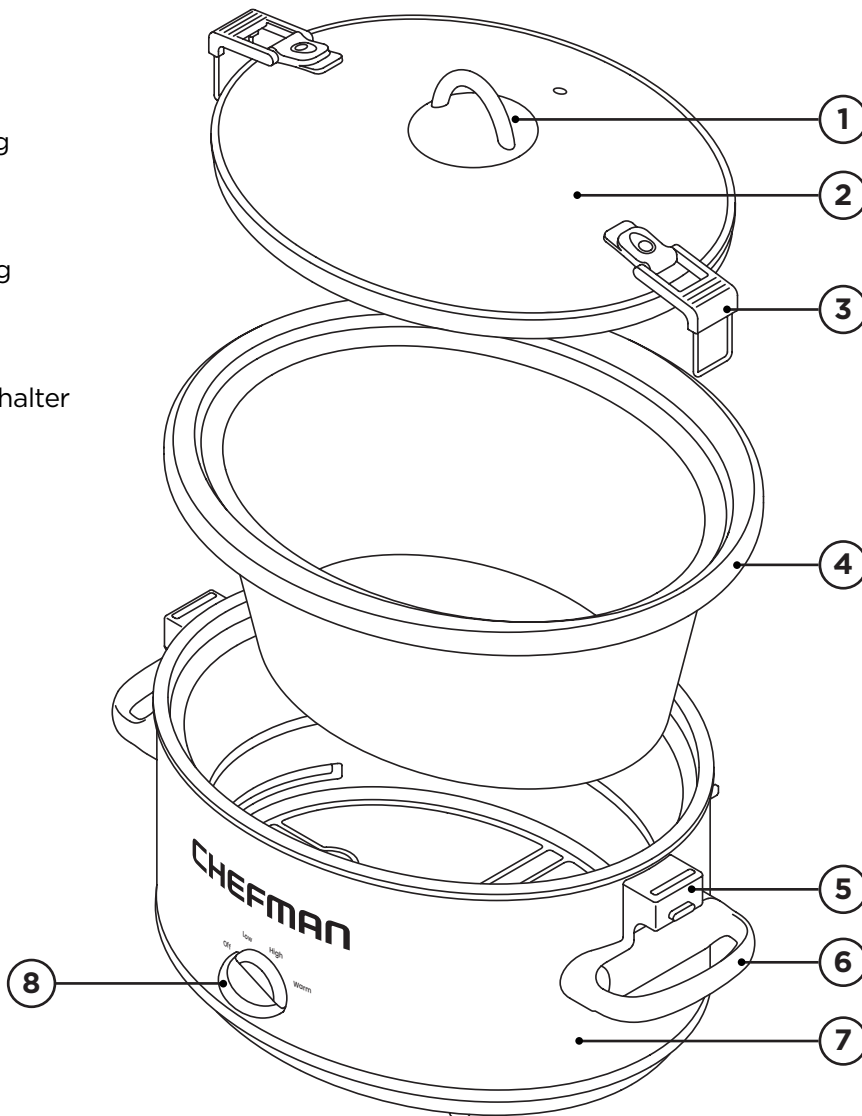
BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT IST ODER WENN DAS GERÄT ZEITWEISE ODER GAR NICHT MEHR FUNKTIONIERT.



Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Herdplatte oder eine andere heizbare Oberfläche, auch wenn diese nicht eingeschaltet ist. Es besteht Brandgefahr.

FUNKTIONEN

1. Griff des Deckels
2. Deckel
3. Deckelverriegelung
4. Kocheinsatz
5. Tasten zur
Deckelentriegelung
6. Griffe des Geräts
7. Gerät
8. Temperaturwahlschalter



FUNKTIONEN

TEMPERATUREINSTELLUNGEN

- **Off (Aus):** Schaltet den Schongarer aus.
- **Low (Niedrig):** Kocht Lebensmittel in etwa 8-10 Stunden oder wärmt bereits gekochte Speisen auf.
- **High (Hoch):** Kocht Lebensmittel in etwa 4-6 Stunden.
- **Warm (Warmhalten):** Hält Speisen nach dem Garen warm. (NICHT zum Kochen oder Wiederaufwärmen verwenden.)

DIE TEILE DES SCHONGARERS UND IHRE HANDHABUNG

Wie jede Keramik kann der Kocheinsatz bei unsachgemäßer Handhabung zerbrechen oder Risse bekommen. Konsultieren Sie zur richtigen Verwendung des Schongarers und seiner Teile die nachstehende Tabelle.

Teil	Herdplattenfest	Ofenfest	Mikrowellenfest	Spülmaschinenfest
Kocheinsatz	Nein	Ja, aber nicht im Grill	Ja	Ja
Deckel	Nein	Nein	Nein	Ja
Gerät	Nein	Nein	Nein	Nein



BEDIENUNGSANLEITUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien innen und außen am Gerät und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Lesen Sie alle Aufkleber am Gerät und entfernen Sie sie dann, mit Ausnahme des Typenschilds, das am Gerät verbleiben sollte.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Kocheinsatz und den Deckel mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie beides gründlich ab.

SO VERWENDEN SIE DEN SCHONGARER

Der Schongarer erlaubt echtes unbeaufsichtigtes Kochen. Sie geben einfach Ihre Zutaten in den Topf, stellen die Temperatur ein und kommen nach einigen Stunden wieder, um eine fertige Mahlzeit vorzufinden.

1. Bereiten Sie Ihre Zutaten zum Kochen vor.
2. Stellen Sie den Schongarer auf eine feste, ebene Fläche mit ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen. Setzen Sie den Kocheinsatz in das Gerät.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Einsatz. Vergewissern Sie sich, dass der Einsatz zu mindestens einem Viertel und höchstens zu drei Vierteln gefüllt ist. (Zum Platzieren der Lebensmittel im Einsatz und dem Zeitpunkt der Zugabe bestimmter Zutaten für optimale Ergebnisse siehe „Kochtipps“ ab S. XX.)
4. Setzen Sie den Deckel auf den Schongarer, ohne ihn zu verriegeln. **HINWEIS:** Verriegeln Sie den Deckel während des Kochens NICHT. Der Deckel sollte nur beim Transport von Speisenverriegelt werden.



BEDIENUNGSANLEITUNG

5. Verbinden Sie den Schongarer mit dem Stromnetz und stellen Sie den Temperaturregler auf **Low** (Niedrig) oder **High** (Hoch), je nachdem, wie lange Sie Ihr Essen garen möchten. Bei den meisten Speisen ist das Endergebnis gleich, egal ob sie auf niedriger oder hoher Stufe gekocht werden (die niedrige Stufe nimmt einfach mehr Zeit in Anspruch).
6. Beachten Sie die in Ihrem Rezept angegebene Zeit. Prüfen Sie vor dem Servieren immer, ob die Speisen gemäß den geltenden Lebensmittelsicherheitsrichtlinien gar sind.
7. Zum Servieren heben Sie den Deckel vorsichtig ab. Sie können den Kocheinsatz im Gerät belassen oder herausnehmen. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Einsatz anfassen, und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
VORSICHT: Beim Abnehmen des Deckels entweicht heißer Dampf, der zu Verbrennungen führen kann. Halten Sie sich von diesem Dampf fern.
8. Wenn Sie Ihre gekochten Speisen warm halten möchten, stellen Sie den Temperaturregler auf **Warm** (Warmhalten). Die empfohlene Höchstdauer hierfür beträgt 4 Stunden.
9. Wenn Sie fertig sind, stellen Sie den Temperaturregler auf **Off** (Aus), ziehen Sie den Netzstecker des Schongarer und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
10. Verwenden Sie für den Transport der gegarten Speisen den integrierten verriegelbaren Deckel. Falls noch nicht geschehen, setzen Sie den Deckel auf den Schongarer. Drücken Sie ihn mit einer Hand vorsichtig nach unten und mit der anderen Hand beide Deckelverschlüsse nacheinander in die verriegelte Position. (Zum Entriegeln drücken Sie die Deckelentriegelungstasten an den Seiten des Geräts.)

KOCHTIPPS

- Der wichtigste Unterschied zwischen der hohen und der niedrigen Stufe besteht in der Dauer der Garzeit. Wählen Sie **Low** (Niedrig), um den ganzen Tag zu kochen (z. B. während eines Arbeitstages). Wählen Sie **High** (Hoch), um das Essen in etwa 4 Stunden zu garen.
- Ein optimales Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie den Deckel während des Garvorgangs ausschließlich zum schnellen Hinzufügen von Zutaten anheben, da hierdurch Hitze entweicht.
- Wenn der Gareinsatz im Kühlschrank gelegen hat, lassen Sie ihn vor dem Garen auf Zimmertemperatur kommen. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel auf, bevor Sie sie in den Schongarer geben.
- Schneiden Sie Zwiebeln, Kartoffeln und anderes Wurzelgemüse in Stücke, die nicht größer als 5 cm sind, damit sie im gleichen Tempo wie die anderen Zutaten durchgaren. Es ist am besten, sie unten und an den Seiten des Kocheinsatzes anzuordnen und das Fleisch obenauf zu legen, damit alles gut durchgart.
- Anders als in einem normalen Topf verdunstet Flüssigkeit in einem Schongartopf nicht, daher sollten Sie nur so viel Flüssigkeit hinzufügen, dass die Zutaten für Suppen und Eintöpfe bedeckt sind. Wenn die Suppe oder der Eintopf zu dick wird, können Sie am Ende der Garzeit immer noch Flüssigkeit hinzufügen.
- Milchprodukte, Fisch und schnell kochendes Gemüse wie grüne Bohnen sollten erst in den letzten 30 Minuten des Kochvorgangs hinzugefügt werden, damit sie nicht zerfallen. Fisch braucht eventuell sogar nur 15 Minuten.
- Wenn Sie Reis oder Nudeln hinzufügen, kochen Sie diese teilweise in einem separaten Topf in kochendem Wasser, bis sie noch nicht ganz weich sind, und geben Sie sie dann in den letzten 30 Minuten des Garvorgangs in den Schongarer.
- Geben Sie zu Beginn des Garvorgangs getrocknete Kräuter und Gewürze hinzu und zum Ende der Garzeit frische Kräuter.

KOCHTIPPS

- Getrocknete Bohnen sollten über Nacht einweichen, abtropfen und abgespült werden, bevor sie in den Topf kommen.
- Konventionelle Kochrezepte können für den Schongarer angepasst werden. Bei einigen Rezepten ist vielleicht ein wenig Experimentierfreude nötig, aber im Allgemeinen kann die nachstehende Tabelle als Leitfaden dienen. (**HINWEIS:** Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Schätzungen und dienen lediglich als Richtschnur.)

Reguläre Garzeit	Schongarzeit	
	Low (Niedrig)	High (Hoch)
30 Minuten	6-8 Stunden	3-4 Stunden
35-60 Minuten	8-10 Stunden	5-6 Stunden
1-3 Stunden	10-12 Stunden	7-8 Stunden



REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie den Schongarer vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie den Kocheinsatz und den Deckel mit einem Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie beides gründlich ab. Bei hartnäckigen Speiseresten füllen Sie den Einsatz mit warmem Seifenwasser und lassen ihn etwas einweichen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder -schwämme, da diese die Oberflächen beschädigen können. Deckel und Einsatz sind auch für die Spülmaschine geeignet (obere Schiene).
3. Um Wasserflecken oder Kalkrückstände aus dem Kocheinsatz zu entfernen, wischen Sie ihn mit destilliertem weißem Essig aus oder geben eine kleine Menge in den Einsatz und lassen es einweichen. Reinigen Sie dann den Topf in warmem Seifenwasser, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn.
4. Wischen Sie Gerät und Temperaturregler bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
5. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wegstellen. Für die Lagerung setzen Sie den Kocheinsatz in das Gerät und den Deckel auf (nicht verriegeln!). Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Gerät; lagern Sie es stattdessen in losen Schlaufen.



HINWEISE



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Eingeschränkte Garantie

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® gewährt eine eingeschränkte zweijährige Garantie (die „Garantie“), die nur beim Verkauf über autorisierte Distributoren und Einzelhändler erhältlich ist. Bitte beachten Sie, dass diese Garantie ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs gilt, dass sie nicht übertragbar ist und nur dem ursprünglichen Käufer gewährt wird.

Diese Garantie ist ohne Kaufbeleg innerhalb der Europäischen Union nicht gültig. Sie ersetzt alle anderen Garantien und stellt die gesamte Vereinbarung zwischen dem Verbraucher und Chefman® dar. Alle Änderungen dieser Garantiebedingungen müssen schriftlich erfolgen und von einem Vertreter von Chefman® unterzeichnet werden. Keine andere Partei hat das Recht oder die Möglichkeit, diese Garantiebedingungen zu ändern.

Gegebenenfalls bitten wir Sie, uns Fotos und/oder Videos des aufgetretenen Problems per E-Mail zu senden. Dies soll uns helfen, das Problem besser einzuschätzen und möglichst schnell eine Lösung anzubieten. Fotos und/oder Videos können auch erforderlich sein, um die Garantieberechtigung festzustellen.

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Produkt zu registrieren. Die Registrierung kann den Garantieprozess vereinfachen und hat den Vorteil, dass Sie über Aktualisierungen oder Rückrufe Ihres Produkts auf dem Laufenden gehalten werden. Um sich zu registrieren, folgen Sie den Anweisungen auf der Seite zur Garantierregistrierung von Chefman® im Chefman®-Benutzerhandbuch. Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auch nach der Registrierung auf. Falls Sie keinen Nachweis über Ihr Kaufdatum haben, können wir Ihre Garantie für ungültig erklären oder nach eigenem Ermessen das Herstellungsdatum als Kaufdatum für die Zwecke dieser Garantie anwenden.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Eingeschränkte Garantie

DIE GARANTIE DECKT FOLGENDES AB:

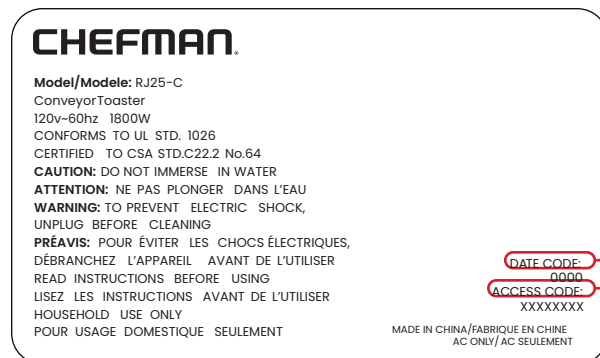
- **Herstellermängel** – Chefman® gewährt auf Produkte ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von zwei Jahren eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler bei normaler Verwendung im Haushalt, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen im Chefman®-Benutzerhandbuch verwendet werden. Wenn Ihr Produkt nicht so funktioniert, wie es sollte, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst unter support@chefman.eu, damit wir Ihnen weiterhelfen können.

DIESE GARANTIE DECKT FOLGENDES NICHT AB:

- **Missbräuchliche Verwendung** – Schäden, die durch nachlässige oder unsachgemäße Verwendung von Produkten entstehen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die durch die Verwendung mit einer nicht kompatiblen Spannungsquelle entstehen, unabhängig davon, ob das Produkt mit einem Konverter oder Adapter verwendet wurde. Informationen zur ordnungsgemäßen Verwendung des Produkts finden Sie in den Sicherheitsanweisungen im Chefman®-Benutzerhandbuch;
- **Schlechte Wartung** – Allgemeiner Mangel an richtiger Pflege. Wir empfehlen Ihnen, sich um Ihre Chefman®-Produkte zu kümmern, damit Sie auch langfristig viel Freude an ihnen haben. Informationen zur ordnungsgemäßen Wartung finden Sie in den Reinigungs- und Wartungsanweisungen im Chefman®-Benutzerhandbuch;
- **Kommerzielle Nutzung** – Schäden aufgrund einer kommerziellen Nutzung;
- **Normalen Verschleiß** – Schäden oder Verschlechterungen, die aufgrund des normalen Gebrauchs im Laufe der Zeit zu erwarten sind;
- **Veränderte Produkte** – Schäden, die durch Änderungen oder Modifikationen seitens Dritter entstehen, beispielsweise das Entfernen des auf dem Produkt angebrachten Typenschildes;
- **Katastrophen** – Schäden aufgrund von Feuer, Überschwemmungen oder Naturkatastrophen; oder
- **Nachlassendes Interesse** – Ansprüche aufgrund von nachlassendem Interesse oder nachlassender Freude am Gerät.

CHEFMAN®-GARANTIEREGISTRIERUNG

Was benötige ich, um mein Produkt zu registrieren?



- Kontaktdaten
- Modellnummer
- Kaufbeleg (Online-Bestätigung
Quittung oder Geschenkbeleg)
- Datumscode
- Zugangscode

HINWEIS: Bei dem hier abgebildeten
Typenschild handelt es sich um ein Beispiel.

Wie registriere ich mein Produkt?

Sie müssen lediglich ein einfaches Chefman®-Registrierungsformular ausfüllen.
Das Formular erreichen Sie wie folgt:

1. Besuchen Sie Chefman.com/register.
2. Scannen Sie den QR-Code, um auf die Website zuzugreifen:





CHEFMAN®-GARANTIEREGISTRIERUNG

Für Produktinformationen

Besuchen Sie uns unter Chefman.com.

SOFERN EINE SOLCHE HAFTUNG NICHT GESETZLICH VORGESCHRIEBEN IST, DECKT DIESE GARANTIE ZUFÄLLIGE, INDIREKTE, BESONDERE ODER FOLGESCHÄDEN, AUCH SCHÄDEN ODER NUTZUNGSAusFÄLLE DES PRODUKTS ODER ENTGANGENEN UMSATZ ODER ENTGANGENEN GEWINN ODER VERZÖGERUNGEN ODER NICHTERFÜLLUNGEN DIESER GARANTIEVERPFLICHTUNG NICHT AB UND CHEFMAN® HAFTET NICHT DAFÜR. DIE HIERIN VORGESEHENEN RECHTSANSPRÜCHE SIND DIE AUSSCHLIESSLICHEN RECHTSANSPRÜCHE IM RAHMEN DIESER GARANTIE, UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE AUS EINEM VERTRAG, UNERLAUBTER HANDLUNG ODER ANDERWEITIG HERGELEITET WERDEN.

Chefman® ist eine eingetragene Marke von RJ Brands, LLC.



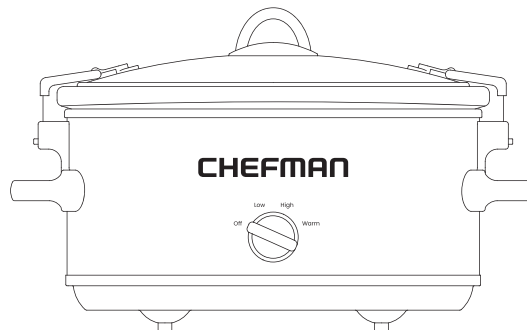
CHEFMAN

MIJOTEUSE À COUVERCLE VERROUILLABLE 5,7 L

MODE D'EMPLOI

- Consignes de sécurité
- Caractéristiques
- Consignes d'utilisation
- Conseils de cuisson
- Nettoyage et entretien
- Remarques
- Conditions générales
- Enregistrement de la garantie

RJ15-6-LL-V3-EU





VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Pour votre sécurité et pour continuer à profiter de ce produit le plus longtemps possible, veuillez lire le mode d'emploi avant de l'utiliser.





SOMMAIRE

- 4** Consignes de sécurité
- 8** Caractéristiques
- 10** Consignes d'utilisation
- 12** Conseils de cuisson
- 14** Nettoyage et entretien
- 15** Remarques
- 16** Conditions générales
- 18** Enregistrement de la garantie





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISES EN GARDE IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : lors de l'utilisation d'un appareil électrique, vous devez toujours prendre certaines précautions de base, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez jamais le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Faites preuve de vigilance lorsqu'un enfant utilise l'appareil avec votre aide ou se trouve à vos côtés lorsque vous l'utilisez.
5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus ou par des personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant de connaissances et de compétences, si ces enfants ou ces personnes le font sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et sont conscients des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Ne laissez pas l'appareil et son cordon à la portée d'enfants de moins de 8 ans.
6. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer et d'installer ou de retirer des éléments.
7. N'utilisez pas l'appareil s'il présente un dysfonctionnement, s'il a été endommagé ou si le cordon ou la prise est endommagé. Contactez le service client de Chefman® pour vérification, réparation ou réglage.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISES EN GARDE IMPORTANTES

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Chefman® peut entraîner des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil dans un four chaud ou sur une gazinière ou des plaques électriques, ou à proximité.
12. Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
13. Connectez toujours le cordon à l'appareil avant de le brancher sur la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, éteignez toutes les fonctions actives, puis débranchez le cordon de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
15. Évitez les changements brusques de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés dans une marmite chauffée.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE**



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISES EN GARDE IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : vérifiez que la prise électrique que vous comptez utiliser est compatible avec la prise standard de l'appareil. Ne tentez en aucune façon de modifier la prise de l'appareil.

ATTENTION : pour assurer une protection continue contre le risque d'électrocution, ne connectez l'appareil qu'à des prises murales correctement mises à la terre.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON COURT

Le cordon électrique fourni avec l'appareil est court pour éviter qu'il s'emmêle ou que vous vous preniez les pieds dedans. Des cordons d'alimentation plus longs ou des rallonges existent et peuvent être utilisés à condition de prendre toutes les précautions nécessaires. Si vous utilisez une rallonge électrique :

1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être identique ou supérieure à celle indiquée sur l'appareil.
2. Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon 3 fils avec mise à la terre.
3. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail afin d'éviter qu'un enfant tire dessus ou qu'une personne trébuche.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MESURES DE PRÉCAUTION RELATIVES AU CORDON

1. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation ou l'appareil pour le débrancher.
2. Pour insérer la prise, tenez-la fermement et guidez-la dans la prise électrique.
3. Pour débrancher l'appareil, saisissez la prise et retirez-la de la prise électrique.
4. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation montre des signes d'abrasion ou d'usure excessive. Contactez le service client de Chefman® pour des conseils ou une aide supplémentaires.
5. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de l'appareil. Vous risqueriez d'exercer une tension trop forte sur le cordon et de provoquer son dénudement ou son sectionnement.

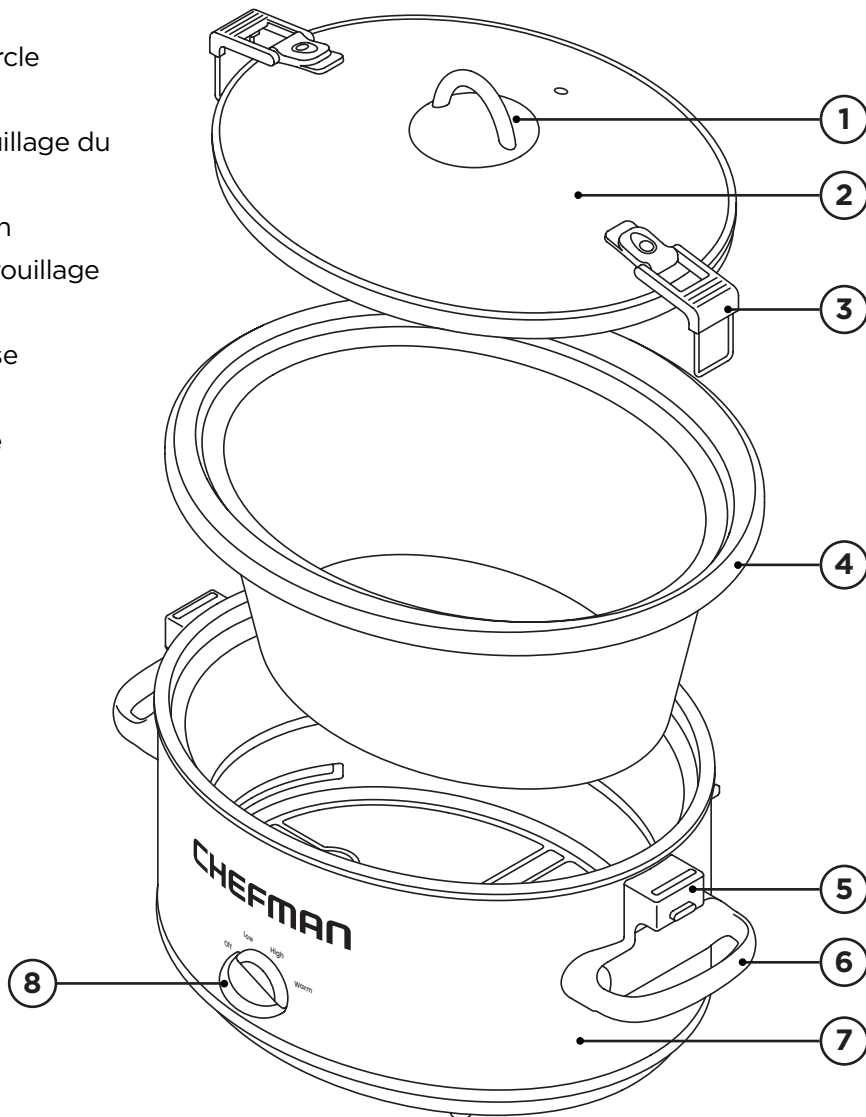
N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON PRÉSENTE LE MOINDRE DOMMAGE OU SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE SEULEMENT.



Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière ou autre surface chauffante, même si la cuisinière est éteinte. Vous risquez de provoquer un incendie.

CARACTÉRISTIQUES

1. Poignée du couvercle
2. Couvercle
3. Système de verrouillage du couvercle
4. Marmite de cuisson
5. Boutons de déverrouillage du couvercle
6. Poignées de la base
7. Base
8. Bouton de réglage de la température



CARACTÉRISTIQUES

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

- **Off (Arrêt)** : éteint la mijoteuse.
- **Low (Basse)** : pour cuire des aliments en 8 à 10 heures ou réchauffer des aliments déjà cuisinés.
- **High (Élevée)** : pour cuire des aliments en 4 à 6 heures.
- **Warm (Maintien au chaud)** : pour garder au chaud des aliments cuisinés. (Ne PAS utiliser pour cuire ou réchauffer des aliments.)

MANIPULATION DES ACCESSOIRES DE LA MIJOTEUSE

Comme tout récipient en grès, la marmite de cuisson peut se briser ou se fendre si elle n'est pas manipulée correctement. Consultez le tableau ci-dessous pour une utilisation appropriée de la mijoteuse et de ses accessoires.

Accessoire	Convient aux plaques chauffantes	Passe au four	Passe au micro-ondes	Passe au lave-vaisselle
Marmite de cuisson	Non	Oui, mais pas en position grill	Oui	Oui
Couvercle	Non	Non	Non	Oui
Base	Non	Non	Non	Non



CONSIGNES D'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil, et vérifiez qu'il ne manque aucun accessoire.
2. Lisez et retirez tous les autocollants, à l'exception de l'étiquette signalétique qui doit rester en place.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la base avec un chiffon humide. Nettoyez la marmite de cuisson et le couvercle à l'eau tiède savonneuse, puis séchez-les soigneusement.

UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

La cuisson dans la mijoteuse nécessite très peu d'intervention. Il vous suffit d'ajouter vos ingrédients, de régler la température et de revenir quelques heures plus tard pour savourer un plat prêt à déguster.

1. Préparez les ingrédients à cuisiner.
2. Placez la mijoteuse sur une surface dure et plane à l'abri d'autres sources de chaleur. Placez la marmite de cuisson dans la base.
3. Ajoutez les aliments dans la marmite. Remplissez au moins un quart de la marmite, mais pas plus des trois quarts. (Voir « Conseils de cuisson », p. XX, pour savoir comment disposer les aliments dans la marmite et quand ajouter certains ingrédients pour obtenir un résultat optimal.)
4. Posez le couvercle sur la mijoteuse avec le système de verrouillage en position ouverte.
REMARQUE : ne verrouillez PAS le couvercle pendant la cuisson. Le couvercle doit être verrouillé uniquement lorsque vous transportez des aliments.



CONSIGNES D'UTILISATION

5. Branchez la mijoteuse et tournez le bouton de réglage de la température sur **Low** (Basse) ou **High** (Élevée) en fonction du temps de cuisson souhaité. Pour la plupart des aliments, le résultat sera le même que vous choisissiez Low ou High (la cuisson prend simplement plus de temps en position Low).
6. Faites cuire les aliments le temps indiqué dans votre recette. Avant de les servir, vérifiez toujours que les aliments sont suffisamment cuits, conformément aux règles de sécurité alimentaire.
7. Pour servir, soulevez le couvercle avec précaution. Vous pouvez laisser la marmite de cuisson dans la base ou la retirer. Utilisez des maniques pour manipuler la marmite et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
ATTENTION : de la vapeur brûlante va s'échapper quand vous soulèverez le couvercle, pouvant entraîner des brûlures. Tenez-vous à distance de cette vapeur.
8. Si vous souhaitez garder au chaud vos aliments cuisinés, tournez le bouton de réglage de la température sur **Warm** (Maintien au chaud), pour une durée maximum recommandée de 4 heures.
9. Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton de réglage de la température sur **Off** (Arrêt), débranchez la mijoteuse et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
10. Pour transporter des aliments cuisinés, utilisez le couvercle verrouillable intégré. Placez le couvercle sur la mijoteuse, si ce n'est pas déjà fait. D'une main, appuyez doucement sur le couvercle et, avec l'autre main, poussez vers le bas le système de verrouillage du couvercle d'un côté, puis de l'autre en position fermée. (Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de la base.)

CONSEILS DE CUISSON

- La différence principale entre la position **High** (Élevée) et la position **Low** (Basse) est le temps nécessaire pour que les aliments mijotent. Choisissez Low pour que la cuisson dure toute la journée (par exemple, quand vous êtes au travail). Choisissez High pour une cuisson en 4 heures environ.
- Pour un résultat optimal, évitez de soulever le couvercle pendant la cuisson, sauf pour ajouter rapidement des ingrédients, car la chaleur s'échappe.
- Si vous avez placé la marmite de cuisson au réfrigérateur, laissez-la revenir à température ambiante avant de cuisiner. Faites décongeler les aliments congelés avant de les ajouter dans la mijoteuse.
- Coupez les oignons, les pommes de terre et autres légumes-racines en morceaux de 5 cm maximum pour qu'ils cuisent de la même façon que les autres ingrédients. Pour une cuisson complète, mettez-les de préférence au fond et sur les côtés de la marmite et placez la viande au-dessus.
- Dans une mijoteuse, le liquide ne s'évapore pas de la même façon que dans une casserole classique. Ajoutez simplement une quantité de liquide suffisante pour couvrir les ingrédients de vos soupes et ragoûts. Vous pourrez toujours rajouter du liquide en fin de cuisson si la consistance vous semble trop épaisse.
- Les produits laitiers, le poisson et les légumes qui cuisent vite, comme les haricots verts, doivent être ajoutés pendant la dernière demi-heure de cuisson pour éviter qu'ils ne soient trop cuits. Pour le poisson, 15 minutes peuvent même suffire.
- Si vous ajoutez des pâtes ou du riz, faites-les précuire séparément dans une casserole d'eau bouillante en veillant à ce qu'ils restent fermes, puis ajoutez-les dans la mijoteuse pendant la dernière demi-heure de cuisson.
- Ajoutez les herbes séchées et les épices en début de cuisson et les herbes fraîches quand la cuisson est terminée.

CONSEILS DE CUISSON

- Faites tremper les haricots secs la veille, puis égouttez-les et rincez-les avant de les cuire dans la mijoteuse.
- Les recettes traditionnelles peuvent être adaptées pour la mijoteuse. Même si certaines recettes pourront demander quelques essais, vous pouvez utiliser le tableau ci-dessous pour des indications générales de cuisson. (**REMARQUE** : les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont approximatifs et doivent servir de guide uniquement.)

Temps de cuisson habituel	Temps de cuisson dans la mijoteuse	
	Low (Basse)	High (Élevée)
30 minutes	6 à 8 heures	3 à 4 heures
35 à 60 minutes	8 à 10 heures	5 à 6 heures
1 à 3 heures	10 à 12 heures	7 à 8 heures



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la mijoteuse et laissez-la refroidir complètement.
2. Nettoyez la marmite de cuisson et le couvercle à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge. Séchez soigneusement. Si des résidus de nourriture restent collés dans la marmite, remplissez-la d'eau tiède savonneuse et laissez-la tremper avant de la nettoyer. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer, car vous risquez d'abîmer le revêtement. Le couvercle et la marmite peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Pour éliminer les traces d'eau ou les dépôts minéraux de la marmite de cuisson, essuyez-la avec un chiffon imprégné de vinaigre blanc distillé ou versez-en une petite quantité dans la marmite et laissez tremper. Lavez-la ensuite à l'eau tiède savonneuse, puis rincez-la et séchez-la.
4. Nettoyez la base et le bouton de réglage de la température à l'aide d'un chiffon humide, au besoin. Ne plongez jamais la base ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. La base ne passe pas au lave-vaisselle.
5. Séchez complètement tous les accessoires avant de ranger l'appareil. Pour ranger la mijoteuse, placez la marmite de cuisson dans la base et posez le couvercle sur la marmite (sans le verrouiller). N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de l'appareil ; enroulez-le en veillant à ce qu'il reste lâche.



CONDITIONS GÉNÉRALES

Garantie limitée

RJ Brands LLC, opérant sous le nom de Chefman®, offre une garantie limitée de 2 ans (la « Garantie ») sur tout produit acheté auprès d'un distributeur ou d'un revendeur autorisé uniquement. Veuillez noter que la Garantie est valable à compter de la date de l'achat initial, qu'elle est non transférable et ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine.

En l'absence de preuve d'achat, la Garantie est nulle dans l'Union européenne. Cette Garantie remplace toute autre garantie et constitue l'intégralité de l'accord entre le client et Chefman®. Tout changement apporté aux conditions générales de la Garantie doit être effectué par écrit et signé par un représentant de Chefman®. Aucune autre partie n'a le droit ou la capacité de modifier les conditions générales de la présente Garantie.

Nous pouvons vous demander de nous envoyer, par courrier électronique, des photos et/ou des vidéos du problème que vous rencontrez. Ceci nous permettra de mieux évaluer le problème et de le résoudre rapidement, si possible. Des photos et/ou des vidéos peuvent également vous être demandées pour déterminer votre éligibilité à la Garantie.

Nous vous encourageons à enregistrer votre produit. Vous faciliterez ainsi le processus de Garantie et serez tenu(e) informé(e) des mises à jour ou rappels relatifs à votre produit. Pour procéder à l'enregistrement, suivez les instructions fournies sur la page d'enregistrement de Garantie Chefman® du Mode d'emploi Chefman®. Veuillez conserver votre preuve d'achat même après l'enregistrement de votre produit. En l'absence de preuve de date d'achat, nous nous réservons le droit d'invalider votre Garantie ou d'appliquer la date de fabrication du produit comme date d'achat aux fins de cette Garantie.



CONDITIONS GÉNÉRALES

Garantie limitée

CE QUE COUVRE LA GARANTIE

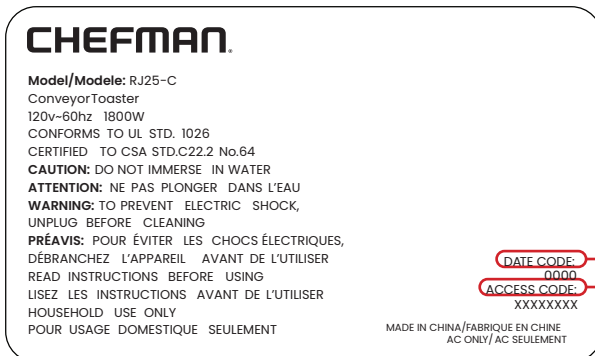
- **Défauts de fabrication** – Les produits Chefman® sont garantis contre les défauts de matériau et de fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'achat à condition que vous les utilisiez dans des conditions domestiques normales et que vous vous conformiez aux instructions fournies dans le Mode d'emploi Chefman®. Si votre produit ne fonctionne pas comme prévu, veuillez contacter le service client à l'adresse support@chefman.eu pour obtenir de l'aide.

CE QUE NE COUVRE PAS LA GARANTIE

- **Mauvaise utilisation** – Les dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée des produits, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages occasionnés par une tension incompatible, que le produit ait été ou non utilisé avec un convertisseur ou un adaptateur. Reportez-vous aux instructions de sécurité du Mode d'emploi Chefman® pour plus d'informations sur le bon usage du produit ;
- **Mauvais entretien** – Manque général d'entretien. Nous vous encourageons à prendre soin de vos produits Chefman® afin d'en profiter le plus longtemps possible. Veuillez vous reporter aux instructions de nettoyage et d'entretien dans le Mode d'emploi Chefman® pour plus d'informations sur l'entretien ;
- **Usage commercial** – Dommage survenu dans le cadre d'un usage commercial ;
- **Usure normale** – Dommages et dégradations dus au temps dans le cadre d'un usage normal ;
- **Produits modifiés** – Dommage résultant d'altérations ou de modifications effectuées par toute entité autre que Chefman®, comme le retrait de la plaque signalétique collée sur le produit ;
- **Événements catastrophiques** – Dommage résultant d'un incendie, d'une inondation ou autres catastrophes naturelles ; ou
- **Perte d'intérêt** – Demandes relatives à une perte d'intérêt ou de jouissance.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE CHEFMAN®

De quoi ai-je besoin pour enregistrer mon produit ?



- Coordonnées
- Numéro du modèle
- Preuve d'achat (confirmation en ligne ou reçu)
- Code de date
- Code d'accès

REMARQUE : l'étiquette présentée ici n'est qu'un exemple.

Comment enregistrer mon produit ?

Il vous suffit de remplir un formulaire d'enregistrement Chefman®. Vous pouvez facilement accéder à ce formulaire de l'une des façons suivantes :

1. Rendez-vous sur la page Chefman.com/register.
2. Scannez le QR code pour accéder à la page :





ENREGISTREMENT DE LAGARANTIE CHEFMAN®

Pour obtenir des informations sur nos produits

Visitez le site Chefman.com.

À MOINS QU'UNE TELLE RESPONSABILITÉ NE SOIT REQUISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES ÉLÉMENTS SUIVANTS ET CHEFMAN® N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ LES CONCERNANT : LES DOMMAGES FORTUITS, INDIRECTS, SPÉCIAUX OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES DOMMAGES OCCASIONNÉS AU PRODUIT OU LA PERTE DE JOUISSANCE DU PRODUIT, LA PERTE DE VENTES OU DE PROFITS, OU TOUT RETARD OU MANQUEMENT RELATIF À L'EXÉCUTION DE CETTE GARANTIE. LES RECOURS PRÉVUS DANS LES PRÉSENTES CONSTITUENT LES RECOURS EXCLUSIFS EN VERTU DE CETTE GARANTIE, QUE LA RESPONSABILITÉ SOIT CONTRACTUELLE, DÉLICTECTUELLE OU AUTRE.

Chefman® est une marque commerciale déposée de RJ Brands, LLC.



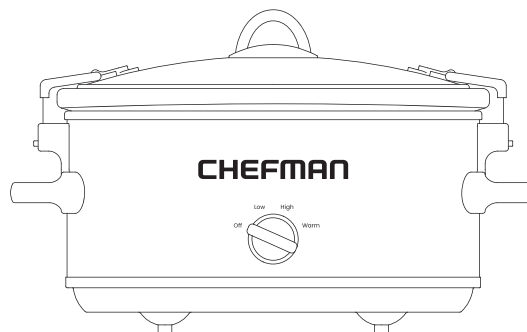
CHEFMAN

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5,7 L CON TAPA DE CIERRE

GUÍA DEL USUARIO

- Instrucciones de seguridad
- Características
- Instrucciones de uso
- Consejos de cocina
- Limpieza y mantenimiento
- Notas
- Términos y condiciones
- Registro de la garantía

RJ15-6-LL-V3-EU





LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Para su seguridad y para seguir disfrutando de este producto, lea siempre el manual de instrucciones antes de utilizarlo.



ÍNDICE

- 4** Instrucciones de seguridad
- 8** Características
- 10** Instrucciones de uso
- 12** Consejos de cocina
- 14** Limpieza y mantenimiento
- 15** Notas
- 16** Términos y condiciones
- 18** Registro de la garantía



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el cuerpo de la unidad en agua u otros líquidos.
4. Es necesario supervisar de cerca cualquier aparato que sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. No permita a los niños jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y bajo supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
6. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañados, o si ha observado que no funciona correctamente o ha resultado dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® para su examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por Chefman® puede causar lesiones.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

9. No lo utilice en el exterior.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
12. Hay que extremar las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Conecte siempre en primer lugar el aparato y, a continuación, enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier mando a la posición **Off** (Apagado) y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.
14. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
15. Evite los cambios bruscos de temperatura, como añadir alimentos refrigerados a una olla caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Asegúrese de que la toma de corriente sirve para el enchufe estándar del producto. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

PRECAUCIÓN: Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descargas eléctricas, conecte el aparato únicamente a tomas de corriente con toma a tierra.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropezos con un cable más largo. Existen cables de alimentación desmontables más largos o alargadores que pueden utilizarse si se tiene cuidado con su uso. Si se utiliza un cable alargador de alimentación desmontable más largo:

1. La capacidad eléctrica nominal marcada del cable alargador debe ser al menos igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.
2. Si el aparato es del tipo con toma de tierra, el alargador debe ser un cable de 3 hilos con toma de tierra; y
3. El cable más largo debe colocarse de forma que no caiga sobre una encimera o una mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE ELÉCTRICO

1. Nunca tire del cable ni del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo dentro de la toma de corriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. No utilice nunca el producto si el cable de alimentación muestra signos de abrasión o desgaste excesivo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® para obtener orientación y ayuda adicionales.
5. No enrolle el cable con fuerza alrededor del aparato, ya que esto podría suponer una tensión indebida en el cable donde entra en el aparato y hacer que se deshilache y se rompa.

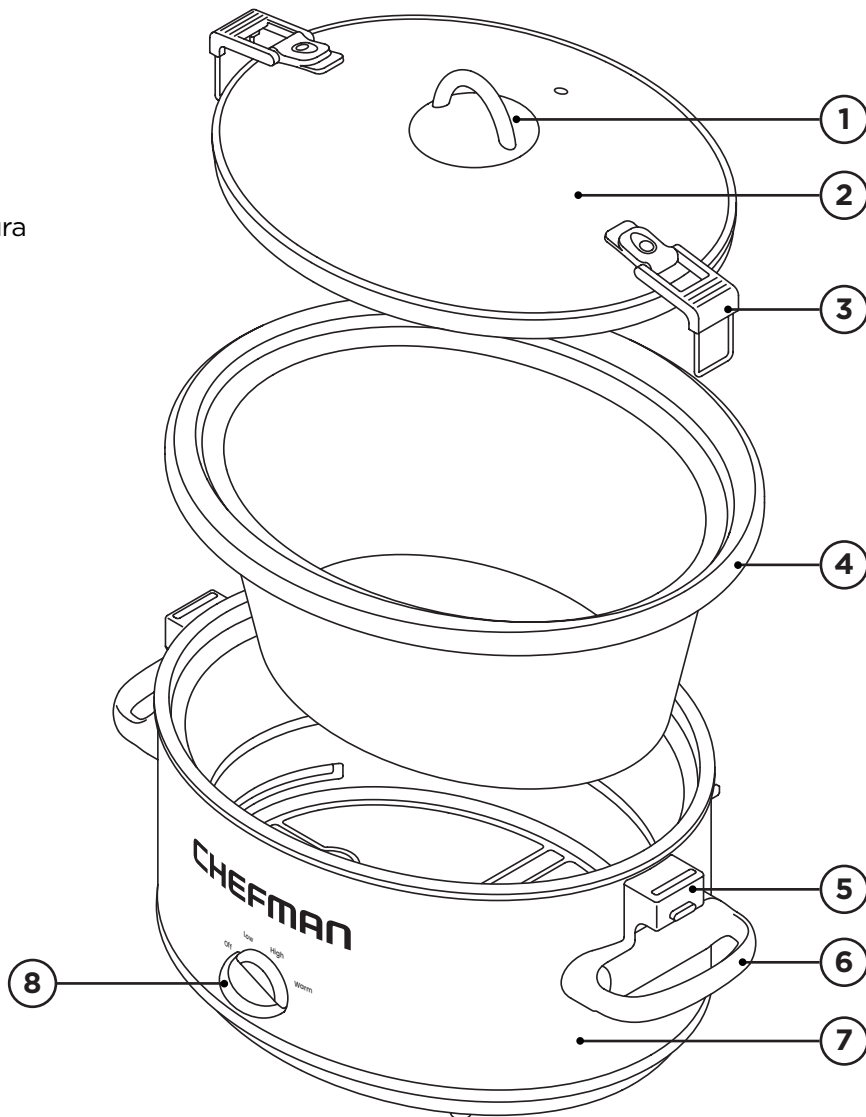
NO UTILICE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN PRESENTA ALGÚN DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA DE FORMA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.



No coloque el aparato sobre una placa de cocina o cualquier otra superficie que se pueda calentar, aunque la placa no esté encendida. Hacerlo supone un riesgo de incendio.

CARACTERÍSTICAS

1. Asa de la tapa
2. Tapa
3. Cierres de tapa
4. Inserto de cocción
5. Botones de apertura de la tapa
6. Asas de la base
7. Base
8. Selector de temperatura



CARACTERÍSTICAS

AJUSTES DEL SELECTOR DE TEMPERATURA

- **Off (Apagado):** apaga la olla de cocción lenta.
- **Low (Bajo):** utilícelo para cocinar alimentos en unas 8-10 horas o para recalentar platos ya cocinados.
- **High (Alto):** se utiliza para cocinar alimentos en unas 4-6 horas.
- **Warm (Caliente):** se utiliza para mantener calientes los alimentos una vez que están totalmente cocinados. (NO lo utilice para cocinar o recalentar alimentos)

MANIPULACIÓN DE LAS PIEZAS DEL OLLA DE COCCIÓN LENTA

Como cualquier material de cerámica, el inserto de cocción puede romperse o agrietarse si no se manipula correctamente. Consulte en la tabla siguiente el uso correcto de la olla de cocción lenta y sus piezas.

Pieza	Apto para placa de cocina	Apto para horno	Apto para microondas	Apto para lavavajillas
Inserto de cocción	No	Sí, pero no en la parrilla	Sí	Sí
Tapa	No	No	No	Sí
Base	No	No	No	No



INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior y el exterior de la unidad y compruebe que están incluidas todas las piezas.
2. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas de la olla de cocción lenta, excepto la etiqueta de características, que debe permanecer en la unidad.
3. Limpie el interior y el exterior de la base con un paño húmedo. Lave el inserto de cocción y la tapa con agua tibia y jabón, y séquelos bien.

CÓMO UTILIZAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

La olla de cocción lenta permite cocinar de forma práctica. Sólo tiene que añadir los ingredientes, seleccionar la temperatura y volver al cabo de unas horas para disfrutar de unos alimentos listos para comer.

1. Prepare los ingredientes que va a cocinar.
2. Coloque la olla de cocción lenta sobre una superficie resistente y nivelada, alejada de cualquier fuente de calor. Baje el inserto de cocción hasta la base.
3. Añada los alimentos al inserto de cocción. Asegúrese de que el inserto esté lleno al menos un cuarto de su capacidad y no más de tres cuartos. (Consulte "Consejos de cocina" a partir de la pág. XX para obtener más información sobre cómo disponer los alimentos en el inserto y cuándo añadir determinados ingredientes para obtener resultados óptimos).
4. Coloque la tapa en la olla de cocción lenta con los cierres en posición abierta.
NOTA: NO cierre la tapa durante la cocción. La tapa sólo debe cerrarse cuando se transporten alimentos cocinados.



INSTRUCCIONES DE USO

5. Enchufe la olla de cocción lenta y gire el selector de temperatura a **Low** (Bajo) o **High** (Alto) según el tiempo que desee que se cocine la comida. Para la mayoría de los alimentos, el resultado final será el mismo tanto si se cocinan a fuego lento como si se cocinan a fuego fuerte (a fuego lento solamente se necesita más tiempo).
6. Cocine durante el tiempo especificado en la receta. Compruebe siempre el punto de cocción de los alimentos de acuerdo con las pautas sobre seguridad alimentaria vigentes antes de servirlos.
7. Para servir, levante la tapa con cuidado. Puede dejar el inserto de cocción en la base o retirarlo. Utilice agarraderas para manipular el inserto y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. **PRECAUCIÓN:** Al retirar la tapa se expulsará vapor valiente que puede provocar quemaduras. Manténgase alejado del vapor.
8. Si desea mantener calientes los alimentos cocinados, gire el selector de temperatura a **Warm** (Caliente) durante un tiempo máximo recomendado de 4 horas.
9. Cuando termine, gire el selector de temperatura a **Off** (Apagado), desenchúfela la olla de cocción lenta, y déjela enfriar completamente antes de limpiarla.
10. Si transporta alimentos cocinados, utilice la tapa de cierre integrada. Si aún no lo ha hecho, coloque la tapa en la olla de cocción lenta. Con una mano, presione suavemente la tapa hacia abajo y, con la otra, empuje los dos cierres de la tapa, de uno en uno, hasta la posición de bloqueo. (Para desbloquearla, presione los botones de desbloqueo de la tapa situados a ambos lados de la base.)

CONSEJOS DE COCINA

- La diferencia importante entre **High** (Alto) y **Low** (Bajo) es el tiempo que tardan en cocinarse los alimentos a fuego lento. Elija Low para cocinar todo el día (por ejemplo, durante una jornada laboral). Elija High para que se cocine en unas 4 horas.
- Para obtener mejores resultados, evite levantar la tapa durante la cocción, excepto para añadir ingredientes rápidamente, ya que esto hace que se escape el calor.
- Si el inserto de cocción ha estado en el refrigerador, déjelo a temperatura ambiente antes de cocinar. Descongele cualquier alimento congelado antes de añadirlo a la olla de cocción lenta.
- Corte las cebollas, patatas y otras hortalizas de raíz en trozos no mayores de 5 cm para garantizar que se cocinen al mismo ritmo que los demás ingredientes. Lo mejor es colocarlas en la parte inferior y en los laterales del inserto de cocción y colocar las carnes encima para que se cocinen bien.
- El líquido no se evapora de una olla de cocción lenta como en una olla normal, así que añada únicamente el líquido suficiente para cubrir los ingredientes para sopas y guisos. Siempre se puede añadir más líquido al final de la cocción si la sopa o el guiso parecen demasiado espesos.
- Los productos lácteos, el pescado y las verduras de cocción rápida, como las judías verdes, deben añadirse durante los últimos 30 minutos de elaboración para que no se cocinen en exceso. El pescado puede necesitar incluso solamente 15 minutos.
- Si va a añadir pasta o arroz, cuézalos parcialmente en una olla aparte con agua hirviendo hasta que no estén del todo tiernos y, a continuación, añádalos a la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos de cocción.
- Añada las hierbas secas y las especias al principio de la cocción y las hierbas frescas cuando ésta haya terminado.

CONSEJOS DE COCINA

- Las legumbres secas deben remojar toda la noche, escurrirse y enjuagarse antes de la cocción lenta.
- Las recetas de cocina convencional pueden adaptarse a la olla de cocción lenta. Aunque las recetas individuales pueden requerir cierta experimentación, puede utilizarse como pauta general de cocción la tabla que figura a continuación. (**NOTA:** Los tiempos indicados en el cuadro son aproximados y deben servir únicamente de orientación.)

Tiempo de cocción normal	Tiempo de cocción en olla lenta	
	Low (Bajo)	High (Alto)
30 minutos	6-8 horas	3-4 horas
35-60 minutos	8-10 horas	5-6 horas
1-3 horas	10-12 horas	7-8 horas



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la olla de cocción lenta y deje que se enfríe por completo.
2. Lave el inserto de cocción y la tapa con una esponja y agua tibia y jabonosa. Séquelos bien. Si se adhieren restos de comida al inserto, llénelo con agua tibia y jabón y déjelo en remojo antes de limpiarlo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que pueden dañar el acabado. La tapa y el inserto también pueden lavarse en el lavavajillas.
3. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales del inserto de cocción, límpielo con vinagre blanco destilado o vierta una pequeña cantidad en el inserto y déjelo en remojo. A continuación, lave la olla con agua tibia y jabón, aclárela y séquela.
4. Si es necesario, limpie la base y el selector de temperatura con un paño húmedo. No sumerja nunca la base ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. La base no es apta para el lavavajillas.
5. Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de guardarlas. Para guardar la olla, coloque el inserto de cocción dentro de la base y ponga la tapa sobre el inserto (no cierre la tapa para guardarla). No enrolle nunca el cable con fuerza alrededor del aparato; manténgalo enrollado sin apretar.



TÉRMINOS Y CONDICIONES

Garantía limitada

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® ofrece una garantía limitada de 2 años (la "Garantía") disponible solo para ventas a través de distribuidores y minoristas autorizados. Tenga en cuenta que esta garantía es válida a partir de la fecha de la primera compra al por menor y que la garantía no es transferible, aplicándose solo al comprador original.

Esta garantía no es válida si no se presenta un justificante de compra dentro de la Unión Europea. Tenga en cuenta que esta Garantía sustituye a todas las demás garantías y constituye el acuerdo completo entre el consumidor y Chefman®. Cualquier cambio en los términos y condiciones de esta garantía debe ser por escrito, firmado por un representante de Chefman®. Ninguna otra parte tiene el derecho o la capacidad de alterar o cambiar los Términos y Condiciones de esta Garantía.

Podemos pedirle que envíe, por correo electrónico, fotos y / o un vídeo del problema que está experimentando. Esto nos ayudará a evaluar mejor el asunto y posiblemente ofrecer una solución rápida. También es posible que se soliciten fotos o vídeos para determinar si la Garantía es válida.

Le animamos a que registre su producto. El registro puede facilitar el proceso de garantía y mantenerle informado de cualquier actualización o retirada de su producto. Para registrarse, siga las instrucciones de la página de registro de la garantía de Chefman® en la Guía del usuario de Chefman®. Conserve el comprobante de compra incluso después de registrarse. Si no dispone de una prueba de la fecha de compra, podemos declarar su Garantía nula o podemos, a nuestra entera discreción, aplicar la fecha de fabricación como la fecha de compra a efectos de esta Garantía.



TÉRMINOS Y CONDICIONES

Garantía limitada

QUÉ CUBRE LA GARANTÍA

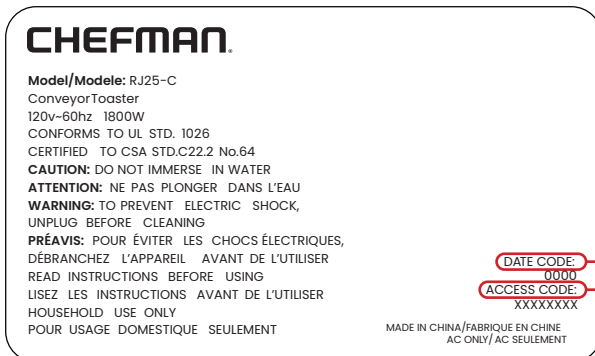
- **Defectos del fabricante** - Los productos Chefman® están garantizados contra defectos de material y mano de obra, en condiciones normales de uso doméstico, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra, siempre que se utilicen de acuerdo con las instrucciones indicadas en la Guía del usuario de Chefman®. Si su producto no funciona como debería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en support@chefman.eu para que podamos ayudarle.

ESTA GARANTÍA NO CUBRE

- **Uso incorrecto** - Los daños que se produzcan por un uso negligente o inadecuado de los productos, incluidos, entre otros, los daños que se produzcan como resultado del uso con un voltaje incompatible, independientemente de que el producto se haya utilizado con un convertidor o adaptador. Consulte las instrucciones de seguridad en la Guía del usuario de Chefman® para obtener información sobre el uso correcto del producto;
- **Mantenimiento deficiente** - Falta general de cuidados adecuados. Le animamos a que cuide sus productos Chefman® para que pueda seguir disfrutando de ellos. Consulte las instrucciones de limpieza y mantenimiento en la Guía del usuario de Chefman® para obtener información sobre el mantenimiento adecuado;
- **Uso comercial** - Daños que se producen por el uso comercial;
- **Desgaste normal** - Daño o degradación que se espera que ocurra debido al uso normal a lo largo del tiempo;
- **Productos alterados** - daños que se producen por alteraciones o modificaciones realizadas por cualquier entidad que no sea Chefman®, como, por ejemplo, la retirada de la etiqueta de clasificación colocada en el producto;
- **Eventos catastróficos** - daños producidos por incendios, inundaciones o desastres; o
- **Pérdida de interés** - Reclamaciones por pérdida de interés o disfrute.

REGISTRO DE LA GARANTÍA CHEFMAN®

¿Qué necesito para registrar mi producto?



- Información de contacto
- Número de modelo
- Prueba de compra (confirmación online, recibo, recibo de regalo)
- Código de fecha
- Código de acceso

NOTA: La etiqueta representada aquí es un ejemplo.

¿Cómo puedo registrar mi producto?

Sólo tiene que rellenar un sencillo formulario de inscripción de Chefman®. Puede acceder fácilmente al formulario de una de las dos maneras que se indican a continuación:

1. Visite Chefman.com/register.
2. Escanee el código QR para acceder al sitio:





REGISTRO DE LA GARANTÍA CHEFMAN®

Para obtener información sobre el producto

Visítenos en Chefman.com.

EXCEPTO CUANDO DICHA RESPONSABILIDAD SEA REQUERIDA POR LEY, ESTA GARANTÍA NO CUBRE, Y CHEFMAN® NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS INCIDENTALES, INDIRECTOS, ESPECIALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, LOS DAÑOS O LA PÉRDIDA DE USO DEL PRODUCTO, O LA PÉRDIDA DE VENTAS O BENEFICIOS O EL RETRASO O EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN DE GARANTÍA. LOS RECURSOS PREVISTOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO SON LOS ÚNICOS EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA, YA SEA POR CONTRATO, POR AGRAVIO O POR CUALQUIER OTRO MOTIVO.

Chefman® es una marca registrada de RJ Brands, LLC.



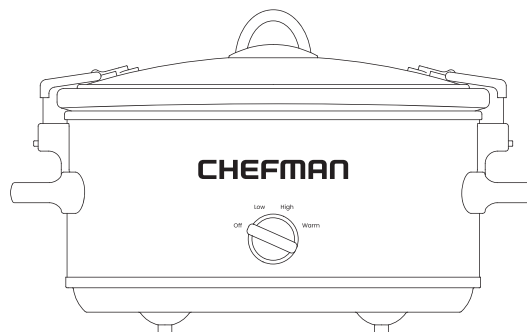
CHEFMAN

PENTOLA ELETTRICA A COTTURA LENTA CON COPERCHIO BLOCCABILE DA 5,7 L

GUIDA PER L'UTENTE

- Istruzioni di sicurezza
- Caratteristiche
- Istruzioni operative
- Consigli per la cottura
- Pulizia e manutenzione
- Note
- Termini e condizioni
- Registrazione della garanzia

RJ15-6-LL-V3-EU





LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO

Per la propria sicurezza e per godersi questo prodotto senza problemi, leggere sempre il manuale di istruzioni prima dell'utilizzo.



SOMMARIO

- 4** Istruzioni di sicurezza
- 8** Caratteristiche
- 10** Istruzioni operative
- 12** Consigli per la cottura
- 14** Pulizia e manutenzione
- 15** Note
- 16** Termini e condizioni
- 18** Registrazione della garanzia





ISTRUZIONI DI SICUREZZA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

AVVERTENZA: quando si utilizzano degli elettrodomestici, occorre sempre adottare delle precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici molto calde. Utilizzare le maniglie o le manopole.
3. Per prevenire i rischi di scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o il corpo dell'unità in acqua o in altri liquidi.
4. Quando qualsiasi elettrodomestico viene utilizzato vicino o dai bambini, è necessaria un'attenta supervisione.
5. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionate o siano state istruite riguardo l'uso sicuro dell'elettrodomestico e ne abbiano compreso i rischi connessi. È vietato lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da parte di bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'elettrodomestico e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
6. Scollegare l'elettrodomestico dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di aggiungere o rimuovere parti e prima di pulirlo.
7. Non azionare un elettrodomestico con un cavo o una spina danneggiati, dopo un suo malfunzionamento o dopo che è stato danneggiato in qualsiasi altro modo. Contattare l'assistenza clienti Chefman® perché provveda alla revisione, riparazione o regolazione.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

8. L'uso di attacchi accessori non consigliati da Chefman® può causare lesioni personali.
9. Non utilizzare all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro oppure entri a contatto con superfici molto calde.
11. Non appoggiare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
12. Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio bollente o altri liquidi bollenti.
13. Collegare sempre prima la spina all'elettrodomestico, quindi il cavo alla presa di corrente a muro. Per scollegare, portare su **Off** (Spento) tutti i comandi e rimuovere quindi la spina dalla presa di corrente a muro.
14. Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi dall'uso previsto.
15. Evitare repentini cambi di temperatura, come ad esempio aggiungendo alimenti refrigerati in una pentola riscaldata.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

AVVERTENZA: assicurarsi che la spina in dotazione con il prodotto possa essere inserita agevolmente nella presa elettrica. Non provare in alcun modo a modificare la spina.

ATTENZIONE: per garantire una protezione continua contro il rischio di scosse elettriche, collegare solo a prese adeguatamente messe a terra.

ISTRUZIONI PER IL CAVO CORTO

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti dal rimanere impigliati o inciampare in un cavo più lungo. Sono disponibili prolunghe o cavi di alimentazione scollegabili di lunghezza maggiore che possono essere utilizzati se viene prestata attenzione al loro utilizzo. Se viene utilizzata una prolunga di alimentazione scollegabile più lunga:

1. La potenza elettrica contrassegnata sulla prolunga deve essere almeno pari a quella dell'elettrodomestico.
2. Se l'elettrodomestico è di tipo con messa a terra, la prolunga deve essere di tipo a 3 conduttori con messa a terra.
3. Il cavo più lungo deve essere sistemato in modo tale da non sporgere dal piano di lavoro o dal piano del tavolo, da dove può essere tirato dai bambini o fare inciampare.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

CONSIGLI DI SICUREZZA PER I CAVI DI ALIMENTAZIONE

1. Mai tirare o stratonare il cavo o l'elettrodomestico.
2. Per inserire la spina, afferrarla saldamente e guidarla nella presa.
3. Per scollegare l'elettrodomestico, afferrare la spina e scollegarla dalla presa.
4. Non utilizzare mai il prodotto se il cavo di alimentazione mostra segni di abrasione o di eccessiva usura. Contattare l'assistenza clienti Chefman® per ulteriori indicazioni e assistenza.
5. Non avvolgere mai il cavo strettamente intorno all'elettrodomestico, per evitare di sottoporlo a una sollecitazione eccessiva nel suo punto di ingresso nell'elettrodomestico, causandone lo sfilacciamento o la rottura.

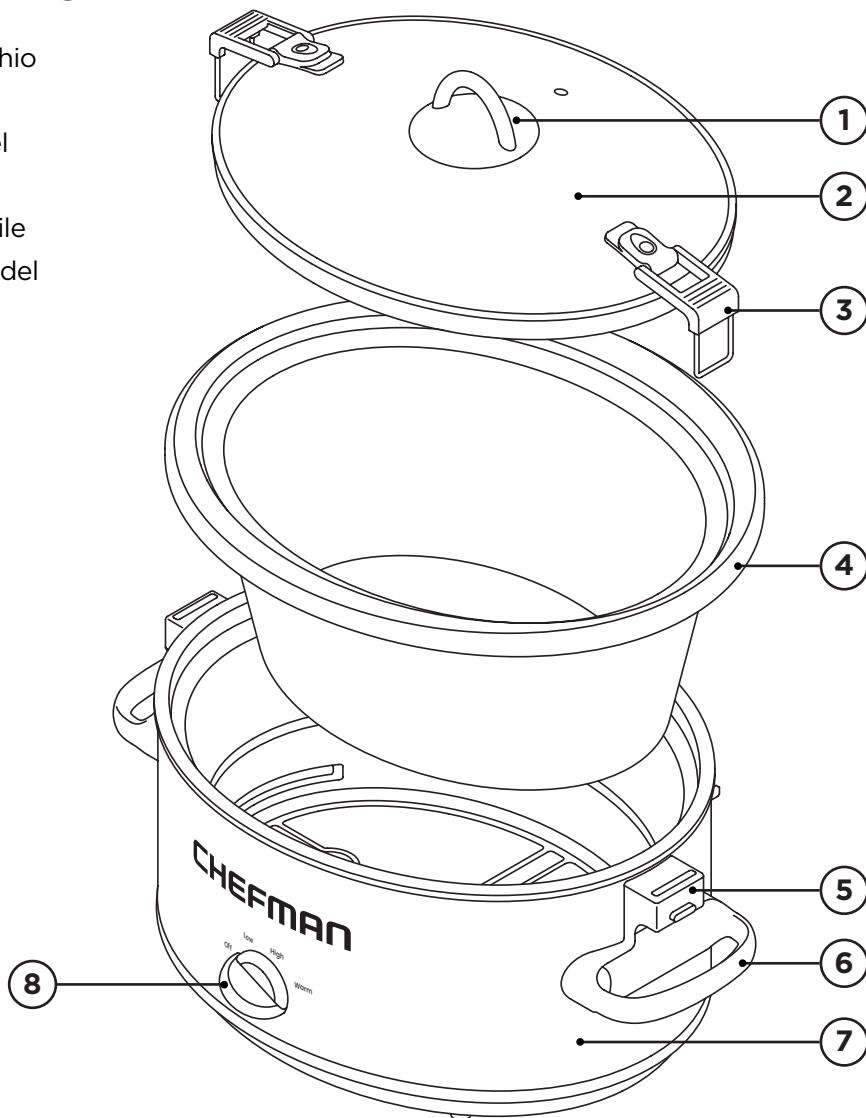
NON UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE PRESENTA DANNI, SE L'ELETTRODOMESTICO FUNZIONA IN MODO INTERMITTENTE O SE SMETTE DI FUNZIONARE DEL TUTTO.



Non appoggiare l'elettrodomestico su un piano di cottura o su qualsiasi altra superficie riscaldabile, anche se spenta. In caso contrario, ci si espone a rischi di incendio.

CARATTERISTICHE

1. Manico del coperchio
2. Coperchio
3. Ganci di blocco del coperchio
4. Casseruola estraibile
5. Pulsanti di rilascio del coperchio
6. Manici della base
7. Base
8. Manopola della temperatura



CARATTERISTICHE

IMPOSTAZIONI DELLA MANOPOLA DELLA TEMPERATURA

- **Off (Spento):** spegne la pentola elettrica a cottura lenta.
- **Low (Bassa):** utilizzare questa impostazione per cuocere gli alimenti in circa 8-10 ore o per riscaldare piatti già cotti.
- **High (Alta):** utilizzare questa impostazione per cuocere gli alimenti in circa 4-6 ore.
- **Warm (Caldo):** utilizzare questa impostazione per tenere gli alimenti al caldo dopo la loro completa cottura. (NON utilizzarla per cuocere o riscaldare gli alimenti).

MANEGGIAMENTO DELLE PARTI DELLA PENTOLA ELETTRICA A COTTURA LENTA

Come per qualsiasi oggetto in grès, la casseruola estraibile può rompersi o creparsi se non viene maneggiata in modo adeguato. Consultare la seguente tabella per un corretto utilizzo della pentola elettrica a cottura lenta e delle sue parti.

Parte	Utilizzabile su piano di cottura	Utilizzabile nel forno	Utilizzabile nel microonde	Lavabile in lavastoviglie
Casseruola estraibile	No	Sì, ma non nel grill	Sì	Sì
Coperchio	No	No	No	Sì
Base	No	No	No	No




ISTRUZIONI OPERATIVE


PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'interno e dall'esterno dell'unità e verificare la presenza di tutte le parti.
2. Leggere e rimuovere tutti gli adesivi presenti sulla pentola elettrica a cottura lenta ad eccezione dell'etichetta dei valori nominali, che deve rimanere sull'unità.
3. Pulire l'interno e l'esterno della base con un panno umido. Lavare la casseruola estraibile e il coperchio con acqua saponata calda e asciugare accuratamente.

COME UTILIZZARE LA PENTOLA ELETTRICA A COTTURA LENTA



La pentola elettrica a cottura lenta consente davvero di cuocere senza doverci mettere mano. È sufficiente aggiungere gli ingredienti, impostare la temperatura e tornare qualche ora dopo per un pasto pronto da mangiare.



1. Preparare gli ingredienti da cuocere.
2. Collocare la pentola elettrica a cottura lenta su una superficie dura e piana lontano da altre fonti di calore. Calare la casseruola estraibile nella base.
3. Porre gli alimenti nella casseruola estraibile. Assicurarsi che la casseruola sia piena almeno per un quarto e per non più di tre quarti. (Per ulteriori informazioni su come disporre gli alimenti nella casseruola e su quando aggiungere specifici ingredienti per dei risultati ottimali, vedere "Consigli per la cottura" a partire da pagina XX).
4. Mettere il coperchio sulla pentola elettrica a cottura lenta con i ganci di blocco in posizione aperta. **NOTA:** NON bloccare il coperchio durante la cottura. Il coperchio deve essere bloccato solo quando si trasportano gli alimenti cotti.



ISTRUZIONI OPERATIVE

5. Collegare alla presa di corrente la pentola elettrica a cottura lenta e impostare la manopola di controllo della temperatura su **Low** (Bassa) o **High** (Alta) in base al tempo di cottura desiderato. Per la maggior parte degli alimenti, il risultato finale sarà lo stesso sia con la cottura a temperatura Low che con quella a temperatura High (quella Low richiede solo più tempo).
6. Cuocere per il tempo specificato nella ricetta. Prima di servire, controllare sempre il punto di cottura degli alimenti rispetto alle attuali linee guida di sicurezza alimentare.
7. Per servire, sollevare con cautela il coperchio. È possibile lasciare la casseruola estraibile nella base oppure rimuoverla. Utilizzare delle presine per maneggiare la casseruola e appoggiarla su una superficie termoresistente.
ATTENZIONE: quando si toglie il coperchio, fuoriesce del vapore molto caldo che può causare ustioni. Stare lontani dal vapore.
8. Se si desidera tenere al caldo gli alimenti cotti, impostare la manopola di controllo della temperatura su **Warm** (Caldo) per un tempo massimo consigliato di 4 ore.
9. Al termine, impostare la manopola di controllo della temperatura su **Off** (Spento), scollegare la pentola a cottura lenta elettrica, e lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla.
10. Se si trasportano gli alimenti cotti, utilizzare il coperchio bloccabile integrato. Se non è già posizionato, mettere il coperchio sulla pentola elettrica a cottura lenta. Con una mano spingere delicatamente il coperchio verso il basso e con l'altra spingere in basso entrambi i ganci di blocco del coperchio, uno alla volta, in posizione bloccata. (Per sbloccare, premere i pulsanti di rilascio del coperchio sui lati della base).



CONSIGLI PER LA COTTURA

- La differenza importante tra **High** (Alta) e **Low** (Bassa) è il tempo necessario per portare gli alimenti a sobollitura. Scegliere Low per cuocere per tutto il giorno (ad esempio, durante un giorno lavorativo). Scegliere High per cuocere in circa 4 ore.
- Per risultati ottimali, evitare di sollevare il coperchio durante la cottura se non per aggiungere rapidamente degli ingredienti per evitare di disperdere il calore.
- Se la casseruola estraibile è stata nel frigo, attendere che sia a temperatura ambiente prima di cuocere. Scongelare eventuali alimenti surgelati prima di porli nella pentola elettrica a cottura lenta.
- Tagliare cipolle, patate e altri ortaggi da radice in pezzetti non più grandi di 5 cm per assicurarsi che cuociano alla stessa velocità degli altri ingredienti. È meglio posizionarli sul fondo e sui lati della casseruola estraibile e appoggiare le carni sopra per una cottura completa.
- Il liquido non evapora dalla pentola elettrica a cottura lenta come accade nelle normali pentole; aggiungere quindi solo il liquido sufficiente a coprire gli ingredienti per le zuppe e gli stufati. È sempre possibile aggiungere altro liquido al termine della cottura se la zuppa o lo stufato sembrano troppo densi.
- I prodotti lattiero-caseari, il pesce e le verdure a cottura rapida come i fagiolini devono essere aggiunti durante gli ultimi 30 minuti di cottura per evitare che si cuociano troppo. Per il pesce potrebbero essere necessari appena 15 minuti.
- Se si aggiunge pasta o riso, cuocerli parzialmente in una pentola separata in acqua bollente senza completare la cottura, quindi aggiungerli alla pentola elettrica a cottura lenta durante gli ultimi 30 minuti di cottura.
- Aggiungere le erbe e le spezie secche all'inizio della cottura e le erbe fresche quando la cottura è completata.

CONSIGLI PER LA COTTURA

- I fagioli secchi vanno lasciati in ammollo durante la notte, scolati e sciacquati prima di cuocerli lentamente.
- Le normali ricette di cucina possono essere adattate per la pentola elettrica a cottura lenta. Sebbene le singole ricette possano richiedere alcune prove, la seguente tabella può essere utilizzata come linea guida generale di cottura.
(**NOTA:** i tempi indicati nella tabella sono approssimativi e devono servire solo da guida).

Tempo di cottura normale	Tempo di cottura nella pentola elettrica a cottura lenta	
	Low (Bassa)	High (Alta)
30 minuti	6-8 ore	3-4 ore
35-60 minuti	8-10 ore	5-6 ore
1-3 ore	10-12 ore	7-8 ore



PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare dalla corrente la pentola elettrica a cottura lenta e lasciarla raffreddare completamente.
2. Lavare la casseruola estraibile e il coperchio con una spugna e acqua saponata calda. Asciugare con cura. Se nella casseruola si attaccano dei residui di alimenti, riempirla con acqua saponata calda e lasciare in ammollo prima di pulirla. Non utilizzare detergenti o spugnette abrasivi per evitare di danneggiare le finiture. Il coperchio e la casseruola sono anche lavabili in lavastoviglie nel cestello superiore.
3. Per rimuovere le macchie d'acqua o i depositi minerali dalla casseruola estraibile, pulire con aceto bianco distillato o versarne una piccola quantità nella casseruola e lasciare in ammollo. Lavare quindi la pentola con acqua calda saponata, sciacquare e asciugare.
4. Pulire la base e la manopola di controllo della temperatura con un panno umido se necessario. Non immergere mai la base o la spina in acqua o altri liquidi. La base non è lavabile in lavastoviglie.
5. Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riporre l'elettrodomestico. Per riporre l'elettrodomestico, mettere la casseruola estraibile nella base e posizionare il coperchio sulla casseruola (non bloccare il coperchio per riporre l'elettrodomestico). Non avvolgere mai il cavo strettamente intorno all'elettrodomestico; lasciarlo invece avvolto senza stringere.

TERMINI E CONDIZIONI

Garanzia limitata

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® offre una garanzia limitata di 2 anni (la "Garanzia") disponibile per le vendite effettuate esclusivamente mediante distributori o rivenditori autorizzati. Nota: questa Garanzia diventa vincolante a decorrere dalla data dell'acquisto al dettaglio iniziale, non è trasferibile ed è valida solo per l'acquirente originale.

Questa Garanzia è nulla senza una prova d'acquisto all'interno dell'Unione Europea. N.B.: questa Garanzia sostituisce tutte le altre garanzie e costituisce l'intero accordo tra il consumatore e Chefman®. Qualsiasi modifica ai Termini e alle condizioni della presente Garanzia deve avvenire in forma scritta, con firma di un rappresentante di Chefman®. Nessun'altra parte ha il diritto o la facoltà di alterare o modificare i Termini e le condizioni della presente Garanzia.

Potremmo richiedere all'utente di inviarci, per e-mail, foto e/o video del problema che sta riscontrando. Ce ne serviremo per valutare meglio la questione ed eventualmente offrire una soluzione rapida. Foto e/o video potrebbero essere richiesti anche per determinare l'ammissibilità della Garanzia.

Invitiamo l'utente a registrare il suo prodotto. La registrazione può facilitare il processo di Garanzia e tenere l'utente al corrente di eventuali aggiornamenti o richiami che riguardano il suo prodotto. Per eseguire la registrazione, attenersi alle indicazioni contenute nella pagina Registrazione della garanzia di Chefman® nella Guida per l'utente di Chefman®. Conservare la prova d'acquisto anche dopo la registrazione. Nel caso in cui non si disponga di una prova della data d'acquisto, potremo dichiarare la Garanzia nulla oppure, a nostra esclusiva discrezione, applicare la data di produzione come data d'acquisto ai fini della presente Garanzia.

TERMINI E CONDIZIONI

Garanzia limitata

QUESTA GARANZIA COPRE

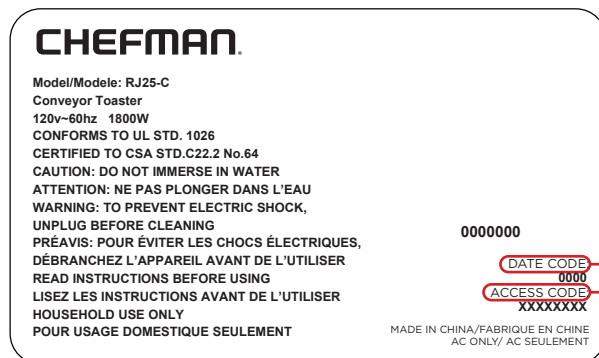
- **Difetti del produttore** - I prodotti Chefman® sono garantiti contro difetti di materiale e lavorazione, in normali condizioni di utilizzo domestico, per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto se utilizzati in conformità alle indicazioni elencate nella Guida per l'utente di Chefman®. Se il prodotto non funziona come dovrebbe, contattare l'assistenza clienti all'indirizzo support@chefman.eu per consentirci di fornire assistenza.

QUESTA GARANZIA NON COPRE

- **Uso improprio** - Danni derivanti da un uso negligente o improprio dei prodotti, inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i danni derivanti dall'uso a una tensione non compatibile, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia stato utilizzato con un convertitore o un adattatore. Per informazioni sull'uso corretto del prodotto, consultare le Istruzioni di sicurezza nella Guida per l'utente di Chefman®;
- **Scarsa manutenzione** - Una mancanza generale di cure adeguate. Invitiamo gli utenti a prendersi cura dei loro prodotti Chefman® in modo da poter continuare a usufruirne. Per informazioni sulla corretta manutenzione, consultare le indicazioni di Pulizia e manutenzione nella Guida per l'utente di Chefman®;
- **Uso commerciale** - Danni derivanti dall'uso commerciale;
- **Normale usura** - Danni o deterioramento prevedibili dovuti al normale utilizzo nel corso del tempo;
- **Prodotti alterati** - Danni derivanti da alterazioni o modifiche da parte di qualsiasi entità diversa da Chefman®, ad esempio la rimozione dell'etichetta con i valori nominali applicata al prodotto;
- **Eventi catastrofici** - Danni causati da incendi, inondazioni o disastri naturali; o
- **Perdita di interesse** - Rivendicazioni di perdita di interesse o di godimento.

REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA CHEFMAN®

Di cosa ho bisogno per registrare il mio prodotto?



- Informazioni di contatto
- Numero di modello
- Prova di acquisto (conferma online, ricevuta o scontrino di cortesia)
- Codice di data
- Codice di accesso

NOTA: l'etichetta qui presentata è un esempio.

Come registro il mio prodotto?

È sufficiente compilare un semplice modulo di registrazione Chefman®.
È possibile accedere facilmente al modulo in uno dei due modi di seguito elencati:

1. Visitare Chefman.com/register.
2. Eseguire la scansione del codice QR per accedere al sito:





REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA CHEFMAN®

Per informazioni sul prodotto

Visitare Chefman.com.

AD ECCEZIONE DEI CASI IN CUI TALE RESPONSABILITÀ SIA RICHIESTA DALLA LEGGE, LA PRESENTE GARANZIA NON COPRE E CHEFMAN® NON È RESPONSABILE DI DANNI INCIDENTALI, INDIRETTI, SPECIALI O CONSEGUENZIALI, COMPRESI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO MA NON LIMITATIVO, DANNI O PERDITA D'USO DEL PRODOTTO, MANCATE VENDITE O LUCRO CESSANTE, RITARDO O MANCATA ESECUZIONE DI QUESTO OBBLIGO DI GARANZIA. I RIMEDI QUI PREVISTI SONO I SOLI RIMEDI PREVISTI DA QUESTA GARANZIA, INDIPENDENTEMENTE DAL FATTO CHE DERIVINO DA RESPONSABILITÀ CONTRATTUALE, COLPA O ALTRO.

Chefman® è un marchio registrato di RJ Brands, LLC.

Chefman Europe B.V.
Beech Avenue 54-62
1119 PW Schiphol-Rijk
The Netherlands

CHEFMAN®



[CHEFMAN.COM](https://www.chefman.com) | [@MYCHEFMAN](https://www.instagram.com/mychefman)

©CHEFMAN 2024