

 **BESTRON**<sup>®</sup>  
COPPER COLLECTION



SLOW COOKER ASC150CO

INSTRUCTION MANUAL

DE

FR

NL

EN

IT

ES

PL

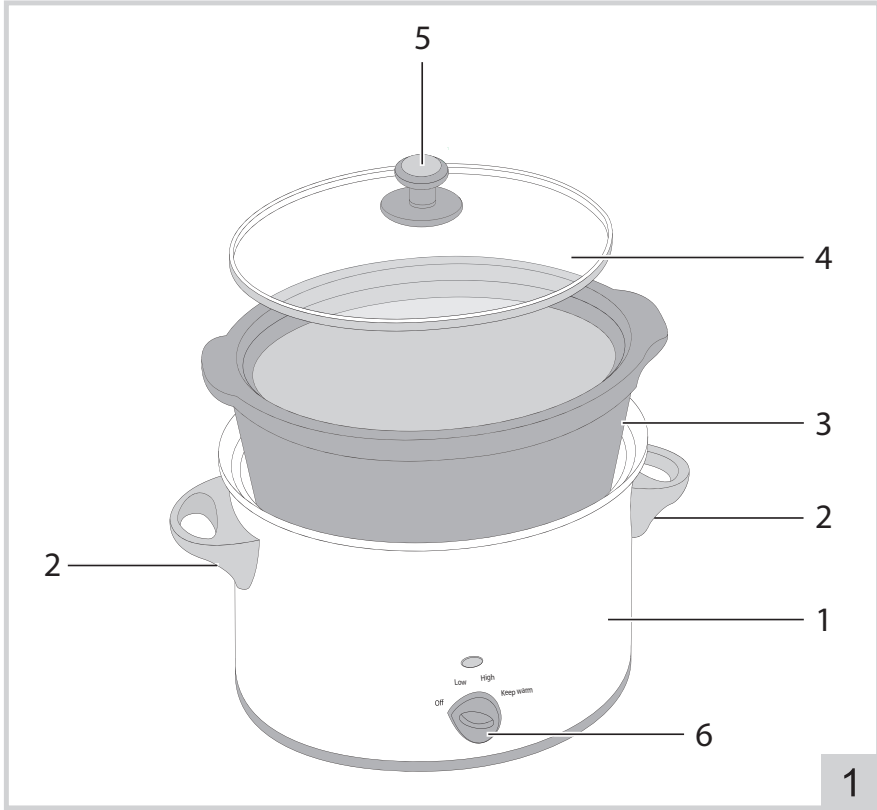
HR

CZ

SK

RO

BG



## SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Fläche auf, wo es nicht umfallen kann.
- Teile dieses Geräts können warm oder heiß werden. Vermeiden Sie es, sich zu verbrennen. Nicht berühren.
- Ihre Hände müssen trocken sein, wenn Sie dieses Gerät, sein Kabel und seinen Stecker berühren.
- Dieses Gerät muss seine Wärme abgeben. Sorgen Sie daher für ausreichend Abstand um das Gerät herum. Decken Sie es auch nicht ab.
- Dieses Gerät, sein Kabel und sein Stecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Berühren Sie dieses Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Dieses Gerät, sein Kabel und sein Stecker dürfen nicht mit Wärmequellen oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Kabel niemals über den Rand des Waschbeckens, einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Stecker selbst und nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Schalten Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten ferngesteuerten System ein.
- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker durchführen. Um Gefahren zu vermeiden, sollte der Austausch durch den Hersteller, einen technischen Dienstleister oder eine Person mit gleichwertiger Qualifikation erfolgen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Fachwissen nur unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung in den sicheren Umgang mit dem Gerät benutzt werden und sind sich der möglichen Gefahren bewusst.
- Kindern ist die Reinigung und Wartung des Geräts nicht gestattet, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Tragen Sie beim Umgang mit dem Glasdeckel oder der Keramikpfanne immer Ofenhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Der Glasdeckel und die Keramikpfanne sind zerbrechlich, seien Sie vorsichtig

damit! Benutzen Sie sie nicht, wenn sie Risse oder Brüche aufweisen.

- Kochen Sie niemals direkt im Gehäuse, sondern verwenden Sie immer die Keramikpfanne.

## UMWELT

---

- Entsorgen Sie Verpackungsmaterial wie Plastik- und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
- Entsorgen Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll, sondern geben Sie es an einer Sammelstelle für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte ab. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung, das die Art des Abfalls anzeigt.
- Die Materialien können wie angegeben verwendet werden. Indem Sie uns dabei unterstützen, die Materialien wiederzuverwenden und aufzubereiten oder die Altgeräte anderweitig zu recyceln, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt.
- Ihre Gemeinde kann Ihnen sagen, wo sich in Ihrer Nähe die ausgewiesene Abfallsammelstelle befindet.

## BENUTZUNG - Allgemein

---

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

Die folgende Beschreibung ist dem Bild auf Seite 2 zugeordnet:

1. **Gehäuse**
2. **Griffe**
3. **Keramikpfanne**
4. **Glasdeckel**
5. **Taste**
6. **Temperaturschalter**

## BENUTZUNG - Vor der ersten verwendung

---

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial
2. Reinigen Sie die keramik pfanne und das glasdeckel vor der ersten Verwendung (siehe 'Reinigung und Wartung').

ACHTUNG:

- Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

## BENUTZUNG - Vorbereiten

---

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzbeständige Fläche
2. Entfernen Sie die Keramikpfanne aus dem Gehäuse, um ein Verschütten in das Gerät oder auf das Heizelement zu verhindern.
3. Geben Sie alle Zutaten in die Keramikpfanne und schließen Sie den Glasdeckel.
4. Stellen Sie die Keramikpfanne wieder in das Gehäuse.

ACHTUNG:

- Verwenden Sie die Keramikpfanne niemals auf einer Herdplatte, auf einem Kochfeld oder im Ofen.

## BENUTZUNG - Slow Cooking

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Drehen Sie den Temperaturschalter auf "HIGH" (hoch) oder "LOW" (niedrig).
3. Lassen Sie den Glasdeckel beim Kochvorgang so lange wie möglich auf der Pfanne.
4. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, stellen Sie den Temperaturschalter auf "OFF" (aus). Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

### ACHTUNG:

- Die Funktion "KEEP WARM" (Warmhalten) dient nur dazu, frisch zubereitete Speisen warm zu halten. Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Garen von Speisen. Wir empfehlen, die Funktion "KEEP WARM" nicht länger als 4 Stunden zu verwenden. Lassen Sie das Gericht nicht zu lange in der Keramikpfanne!

## KOCHTIPPS - Allgemein

- Um zu verhindern, dass Ihr Gericht zu wenig oder zu stark gekocht wird, empfehlen wir, die Keramikpfanne immer zwischen  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{3}{4}$  ihrer Kapazität zu befüllen. Halten Sie sich an die empfohlenen Garzeiten.
- Um ein Überlaufen während des Kochens zu vermeiden, füllen Sie die Keramikpfanne niemals mehr als  $\frac{3}{4}$  ihrer Kapazität.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen und das Austrocknen oder Anbrennen von Speisen zu verhindern, sorgen Sie für ausreichend Feuchtigkeit. Beachten Sie immer das Rezept für die richtigen Zutatenmengen.

### ACHTUNG:

- Bitte beachten Sie, dass beim Öffnen des Glasdeckels heißer Dampf aus der Pfanne austritt.

### FÜR EIN GERICHT MIT:      KÖNNEN SIE DIESE TIPPS NUTZEN:

<b>Pasta</b>	Geben Sie Pasta in den letzten 30 bis 60 Minuten des Kochvorgangs hinzu.
<b>Kräuter</b>	Für den intensivsten Geschmack werden vorzugsweise ganze Kräuter verwendet.
<b>Gemahlene</b>	Achten Sie bei der Verwendung von gemahlenden Gewürzen darauf, das Gericht etwa 60 Minuten vor Ende des Garvorgangs umzurühren.
<b>Bohnen</b>	Getrocknete Bohnen (insbesondere Kidney-Bohnen) sollten immer vorgekocht werden, bevor sie während des Garprozesses hinzugefügt werden.
<b>Gemüse</b>	Platzieren Sie Gemüse immer am Boden der Pfanne, um sicherzustellen, dass es ausreichend Feuchtigkeit zum Kochen hat. Blanchieren Sie Gemüse, bevor Sie es in Ihrem Gericht verwenden, um Enzyme abzubauen und Vitamine zu erhalten.
<b>Suppe</b>	Fügen Sie zuerst die trockenen Zutaten und dann genug Feuchtigkeit hinzu, um die Zutaten vollständig zu bedecken
<b>Milch &amp; Sahne</b>	Geben Sie Milch, Sahne oder Sauerrahm erst 15 bis 30 Minuten vor Ende des Garvorgangs hinzu.
<b>Fleisch</b>	Bevorzugt sind Fleischsorten wie Rindfleisch, Lammkoteletts oder Rippchen zu verwenden. Fleisch mit niedrigem Fettgehalt kann recht leicht zäh oder trocken werden. Fleisch behält mehr Geschmack, wenn es zuerst angebraten wird. Verwenden Sie eine andere Pfanne
<b>Kombinierte</b>	Passen Sie die Größe des Fleischstückes an die anderen Zutaten an, damit es gleichmäßig gegart werden kann. Wenn Sie zum Beispiel vorgekochtes Gemüse oder schnellgarendes Gemüse verwenden, z.B. Pilze oder Auberginen, dann geben Sie kleine Fleischstücke dazu.
<b>Meeresfrüchte</b>	Um den besten Geschmack zu erzielen, geben Sie Fisch und Schalentiere erst 30 bis 60 Minuten vor Ende des Garvorgangs hinzu.

### ACHTUNG:

- Es kann manchmal vorkommen, dass Rezepte nur eine geringe Menge Feuchtigkeit enthalten. In den meisten Fällen verdoppelt sich jedoch der Feuchtigkeitsgehalt während des Schongarens. Wenn Sie ein Rezept verwenden möchten, das kein Schongar-Rezept ist, verwenden Sie nur die Hälfte der empfohlenen Feuchtigkeit.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie nach jeder Verwendung das Gerät

1. Löschen den Stecker aus die Steckdose und lass das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie können die Keramik pfanne und glasdeckel mit einem weichen Tuch oder einer Kunststoffspülbürste in warmem Wasser mit Spülmittel. Die Keramik pfanne und glasdeckel können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
3. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
4. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

### ACHTUNG:

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten)
- Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie es nicht unter fließendem Wasser.

## SERVICE

Sollte sich unverhofft eine Störung ergeben, dann können Sie mit dem BESTRON-Kundendienst Kontakt aufnehmen: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

DE

Technische Daten	
Modell	ASC150CO
Spannung	220-240
Frequenz (Hz)	50/60
Schutzklasse	1
Leistung (Watt)	120
Geräusch (dB(A))	-
Max. Fassungsvermögen	-
Kurzzeitbetrieb (KB)	-
Geräteabmessung (L x W x H) (cm)	23x20,7x20
Länge des Netzkabels (cm)	80

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Installez toujours l'appareil sur une surface stable et plane où il ne peut pas tomber.
- Certaines parties de cet appareil peuvent devenir chaudes ou brûlantes. Évitez de vous brûler. Ne pas toucher.
- Vos mains doivent être sèches lorsque vous touchez cet appareil, son cordon et sa fiche.
- Cet appareil doit perdre de la chaleur, laissez-lui donc un espace suffisant autour de lui. Ne le couvrez pas non plus.
- Cet appareil, son cordon et sa fiche ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.
- Ne touchez pas cet appareil s'il a été en contact avec de l'eau. Débranchez-le immédiatement.
- Cet appareil, son cordon et sa fiche ne doivent pas entrer en contact avec des sources de chaleur ou un feu ouvert.
- Ne laissez jamais le cordon pendre du bord de l'évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil électrique.
- Retirez la fiche de la prise en tirant sur la fiche elle-même et non sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil électrique si le cordon est endommagé.
- N'allumez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système télécommandé séparé.
- Si l'appareil est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Demandez toujours à un mécanicien qualifié d'effectuer les réparations. Il doit être remplacé par le fabricant, un prestataire technique ou une personne de qualification équivalente, pour éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire, mais uniquement sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité. et sont conscients de ses dangers potentiels.
- Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Gardez un œil sur les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le couvercle en verre ou la poêle en céramique pour éviter les blessures.
- Le couvercle en verre et la casserole en céramique sont fragiles, soyez prudent avec eux ! Ne les utilisez pas s'ils sont fissurés ou cassés.
- Ne cuisinez jamais directement dans le boîtier, utilisez toujours la poêle en céramique.

## ENVIRONNEMENT

---

- Jetez les matériaux d'emballage tels que les boîtes en plastique et en carton dans les conteneurs désignés.
- Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères normales en fin de vie, mais déposez-le dans un point de collecte pour la réutilisation des équipements électriques et électroniques. Recherchez le symbole sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage indiquant le type de déchet.
- Les matériaux peuvent être utilisés comme indiqué. En nous aidant à réutiliser et à traiter les matériaux ou à recycler les anciens équipements, vous apporterez une contribution importante à la protection de l'environnement.
- Votre municipalité peut vous indiquer où trouver le point de collecte des déchets désigné dans votre quartier.

### FONCTIONNEMENT - Généralités

---

Cet appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

La description suivante fait partie de l'illustration page 2:

1. Boîtier
2. Poignées
3. Plateau en céramique
4. Couvercle en verre
5. Finial
6. Interrupteur à température

### FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

---

1. Sortez la plaque de cuisson et enlevez tout l'emballage.
2. Nettoyez la plaque de cuisson avant la première utilisation (voir 'Nettoyage et entretien')

ATTENTION:

- L'appareil peut émettre un peu de fumée et une odeur caractéristique lorsque vous l'allumez pour la première fois. Ceci est normal et va s'arrêter tout seul. Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé.

### FONCTIONNEMENT - Préparer

---

1. Installez l'appareil sur une surface plane et stable, résistante à la chaleur
2. Retirez le plateau en céramique du boîtier pour éviter tout déversement dans l'appareil ou sur l'élément chauffant.
3. Ajoutez tous les ingrédients dans le plat en céramique et fermez le couvercle en verre.
4. Remettez le plateau en céramique dans le boîtier.

ATTENTION:

- Ne jamais utiliser le plat en céramique sur une plaque chauffante, une cuisinière ou au four.

### FONCTIONNEMENT - CUISINER, BRAISER

---

1. Branchez la fiche.
2. Tournez le commutateur de température sur « HIGH » ou « LOW ».
3. Laissez le couvercle en verre sur la casserole autant que possible pendant la cuisson.
4. Une fois la cuisson terminée, placez le sélecteur de température sur « OFF ». Retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.



**ATTENTION:**

- La fonction « KEEP WARM » (Garder au chaud) est uniquement destinée à maintenir au chaud des aliments fraîchement préparés. N'utilisez pas cette fonction pour cuire des aliments. Nous déconseillons d'utiliser la fonction « KEEP WARM » pendant plus de 4 heures. Ne laissez pas le plat trop longtemps dans le récipient en céramique !

**CONSEILS DE CUISSON - Général**

- Pour éviter que votre plat ne soit pas assez cuit ou trop cuit, nous vous recommandons de toujours remplir le récipient en céramique entre  $\frac{1}{2}$  et  $\frac{3}{4}$  de sa capacité. Respectez les temps de cuisson recommandés.
- Pour éviter tout débordement lors de la cuisson, ne remplissez jamais le récipient en céramique au-delà de sa capacité.
- Pour un résultat optimal et pour éviter que les aliments ne se dessèchent ou ne brûlent, assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'humidité. Suivez toujours la recette en respectant les bonnes quantités

**ATTENTION:**

- Faites attention à la vapeur chaude qui sort du récipient lorsque vous ouvrez le couvercle en verre.

**POUR UN PLAT AVEC : VOUS POUVEZ UTILISER LES CONSEILS SUIVANTS :**

<b>Pâtes</b>	Ajoutez des pâtes dans les 30 à 60 dernières minutes du processus de cuisson.
<b>Herbes</b>	Pour une saveur la plus intense, il est préférable d'utiliser des herbes entières.
<b>Épices moulues</b>	Lorsque vous utilisez des épices moulues, veillez à remuer le plat environ 60 minutes avant la fin du processus de cuisson.
<b>Haricots</b>	Toujours précuire les haricots secs (en particulier les haricots rouges) avant de les ajouter à la cuisson.
<b>Légumes</b>	Placez toujours les légumes au fond de la casserole pour vous assurer qu'ils disposent de suffisamment d'humidité pour la cuisson. Blanchissez les légumes avant de les utiliser dans votre plat pour éliminer les enzymes et préserver les vitamines.
<b>Soupe</b>	Ajoutez d'abord les ingrédients secs, puis suffisamment de liquide pour les recouvrir complètement.
<b>Lait et crème</b>	N'ajoutez pas de lait, de crème ou de crème sure avant 15 à 30 minutes avant la fin du processus de cuisson.
<b>Viande</b>	Il est préférable d'utiliser de la viande comme du bœuf, des côtelettes d'agneau ou des travers de porc. La viande peu grasse peut facilement devenir dure ou sèche. La viande conserve plus de saveur quand on la fait cuire à la poêle au préalable.
<b>Plat combiné</b>	Ajustez la taille de la viande aux autres ingrédients pour une cuisson uniforme, par exemple, lorsque vous utilisez des légumes précuits ou qui cuisent rapidement, tels que des champignons ou des aubergines, ajoutez de petits morceaux de viande.
<b>Fruits de mer</b>	Pour le meilleur goût, n'ajoutez pas de poisson, de mollusques et de crustacés avant 30 à 60 minutes avant la fin du processus de cuisson.

**ATTENTION:**

- Parfois, il peut sembler que les recettes ne contiennent qu'une faible quantité de liquide, mais dans la plupart des cas, les niveaux d'humidité doubleront pendant le processus de cuisson lente. Lorsque vous souhaitez utiliser une recette qui n'est pas une recette de cuisson lente, utilisez seulement la moitié de la quantité de liquide suggérée.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Nettoyez le four à mijoteuse chaque fois que vous l'avez utilisé.

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Pour nettoyer plateau en céramique ou couvercle en verre, utilisez un chiffon doux ou une brosse à

vaisselle en plastique, avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle. Vous pouvez également mettre au lave-vaisselle plateau en céramique ou couvercle en verre.

3. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide.
4. Rangez l'appareil dans un endroit sec.

**ATTENTION:**

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- Ne plongez jamais le boîtier dans de l'eau ou dans un autre liquide et ne le gardez pas sous l'eau courante.

**SERVICE**

En cas de panne ou de dysfonctionnement de votre appareil, contactez le service assistance de BESTRON : [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

FR

Spécifications techniques	
Modèle	ASC150CO
Tension	220-240
Fréquence (Hz)	50/60
Classe de protection	1
Puissance (Watt)	120
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	-
Opération de courte durée (KB)	-
Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm)	23x20,7x20
Longueur du cordon (cm)	80

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het typeplaatje.
- Installeer het apparaat altijd op een stabiele en vlakke ondergrond waar het niet kan omvallen.
- Delen van dit apparaat kunnen warm of heet worden. Vermijd dat u zich verbrandt. Niet aanraken.
- Uw handen moeten droog zijn als u dit apparaat, het snoer en de stekker, aanraakt.
- Dit apparaat moet zijn warmte kwijt, dus zorg voor voldoende ruimte eromheen. Dek het ook niet af.
- Dit apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met water.
- Raak dit apparaat niet aan als het in contact is geweest met water. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
- Dit apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met warmtebronnen of open vuur.
- Laat het snoer nooit over de rand van de gootsteen, een werkblad of een tafel hangen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het elektrische apparaat niet gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker zelf te trekken en niet aan het snoer.
- Gebruik het elektrische apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- Schakel dit apparaat niet in met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bedienbaar systeem.
- Als het apparaat defect is, probeer het dan niet zelf te repareren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Het moet worden vervangen door de fabrikant, een technische dienstverlener of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie, om elk gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat. en zich bewust zijn van de potentiële gevaren ervan.
- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken en onderhouden, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd kinderen in de gaten, zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Verplaats het apparaat nooit als het ingeschakeld of nog heet is.
- Draag altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van het glazen deksel of de keramische pan om verwondingen te voorkomen.
- De glazen deksel en de keramische pan zijn kwetsbaar, wees er voorzichtig mee! Gebruik ze niet als ze gebarsten of gebroken zijn.
- Kook nooit rechtstreeks in de behuizing, gebruik altijd de keramische pan.

## OMGEVING

---

- Gooi verpakkingsmateriaal zoals plastic en kartonnen dozen weg in de daarvoor bestemde containers.
- Gooi dit product aan het einde van zijn levensduur niet weg bij het normale huisvuil, maar lever het in bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Zoek naar het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking dat het soort afval aangeeft.
- De materialen kunnen gebruikt worden zoals aangegeven. Door ons te helpen de materialen te hergebruiken en te verwerken of de oude apparatuur op een andere manier te recyclen, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu.
- Uw gemeente kan u vertellen waar u het aangewezen afvalinzamelpunt bij u in de buurt kunt vinden.

### WERKING - Algemeen

---

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

De volgende beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2:

1. Behuizing
2. Handgrepen
3. Keramische (binnen)pan
4. Glazen deksel
5. Knop
6. Temperatuurschakelaar

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK - Reinigen

---

1. Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsonderdelen.
2. Reinig voor het eerste gebruik de keramische pan en de glazen deksel. (zie 'Reiniging en onderhoud').

LET OP:

- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.

### GEBRUIK - Voorbereiden

---

1. Zet het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
2. Neem de keramische pan uit de behuizing. Zo voorkomt u dat u morst in het apparaat of op het verwarmingselement.
3. Plaats alle ingrediënten in de keramische pan en sluit de deksel.
4. Zet de keramische pan terug in de behuizing.

LET OP:

- Gebruik de keramische pan nooit op een elektrische kookplaat, gasfornuis of in de oven.

### GEBRUIK - Koken, stoven

---

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Draai de schakelaar naar hoge "HIGH" (hoog) of lage "LOW" (laag) kooktemperatuur.
3. Laat de glazen deksel tijdens het kookproces zoveel mogelijk op de pan.
4. Wanneer u klaar bent met koken, draait u de schakelaar naar de stand "OFF". Haal daarna de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

LET OP:

- De warmhoudstand (KEEP WARM) is alleen bedoeld voor het warmhouden van net bereide voeding. Gebruik deze stand niet om te garen. We raden af om de warmhoudstand langer dan 4 uur te gebruiken. Laat het gerecht niet te lang in de keramische pan staan!

## KOOKTIPS - Algemeen

- Om te voorkomen dat uw gerecht niet gaar of juist te gaar wordt, adviseren we om de keramische pan altijd  $\frac{1}{2}$  tot  $\frac{3}{4}$  te vullen. Houd daarbij de aanbevolen kooktijden aan.
- Vul de keramische pan nooit meer dan  $\frac{3}{4}$  om te voorkomen dat deze overloopt tijdens het garen.
- Voor het beste resultaat en om te voorkomen dat voedsel uitdroogt of verbrandt, kunt u zorgen voor voldoende vocht, volg hiervoor altijd het recept.

### LET OP:

- Pas op voor ontsnappende hete stoom bij het openen van de glazen deksel.

## **BIJ EEN GERECHT MET: PAST U BIJ VOORKEUR DEZE TIPS TOE:**

<b>Pasta</b>	Voeg pasta pas in de laatste 30 tot 60 minuten van het kookproces toe.
<b>Kruiden</b>	Gebruik bij voorkeur hele kruiden voor de meeste smaak.
<b>Gemalen kruiden</b>	Gebruikt u gemalen kruiden, roer dan het gerecht ca. 60 minuten voor het einde van het kookproces goed door.
<b>Bonen</b>	Kook gedroogde bonen (vooral Kidney bonen) altijd voor. Voeg ze daarna pas toe aan het kookproces.
<b>Groenten</b>	Plaats groenten altijd onderop. Zo hebben ze voldoende vocht om te garen. Door groenten vooraf kort te blancheren, worden enzymen afgebroken en blijven de vitaminen bewaard.
<b>Soep</b>	Voeg eerst de ingrediënten en dan pas het vocht toe om de ingrediënten helemaal te bedekken.
<b>Melk &amp; Room</b>	Voeg melk, room en zure room pas toe tijdens de laatste 15-30 minuten van het kookproces.
<b>Vlees</b>	Gebruik bij voorkeur vlees zoals runder- en sukadelappen, lamskoteletjes of spareribs. Mager vlees (met weinig vet) kan snel droog worden. Behoud meer smaak door vooraf aan te bakken in een andere pan.
<b>Combigerichten</b>	Pas de grootte van het vlees aan, aan de andere ingrediënten voor een gelijkmatige garing. Bij voorgekookte groenten of groenten die snel garen zoals champignons of aubergines kunnen het best kleine stukken vlees toegevoegd worden.
<b>Zeevruchten</b>	Voeg vis, schaal- en schelpdieren in de laatste 30-60 minuten van het kookproces toe voor de beste smaak.

### LET OP:

- Het lijkt soms dat recepten slechts een kleine hoeveelheid vloeistof bevatten, maar door het langzame kookproces zal de vloeistof in de meeste gevallen verdubbelen. Wanneer u een recept gebruikt dat géén slowcooker-recept is, halveer dan de hoeveelheid vocht die toegevoegd dient te worden.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat en de losse onderdelen grondig na elk gebruik:

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat de slowcooker volledig afkoelen.
2. Reinig de glazen deksel en de keramische (binnen)pan in een warm sopje. Spoel de onderdelen goed af en droog ze vervolgens grondig na met een droge doek. De (binnen)pan en glazen deksel zijn beide ook vaatwassergeschikt.
3. Reinig de behuizing met een vochtige doek.
4. Berg het apparaat op een droge plaats op.

### LET OP:

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel de behuizing nooit in water of een andere vloeistof en houd deze ook niet onder stromend water.

## SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u contact opnemen met de BESTRON-servicedienst: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

NL

Technische Specificaties	
Model	ASC150CO
Spanning	220-240
Frequentie (Hz)	50/60
Veiligheidsklasse	1
Vermogen (Watt)	120
Geluidsniveau (dB(A))	-
Max. Capaciteit	-
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	-
Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm)	23x20,7x20
Kabellengte (cm)	80

EN

Technical Specifications	
Model	ASC150CO
Mains	220-240
Frequency (Hz)	50/60
Safety Class	1
Power (Watt)	120
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	-
Maximum continuous operating time (KB)	-
Dimensions (L x W x H) (cm)	23x20,7x20
Cable length (cm)	80

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Make sure that the mains voltage matches with the voltage shown on the rating plate.
- Always install the appliance on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Parts of this appliance may become warm or hot. Avoid burning yourself. Do not touch.
- Your hands must be dry when you touch this appliance, it's cord and plug.
- This appliance must lose its heat so give it sufficient clearance around it. Also do not cover it.
- This appliance, it's cord and plug may not come into contact with water.
- Do not touch this appliance if it have been in contact with water. Immediately unplug it.
- This appliance, it's cord and plug may not come into contact with heat sources or open fire.
- Never let the cord hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove the plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Do not use the electrical appliance if the cord is damaged.
- Do not switch on this appliance with an external timer or a separate remote controlled system.
- If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs. It should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how, but only if supervised or if they have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of its potential dangers.
- Children are not allowed to clean and maintain the appliance, except if they are over the age of 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under the age of 8 years old.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.
- Never move the appliance when it is switched on or still hot.
- Always wear oven gloves when handling the glass lid or the ceramic pan to avoid injuries.
- The glass lid and the ceramic pan are fragile, be careful with them! Do not use them when cracked or broken.
- Never cook directly in the housing, always use the ceramic pan.

## ENVIRONMENT

---

- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

### OPERATION - General

---

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.

The following description is associated with the image on page 2:

1. Housing
2. Handles
3. Ceramic (inner) pan
4. Glass lid
5. Knob
6. Temperature switch

### OPERATION - Before first use

---

1. Remove the appliance from the packaging, and remove all packaging materials.
2. Clean the ceramic pan and the glass lid before using the appliance for the first time (see 'Cleaning and maintenance').

#### WARNING:

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop on its own. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

### OPERATION - Preparing

---

1. Place the appliance on a level, stable and heat-resistant surface.
2. Remove the ceramic pan from the housing to prevent spilling into the device or onto the heating element.
3. Add all ingredients in the ceramic pan and close the glass lid.
4. Put the ceramic pan back into the housing.

#### WARNING:

- Never use the ceramic pan on a hot plate, stove or in the oven.

### OPERATION - Slow cooking

---

1. Put the plug into the wall socket.
2. Turn the temperature switch to "HIGH" or "LOW".
3. Leave the glass lid on the pan during the cooking process as much as possible.
4. When you are finished cooking, turn the temperature switch to "OFF". Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely before cleaning.

#### WARNING:

- The "KEEP WARM" function is only intended for keeping freshly prepared food warm. Do not use this function to cook food. We do not recommend using the "KEEP WARM" function for more than 4 hours. Don't leave the dish in the ceramic pan for too long!



## COOKING TIPS - General

- To prevent your dish from being undercooked or overcooked, we recommend to always fill the ceramic pan between  $\frac{1}{2}$  and  $\frac{3}{4}$  of its capacity. Stick to the recommended cooking times.
- To prevent overflow during cooking, never fill the ceramic pan over  $\frac{3}{4}$  of its capacity.
- For the best result and to prevent food from drying out or burning, make sure there is sufficient moisture. Always follow the recipe for the right amounts.

### WARNING:

- Please beware of hot steam coming out of the pan when opening the glass lid.

### FOR A DISH WITH: YOU CAN USE THESE TIPS:

<b>Pasta</b>	Add pasta in the last 30 to 60 minutes of the cooking proces.
<b>Herbs</b>	For the most intense flavour it is preferred to use whole herbs.
<b>Ground spices</b>	When using ground spices, please make sure to stir the dish around 60 minutes before the end of the cooking process.
<b>Beans</b>	Always pre-cook dried beans (especially Kidney beans) before adding them to the cooking process.
<b>Vegetables</b>	Always place vegetables on the bottom of the pan to ensure they have enough moisture to cook. Blanch vegetables before using them in your dish to break down enzymes and preserve vitamins.
<b>Soup</b>	First add the dry ingredients and then enough moisture to cover up the ingredients completely.
<b>Milk &amp; Cream</b>	Do not add milk, cream or sour cream until 15 to 30 minutes before the end of the cooking process.
<b>Meat</b>	It is preferred to use meat such as beef, lamb chops or spare ribs. Low fat meat could easily become tough or dry. Meat retains more flavor by frying it first, use another pan.
<b>Combined dish</b>	Adjust the size of the meat to the other ingredients for even cooking, for example when using pre-cooked vegetables or vegetables that cook quickly, such as mushrooms or eggplant, add small pieces of meat.
<b>Seafood</b>	For the best taste, do not add fish and shellfish until 30 to 60 minutes before the end of the cooking process.

### WARNING:

- Sometimes it might appear that recipes only contain a small amount of moisture, but in most cases moisture levels will double during the slow cooking proces. When wanting to use a recipe that is not a slow cooker recipe, only use half of the amount of moisture suggested.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

1. Remove the plug from the wall socket, allow the appliance to cool down completely.
2. The glass lid and the ceramic pan can be cleaned in hot water with washing-up liquid; use a soft cloth or a plastic washing-up brush. The glass lid and the ceramic pan may also be cleaned in a dishwasher.
3. Clean the housing with a damp cloth.
4. Store the appliance in a dry place.

### WARNING:

- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you start to clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the housing in water or other liquid and do not keep it under running water.

## SERVICE

If an unexpected problem occurs, please contact the BESTRON service department: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Installare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piana dove non possa cadere.
- Parti di questo apparecchio potrebbero diventare calde o surriscaldate. Evita di bruciarti. Non toccare.
- Le tue mani devono essere asciutte quando tocchi questo apparecchio, il cavo e la spina.
- Questo apparecchio deve perdere calore, quindi lasciare spazio sufficiente attorno ad esso. Inoltre non coprirlo.
- Questo apparecchio, il suo cavo e la spina non devono entrare in contatto con l'acqua.
- Non toccare questo apparecchio se è stato a contatto con l'acqua. Scollegatelo immediatamente.
- Questo apparecchio, il suo cavo e la spina non devono entrare in contatto con fonti di calore o fiamme libere.
- Non lasciare mai che il cavo penda dal bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio elettrico.
- Togliere la spina dalla presa tirando la spina stessa e non il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio elettrico se il cavo è danneggiato.
- Non accendere questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se l'apparecchio è difettoso, non tentare di ripararlo da soli. Far eseguire sempre eventuali riparazioni a un meccanico qualificato. dovrebbe essere sostituito dal produttore, da un fornitore di servizi tecnici o da una persona con qualifica equivalente, per evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, ma solo se supervisionati o se hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e sono consapevoli dei suoi potenziali pericoli.
- I bambini non sono autorizzati a pulire e mantenere l'apparecchio, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Tenete d'occhio i bambini per assicurarvi che non giochino con l'apparecchio.
- Non spostare mai l'apparecchio quando è acceso o ancora caldo.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio in vetro o la pentola in ceramica per evitare lesioni.
- Il coperchio in vetro e la pentola in ceramica sono fragili, fai attenzione! Non utilizzarli quando sono incrinati o rotti.
- Non cucinare mai direttamente nell'alloggiamento, utilizzare sempre la pentola in ceramica.

## AMBIENTE

---

- Smaltire il materiale di imballaggio come scatole di plastica e cartone negli appositi contenitori.
- Non smaltire questo prodotto come normali rifiuti domestici a fine vita, ma consegnarlo ad un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cercare sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione il simbolo che indica la tipologia di rifiuto.
- I materiali possono essere utilizzati come indicato. Aiutandoci a riutilizzare e lavorare i materiali o a riciclare in altro modo le vecchie apparecchiature, darete un contributo importante alla protezione dell'ambiente.
- Il tuo comune può dirti dove trovare il punto di raccolta dei rifiuti designato nel tuo quartiere.

### FUNZIONAMENTO - Caratteristiche generali

---

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'impiego domestico, e non per l'uso professionale.

1. Corpo dell'apparecchio
2. Manopola
3. Padella de ceramica
4. Coperchio in vetro
5. Finial
6. Interruttore a temperatura

### FUNZIONAMENTO - Prima del primo utilizzo

---

1. Rimuovere la griglia dall'imballaggio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire la padella de ceramica e coperchio in vetro prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta (vedere "Pulizia e manutenzione").

#### ATTENZIONE:

- L'apparecchio potrebbe emettere un po 'di fumo e un odore caratteristico quando lo si accende per la prima volta. Questo è normale e si fermerà da solo. Assicurarsi che l'apparecchio abbia una ventilazione sufficiente.

### FUNZIONAMENTO - Preparazione

---

1. Collocare l'apparecchio su una superficie piana, scuderia e resistente al calore
2. Rimuovere la teglia di ceramica dall'alloggiamento per evitare strabocchi all'interno del dispositivo o sopra le componenti riscaldanti.
3. Aggiungere tutti gli ingredienti all'interno della teglia di ceramica e chiudere il coperchio di vetro.
4. Riposizionare la teglia di ceramica nel suo alloggiamento.

#### ATTENZIONE:

- Non usare mai la teglia di ceramica su una piastra calda, su un fornello o nel forno.

### FUNZIONAMENTO - Cottura lenta

---

1. Inserire la spina nella presa.
2. Impostare l'interruttore della temperatura su "ALTA" (high) o "BASSA" (low).
3. Lasciare il più possibile il coperchio di vetro sulla padella durante il processo di cottura.
4. Al termine della cottura, portare l'interruttore della temperatura su "OFF". Rimuovere la spina dalla presa e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

**ATTENZIONE:**

- La modalità "KEEP WARM" è destinata solo a mantenere caldi i cibi appena preparati. Non utilizzare questa modalità per cucinare. Non è consigliabile utilizzare la funzione "KEEP WARM" per più di 4 ore. Non lasciare i piatti nella teglia di ceramica troppo a lungo!

**CONSIGLI PER LA COTTURA - Generali**

- Per evitare che i vostri piatti siano poco cotti o troppo cotti, consigliamo di riempire sempre la teglia di ceramica tra  $\frac{1}{2}$  e  $\frac{3}{4}$  della sua capacità. Attenersi ai tempi di cottura previsti.
- Per evitare strabocchi durante la cottura, non riempire mai la teglia di ceramica oltre i  $\frac{3}{4}$  della sua capacità.
- Per un risultato ottimale e per evitare che gli alimenti diventino troppo asciutti o bruciati, assicurarsi che vi sia il giusto livello di vapore. Seguire sempre le ricette per le quantità corrette.

**ATTENZIONE:**

- Si prega di fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce dalla teglia quando si apre il coperchio di vetro.

**PER UN PIATTO CON: POTETE SEGUIRE QUESTI CONSIGLI:**

<b>Pasta</b>	Aggiungere la pasta negli ultimi 30-60 minuti del processo di cottura.
<b>Odori</b>	Per un sapore più intenso è preferibile utilizzare foglie intere.
<b>Spezie macinate</b>	Quando si usano spezie macinate, assicurarsi di mescolarle all'interno del piatto circa 60 minuti prima della fine del processo di cottura.
<b>Fagioli</b>	Effettuare sempre una precottura dei fagioli secchi (soprattutto fagioli rossi) prima di aggiungerli al processo di cottura.
<b>Verdure</b>	Mettere sempre le verdure sul fondo della teglia per assicurarsi che abbiano abbastanza vapore per cuocere. Scottare le verdure prima di utilizzarle nel vostro piatto per scomporre gli enzimi e conservare le vitamine.
<b>Zuppe</b>	Prima aggiungere gli ingredienti secchi e poi il vapore sufficiente per coprire completamente gli ingredienti.
<b>Latte e Crema</b>	Non aggiungere latte, panna o panna acida fino a 15-30 minuti prima della fine della cottura.
<b>Carne</b>	E' preferibile utilizzare carni come manzo, costolette di agnello o costine di maiale. La carne a basso contenuto di grassi potrebbe facilmente diventare dura o asciutta. La carne conserva più sapore friggendola prima, quindi utilizzare un'altra padella.
<b>Piatti misti</b>	Regolare la dimensione della carne in base agli altri ingredienti per una cottura uniforme, ad esempio quando si usano verdure o verdure precotte che cuociono velocemente, come funghi o melanzane, aggiungere pezzi piccoli di carne.
<b>Frutti di mare</b>	Per un gusto ottimale, non aggiungere pesce e crostacei fino a 30-60 minuti prima della fine della cottura.

**ATTENZIONE:**

- A volte può sembrare che le ricette contengano solo una piccola quantità di vapore, ma nella maggior parte dei casi i livelli di vapore si raddoppiano durante i processi di cottura lenti. Quando si desidera utilizzare una ricetta che non è una ricetta per cottura lenta, utilizzare solo metà della quantità di vapore suggerita.

**PULIZIA E MANUTENZIONE**

Lavare il pentola a cottura lenta dopo ogni utilizzo.

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Pulire la padella di ceramica e coperchio in vetro o con una spazzola di plastica per piatti utilizzando acqua calda e detersivo. La padella di ceramica e coperchio in vetro sono anche lavabili in lavastoviglie.
3. Pulire la parte superiore dell'apparecchio con un panno umido.
4. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.

**ATTENZIONE:**

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi e non tenerlo mai sotto l'acqua corrente

**SERVIZIO ASSISTENZA**

Nell'indesiderata eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio assistenza BESTRON visitando il seguente sito: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

IT

Specifiche tecniche	
Modello	ASC150CO
Alimentazione	220-240
Frequenza (Hz)	50/60
Classe di sicurezza	1
Energia (Watt)	120
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	-
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	-
Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm)	23x20,7x20
Lunghezza del cavo (cm)	80

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que la tensión de red coincida con la tensión que se muestra en la placa de características.
- Instale siempre el aparato sobre una superficie estable y nivelada donde no pueda caerse.
- Algunas partes de este aparato pueden calentarse o quemarse. Evite quemarse. No tocar.
- Sus manos deben estar secas cuando toque este aparato, su cable y enchufe.
- Este aparato debe perder calor, así que déjele suficiente espacio a su alrededor. Tampoco lo cubras.
- Este aparato, su cable y enchufe no pueden entrar en contacto con el agua.
- No toque este aparato si ha estado en contacto con agua. Desenchúfelo inmediatamente.
- Este aparato, su cable y enchufe no pueden entrar en contacto con fuentes de calor ni fuego abierto.
- Nunca deje que el cable cuelgue del borde del fregadero, de una encimera o de una mesa.
- Retire siempre el enchufe de la toma cuando no esté utilizando el aparato eléctrico.
- Retire el enchufe de la toma tirando del propio enchufe y no del cable.
- No utilice el aparato eléctrico si el cable está dañado.
- No encienda este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Si el aparato está defectuoso, no intente repararlo usted mismo. Siempre haga que un mecánico calificado realice cualquier reparación. deberá ser sustituido por el fabricante, un proveedor de servicio técnico o una persona con cualificación equivalente, para evitar cualquier peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pero solo si están supervisados o si han recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura. y son conscientes de sus peligros potenciales.
- No se permite que los niños limpien y mantengan el aparato, excepto si son mayores de 8 años y están bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Esté atento a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca mueva el aparato cuando esté encendido o aún caliente.
- Utilice siempre guantes para horno al manipular la tapa de cristal o la bandeja de cerámica para evitar lesiones.
- La tapa de cristal y la cacerola de cerámica son frágiles, ¡cuidado con ellas! No los utilice cuando estén agrietados o rotos.
- Nunca cocine directamente en la carcasa, utilice siempre la sartén de cerámica.

## AMBIENTE

---

- Deseche el material de embalaje, como cajas de plástico y cartón, en los contenedores designados.
- No deseche este producto como residuo doméstico normal al final de su vida, sino entréguelo en un punto de recogida para la reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Busca el símbolo en el producto, las instrucciones de uso o el embalaje que indique el tipo de residuo.
- Los materiales se pueden utilizar como se indica. Al ayudarnos a reutilizar y procesar los materiales o reciclar los equipos viejos, estará haciendo una importante contribución a la protección del medio ambiente.
- Su municipio puede indicarle dónde encontrar el punto de recogida de residuos designado en su barrio.

### FUNCIONAMIENTO - Generalidades

---

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

1. Carcasa
2. Grips
3. Sartén de cerámica
4. Tapa de cristal
5. Perilla
6. Interruptor de temperatura

### FUNCIONAMIENTO - Antes del primer uso

---

1. Retire la parrilla del embalaje y retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie la sartén de cerámica y Tapa de cristal antes de usar el aparato por primera vez (consulte 'Limpieza y mantenimiento').

#### ATENCIÓN:

- El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico cuando lo enciende por primera vez. Esto es normal y se detendrá por sí solo. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.

### FUNCIONAMIENTO - Preparar

---

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estables y resistente al calor
2. Quite la sartén de cerámica de la base para evitar derrames dentro del aparato o sobre el calentador.
3. Agregue todos los ingredientes dentro de la sartén de cerámica y cierre la tapa de vidrio.
4. Vuelva a colocar la sartén de cerámica en la base.

#### ATENCIÓN:

- No apoye nunca la sartén de cerámica sobre un plato caliente; jamás ponga la sartén de cerámica sobre una estufa ni dentro del horno.

### FUNCIONAMIENTO - Cocción lenta

---

1. Introduzca el enchufe en la toma de alimentación.
2. Gire el interruptor de temperatura hacia «HIGH» o «LOW».
3. Deje la tapa de vidrio en la sartén durante la cocción el mayor tiempo posible.
4. Cuando la cocción esté lista, gire el interruptor de temperatura hacia «OFF». Quite el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.

**ATENCIÓN:**

- La función «KEEP WARM» solo cumple la finalidad de mantener calientes los alimentos recién cocidos. No use esta función para cocinar alimentos. No recomendamos usar esta función durante más de 4 horas. ¡No deje el plato en la sartén de cerámica durante mucho tiempo!

**CONSEJOS DE COCINA - General**

- Para evitar que a la comida le falte cocción o que se pase de cocción, recomendamos que tiempere la sartén de cerámica entre  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. Cumpla los tiempos recomendados de cocción.
- Para que la sartén de cerámica no se rebalse durante la cocción, no la llene nunca por encima de  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.
- Para obtener los mejores resultados y evitar que la comida se seque o se queme, asegúrese de que la humedad sea suficiente. Respete siempre las cantidades exactas que se mencionan en la receta.

**ATENCIÓN:**

- Tenga mucha precaución cuando levante la tapa de vidrio porque saldrá vapor muy caliente desde la sartén.

**PARA UN PLATO QUE CONTIENE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES:  
PUEDE SEGUIR ESTOS CONSEJOS:**

<b>Pasta</b>	Agregue la pasta durante los últimos 30 a 60 minutos de la cocción.
<b>Hierbas</b>	Para obtener los sabores más intensos, es preferible que use las hojas enteras.
<b>Espicias</b>	Cuando use especias, asegúrese de remover el plato unos 60 minutos antes de que finalice la cocción.
<b>Frijoles</b>	Siempre precocine los frijoles secos (especialmente, los frijoles rojos) antes de agregarlos a la cocción.
<b>Vegetales</b>	Ponga siempre los vegetales en la base de la sartén para garantizar que tengan suficiente humedad para cocinar. Blanquee los vegetales antes de usarlos en su disco con el fin de romper las enzimas y preservar las vitaminas.
<b>Sopa</b>	Primero agregue los ingredientes secos y, luego, suficiente humedad para cubrir los ingredientes por completo.
<b>Leche &amp; crema</b>	No agregue leche, crema ni crema agria hasta 15 a 30 minutos antes de que finalice la cocción.
<b>Carne</b>	Es preferible usar cortes de carne como bife, chuletas de cordero o costillas de cerdo. La carne baja en grasas podría ponerse dura o secarse fácilmente. La carne retiene más el sabor si usted la fríe primero; use otra sartén para freír.
<b>Plato combinado</b>	Ajuste el tamaño de la carne con los otros ingredientes para que la cocción sea uniforme; por ejemplo, cuando usa vegetales precocidos o vegetales que se cocinan rápidamente, como los hongos o las berenjenas; agregue pequeños trozos de carne.
<b>Mariscos</b>	Para obtener los sabores más ricos, no agregue pescado ni mariscos hasta dentro de 30 a 60 minutos antes de que finalice la cocción.

**ATENCIÓN:**

- A veces, parece que las recetas solo implican un poquito de humedad, pero, en la mayoría de los casos, los niveles de humedad se duplicarán durante la cocción lenta. Cuando deseamos usar una receta que no requiere cocción lenta, solo debemos usar la mitad de la humedad que se sugiere.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Limpe el aparato después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2. Puede limpiar la sartén de cerámica y tapa de cristal con un paño suave o un cepillo de cerdas plásticas en agua caliente con detergente líquido. La sartén de cerámica y tapa de cristal también se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico.



3. Limpie el carcasa con un paño húmedo.
4. Guarde el aparato en un lugar seco.

**ATENCIÓN:**

- Asegúrese de que el aparato no esté conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja la base en agua ni en otros líquidos; tampoco exponga la base debajo de agua potable.

**SERVICIO DE ATENCIÓN**

Si hubiera una avería inesperada, póngase en contacto con el servicio de atención BESTRON:  
[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

ES

Especificaciones técnicas	
Modelo	ASC150CO
Red eléctrica	220-240
Frecuencia (Hz)	50/60
Clase de seguridad	1
Energía (Watt)	120
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	-
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	-
Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm)	23x20,7x20
Longitud del cable (cm)	80

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej.
- Zawsze instaluj urządzenie na stabilnej i równej powierzchni, z której nie może się przewrócić.
- Części tego urządzenia mogą się nagrzać lub nagrząć. Unikaj poparzenia. Nie dotykać.
- Kiedy dotykasz tego urządzenia, jego przewodu i wtyczki, Twoje ręce muszą być suche.
- To urządzenie musi tracić ciepło, dlatego należy zapewnić wokół niego wystarczający odstęp. Nie zakrywaj go także.
- To urządzenie, jego przewód i wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą.
- Nie dotykaj tego urządzenia, jeśli miało ono kontakt z wodą. Natychmiast odłącz go.
- To urządzenie, jego przewód i wtyczka nie mogą mieć kontaktu ze źródłami ciepła ani otwartym ogniem.
- Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał z krawędzi zlewu, blatu lub stołu.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, jeśli nie używasz urządzenia elektrycznego.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, ciągnąc za samą wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie używaj urządzenia elektrycznego, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Nie włączaj tego urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie próbuj go naprawiać samodzielnie. Wszelkie naprawy należy zawsze zlecać wykwalifikowanemu mechanikowi, aby uniknąć niebezpieczeństwa, powinien on zostać wymieniony przez producenta, placówkę techniczną lub osobę o równoważnych kwalifikacjach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub po poinstruowaniu, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i są świadomi potencjalnych zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno czyścić i konserwować urządzenia, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia, gdy jest włączone lub jeszcze gorące.
- Aby uniknąć obrażeń, podczas dotykania szklanej pokrywy lub naczynia ceramicznego należy zawsze nosić rękawice kuchenne.
- Szklana pokrywa i ceramiczna patelnia są delikatne, należy z nimi uważać! Nie używaj ich, jeśli są popękane lub złamane.
- Nigdy nie gotuj bezpośrednio w obudowie, zawsze używaj patelni ceramicznej.

## ŚRODOWISKO

---

- Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe i kartonowe pudełka, należy wyrzucać do przeznaczonych do tego pojemników.
- Po zakończeniu użytkowania tego produktu nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale przekazać go do punktu zbiórki w celu ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poszukaj symbolu na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu wskazującym rodzaj odpadu.
- Materiały można stosować zgodnie ze wskazaniem. Pomagając nam ponownie wykorzystać i przetworzyć materiały lub w inny sposób poddać recyklingowi stary sprzęt, wnosisz ważny wkład w ochronę środowiska.
- Twoja gmina może poinformować Cię, gdzie w Twojej okolicy znaleźć wyznaczony punkt zbiórki odpadów.

## OPERACJA – OGÓLNE

---

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego.

Z obrazem na stronie 2 powiązany jest następujący opis:

1. **Mieszkania**
2. **Uchwyty**
3. **Ceramiczna (wewnętrzna) patelnia**
4. **Szklana pokrywka**
5. **Pokrętko**
6. **Przełącznik temperatury**

## OBSŁUGA - PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

---

1. Wyjmij urządzenie z opakowania i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Przed pierwszym użyciem urządzenia wyczyść ceramiczną patelnię i szklaną pokrywkę (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).

### OSTRZEŻENIE:

- Przy pierwszym włączeniu z urządzenia może wydobywać się niewielka ilość dymu i charakterystyczny zapach. Jest to normalne i samo ustąpi. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą wentylację.

## OPERACJA - PRZYGOTOWANIE

---

1. Umieścić urządzenie na równej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Wyjmij patelnię ceramiczną z obudowy, aby zapobiec rozlaniu się płynu do urządzenia lub na element grzejny.
3. Dodaj wszystkie składniki do ceramicznej patelni i zamknij szklaną pokrywkę.
4. Włóż patelnię ceramiczną z powrotem do obudowy.

### OSTRZEŻENIE:

- Nigdy nie używaj patelni ceramicznej na płycie grzewczej, kuchence lub w piekarniku.

## DZIAŁANIE - POWOLNE GOTOWANIE

---

1. Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.
2. Ustaw przełącznik temperatury na „WYSOKA” lub „NISKA”.
3. Pozostawiaj szklaną pokrywkę na patelni tak długo, jak to możliwe podczas gotowania.
4. Po zakończeniu gotowania ustaw przełącznik temperatury w pozycji „OFF”. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

**OSTRZEŻENIE:**

- Funkcja „KEEP WARM” przeznaczona jest wyłącznie do utrzymywania temperatury świeżo przygotowanej potrawy. Nie używaj tej funkcji do gotowania potraw. Nie zalecamy używania funkcji „KEEP WARM” dłużej niż 4 godziny. Nie zostawiaj naczyń na patelni ceramicznej zbyt długo!

**WSKAZÓWKI GOTOWANIA – OGÓLNE**

- Aby zapobiec niedogotowaniu lub rozgotowaniu potrawy, zalecamy, aby zawsze napełniać patelnię ceramiczną od ½ do ¾ jej pojemności. Przestrzegaj zalecanych czasów gotowania.
- Aby zapobiec przepełnieniu podczas gotowania, nigdy nie napełniaj naczyń ceramicznych powyżej ¾ jego pojemności.
- Aby uzyskać najlepszy wynik i zapobiec wysychaniu lub przypaleniu żywności, należy upewnić się, że żywność jest wystarczająco wilgotna. Zawsze postępuj zgodnie z przepisem, aby uzyskać odpowiednie ilości.

**OSTRZEŻENIE:**

- Podczas otwierania szklanej pokrywy należy uważać, aby z garnka nie wydobywała się gorąca para.

**DO DANIA Z:      MOŻESZ SKORZYSTAĆ Z TYCH WSKAZÓWEK:**

<b>Makaron</b>	Dodaj makaron na ostatnie 30 do 60 minut procesu gotowania.
<b>Zioła</b>	Aby uzyskać najbardziej intensywny smak, zaleca się stosowanie całych ziół.
<b>Mielone przyprawy</b>	W przypadku stosowania przypraw mielonych należy pamiętać o przemieszaniu potrawy na około 60 minut przed zakończeniem gotowania.
<b>fasolki</b>	Zawsze gotuj suszoną fasolę (szczególnie fasolę nerkową) przed dodaniem jej do procesu gotowania.
<b>Warzywa</b>	Zawsze umieszczaj warzywa na dnie patelni, aby mieć pewność, że mają wystarczającą ilość wilgoci do ugotowania. Warzywa blanszuj przed użyciem ich w naczyniu, aby rozłożyć enzymy i zachować witaminy.
<b>Zupa</b>	Najpierw dodaj suche składniki, a następnie tyle wilgoci, aby całkowicie zakryć składniki.
<b>Mleko i śmietana</b>	Nie dodawać mleka, śmietany ani kwaśnej śmietany wcześniej niż 15 do 30 minut przed zakończeniem procesu gotowania.
<b>Mięso</b>	Preferowane jest użycie mięsa takiego jak wołowina, kotlety jagnięce lub żeberka. Mięso o niskiej zawartości tłuszczu może łatwo stać się twarde lub suche. Mięso zachowuje więcej smaku, jeśli je najpierw usmażymy, należy użyć innej patelni.
<b>Połączone danie</b>	Aby mięso było równomiernie ugotowane, należy dostosować wielkość mięsa do pozostałych składników, np. jeśli używamy gotowych warzyw lub warzyw szybko gotujących się, takich jak grzyby czy bakłażany, dodajemy małe kawałki mięsa.
<b>Owoce morza</b>	Aby uzyskać najlepszy smak, nie dodawaj ryb i skorupiaków wcześniej niż 30 do 60 minut przed zakończeniem procesu gotowania.

**OSTRZEŻENIE:**

- Czasami może się wydawać, że przepisy zawierają tylko niewielką ilość wilgoci, ale w większości przypadków poziom wilgoci podwoi się podczas powolnego gotowania. Jeśli chcesz skorzystać z przepisu, który nie jest przepisem przeznaczonym do wolnowaru, użyj tylko połowy sugerowanej ilości wilgoci.

**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego, poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Szklaną pokrywą i patelnię ceramiczną można czyścić w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń; używać miękkiej ściereczki lub plastikowej szczołki do mycia naczyń. Szklaną pokrywkę i patelnię ceramiczną można również czyścić w zmywarce.
3. Obudowę czyścić wilgotną szmatką.
4. Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

**OSTRZEŻENIE:**

- Przed rozpoczęciem czyszczenia sprawdź, czy urządzenie nie jest podłączone do prądu.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj żrących lub szorujących środków czyszczących ani ostrych przedmiotów (takich jak noże lub twarde szczotki).
- Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie lub innym płynie i nie trzymaj jej pod bieżącą wodą.

**PRACA**

Jeżeli wystąpi nieoczekiwany problem, prosimy o kontakt z działem serwisu BESTRON: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

PL

Specyfikacja techniczna	
Model	ASC150CO
Sieć elektryczna	220-240
Częstotliwość (Hz)	50/60
Klasa bezpieczeństwa	1
Moc (Watt)	120
Hałas (dB(A))	-
Pojemność max.	-
Maksymalny ciągły czas pracy (KB)	-
Wymiary (L x B x H) (cm)	23x20,7x20
Długość kabla (cm)	80

## SIGURNOSNE UPUTE

- Uvjerite se da mrežni napon odgovara naponu prikazanom na pločici s podacima.
- Uvijek postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu gdje se ne može prevrnuti.
- Dijelovi ovog uređaja mogu postati topli ili vrući. Izbjegavajte opekline. Ne dirajte.
- Vaše ruke moraju biti suhe kada dodirujete ovaj uređaj, njegov kabel i utikač.
- Ovaj uređaj mora gubiti toplinu pa mu ostavite dovoljno prostora oko njega. Također ga nemojte prekrivati.
- Ovaj uređaj, njegov kabel i utikač ne smiju doći u dodir s vodom.
- Ne dirajte ovaj uređaj ako je bio u kontaktu s vodom. Odmah ga isključite.
- Ovaj uređaj, njegov kabel i utikač ne smiju doći u dodir s izvorima topline ili otvorenom vatrom.
- Nikada ne dopustite da kabel visi preko ruba sudopera, radne ploče ili stola.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite električni uređaj.
- Izvucite utikač iz utičnice tako da povučete sam utikač, a ne kabel.
- Nemojte koristiti električni uređaj ako je kabel oštećen.
- Nemojte uključivati ovaj uređaj pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava na daljinsko upravljanje.
- Ako je uređaj neispravan, ne pokušavajte ga sami popraviti. Sve popravke uvijek neka izvrši kvalificirani mehaničar. trebao bi ga zamijeniti proizvođač, pružatelj tehničkih usluga ili osoba s jednakom kvalifikacijom, kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ali samo pod nadzorom ili ako su upućene u sigurno korištenje uređaja. te su svjesni njegovih potencijalnih opasnosti.
- Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Pazite na djecu kako se ne bi igrala s uređajem.
- Nikada nemojte pomicati uređaj dok je uključen ili još vruć.
- Uvijek nosite rukavice za pećnicu kada rukujete staklenim poklopcem ili keramičkom tavom kako biste izbjegli ozljede.
- Stakleni poklopac i keramička posuda su lomljivi, oprezno s njima! Ne koristite ih ako su napuknute ili slomljene.
- Nikada nemojte kuhati izravno u kućištu, uvijek koristite keramičku posudu.

## OKOLIŠ

- Odložite materijal za pakiranje kao što su plastične i kartonske kutije u za to predviđene spremnike.
- Nemojte odlagati ovaj proizvod kao uobičajeni kućni otpad na kraju njegovog vijeka trajanja, već ga predajte na sabirnom mjestu za ponovnu

uporabu električne i elektroničke opreme. Potražite simbol na proizvodu, u uputama za upotrebu ili pakiranju koji pokazuje vrstu otpada.

- Materijali se mogu koristiti kako je naznačeno. Pomažući nam da ponovno upotrijebimo i obradimo materijale ili na drugi način recikliramo staru opremu, dat ćete važan doprinos zaštiti okoliša.
- Vaša općina vam može reći gdje možete pronaći određeno mjesto za prikupljanje otpada u vašem susjedstvu.

## OPERACIJA - OPĆENITO

---

Aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu, a ne za profesionalnu upotrebu.

Sljedeći opis povezan je sa slikom na stranici 2:

1. **Kućište**
2. **Ručke**
3. **Keramička (unutarnja) posuda**
4. **Stakleni poklopac**
5. **gumb**
6. **Prekidač temperature**

## RAD - PRIJE PRVE UPORABE

---

1. Izvadite uređaj iz pakiranja i uklonite sav materijal za pakiranje.
2. Očistite keramičku posudu i stakleni poklopac prije prve uporabe uređaja (pogledajte „Čišćenje i održavanje”).

UPOZORENJE:

- Aparat može ispuštati malo dima i karakterističan miris kada ga uključite prvi put. To je normalno i prestat će samo od sebe. Provjerite ima li uređaj dovoljnu ventilaciju.

## OPERACIJA - PRIPREMA

---

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplinu.
2. Izvadite keramičku posudu iz kućišta kako biste spriječili prolijevanje u uređaj ili na grijač.
3. Dodajte sve sastojke u keramičku posudu i zatvorite stakleni poklopac.
4. Vratite keramičku posudu u kućište.

UPOZORENJE:

- Nikada ne koristite keramičku posudu na ringli, štednjaku ili u pećnici.

## NAČIN RADA - SPORO KUHANJE

---

1. Uključite utikač u zidnu utičnicu.
2. Okrenite prekidač temperature na "VISOKO" ili "NISKO".
3. Ostavite stakleni poklopac na tavi tijekom procesa kuhanja što je više moguće.
4. Kada završite s kuhanjem, okrenite prekidač za temperaturu na "OFF". Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije čišćenja.

UPOZORENJE:

- Funkcija "KEEP WARM" namijenjena je samo održavanju svježe pripremljene hrane toplom. Ne koristite ovu funkciju za kuhanje hrane. Ne preporučamo korištenje funkcije "KEEP WARM" dulje od 4 sata. Ne ostavljajte jelo predugo u keramičkoj posudi!

## KUHARSKI SAVJETI - OPĆENITO

---

- Kako vaše jelo ne bi bilo nedovoljno ili prepečeno, preporučamo da keramičku tavu uvijek puniti između  $\frac{1}{2}$  i  $\frac{3}{4}$  njenog kapaciteta. Pridržavajte se preporučenog vremena kuhanja.
- Kako biste spriječili prelijevanje tijekom kuhanja, nikada ne punite keramičku posudu preko  $\frac{3}{4}$  njezinog kapaciteta.
- Za najbolji rezultat i kako biste spriječili isušivanje ili zagorijevanje hrane, pobrinite se da ima dovoljno vlage. Uvijek slijedite recept za točne količine.

**UPOZORENJE:**

- Pazite na vruću paru koja izlazi iz posude kada otvarate stakleni poklopac.

**ZA JELO SA: MOŽETE KORISTITI OVE SAVJETE:**

<b>Tjestenina</b>	Dodajte tjesteninu u zadnjih 30 do 60 minuta procesa kuhanja.
<b>Bilje</b>	Za najintenzivniji okus poželjno je koristiti cijele biljke.
<b>Mljeveni začini</b>	Kada koristite mljevene začine, obavezno promiješajte jelo oko 60 minuta prije kraja kuhanja.
<b>Grah</b>	Uvijek prethodno skuhajte sušeni grah (osobito grah) prije nego što ga dodate u proces kuhanja.
<b>Povrće</b>	Povrće uvijek stavite na dno posude kako biste osigurali dovoljno vlage za kuhanje. Blanširajte povrće prije nego što ga upotrijebite u jelu kako biste razgradili enzime i sačuvali vitamine.
<b>Juha</b>	Prvo dodajte suhe sastojke, a zatim dovoljno vlage da potpuno prekrije sastojke.
<b>Mlijeko i vrhnje</b>	Mlijeko, vrhnje ili kiselo vrhnje dodajte tek 15 do 30 minuta prije kraja kuhanja.
<b>Meso</b>	Poželjno je koristiti meso kao što su govedina, janjeći kotleti ili rebarca. Meso s malo masnoće lako bi moglo postati žilavo ili suho. Meso zadrži više okusa ako ga prvo pržite, koristite drugu tavu.
<b>Kombinirano jelo</b>	Prilagodite veličinu mesa ostalim sastojcima za ravnomjerno pečenje, na primjer kada koristite prethodno kuhano povrće ili povrće koje se brzo kuha, poput gljiva ili patlidžana, dodajte male komadiće mesa.
<b>Plodovi mora</b>	Za najbolji okus, ribu i školjke ne dodajte prije 30 do 60 minuta prije kraja procesa kuhanja.

**UPOZORENJE:**

- Ponekad se može činiti da recepti sadrže samo malu količinu vlage, ali u većini slučajeva razine vlage će se udvostručiti tijekom sporog procesa kuhanja. Ako želite upotrijebiti recept koji nije recept za sporo kuhanje, upotrijebite samo polovicu predložene količine vlage.

**ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

Očistite uređaj nakon svake upotrebe.

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice, ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
2. Stakleni poklopac i keramička posuda mogu se čistiti u vrućoj vodi s tekućinom za pranje posuđa; koristite mekanu krpu ili plastičnu četku za pranje posuđa. Stakleni poklopac i keramička posuda mogu se prati i u perilici posuđa.
3. Očistite kućište vlažnom krpom.
4. Čuvajte uređaj na suhom mjestu.

**UPOZORENJE:**

- Provjerite nije li uređaj priključen na napajanje prije nego što ga počnete čistiti.
- Nikada ne koristite korozivna sredstva za čišćenje ili sredstva za ribanje ili oštre predmete (kao što su noževi ili tvrde četke) za čišćenje uređaja.
- Nikada nemojte uranjati kućište u vodu ili drugu tekućinu i nemojte ga držati pod tekućom vodom.

**SERVIS**

Ako se pojavi neočekivani problem, obratite se servisnom odjelu BESTRON: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)



HR

Műszaki adatok	
Modell	ASC150CO
Hálózat	220-240
Frekvencia (Hz)	50/60
Biztonsági osztály	1
Erő (Watt)	120
Zaj (dB(A))	-
Max. Kapacitás	-
Maximális folyamatos üzemidő (KB)	-
Méreték (D x Š x V) (cm)	23x20,7x20
Kábelhosszúság (cm)	80

CZ

Technické specifikace	
Modelka	ASC150CO
Sít'ová	220-240
Frekvence (Hz)	50/60
Bezpečnostní třída	1
Napájení (Watt)	120
Hluk (dB(A))	-
Max. Kapacita	-
Maximální doba nepřetržitého provozu (KB)	-
Rozměry (D x Š x V) (cm)	23x20,7x20
Délka kabelu (cm)	80

## BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

---

- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
- Spotřebič vždy instalujte na stabilní a rovný povrch, kde nemůže spadnout.
- Části tohoto spotřebiče se mohou zahřát nebo zahřát. Vyvarujte se popálení. Nedotýkejte.
- Vaše ruce musí být suché, když se dotknete tohoto spotřebiče, jeho kabelu a zástrčky.
- Tento spotřebič musí ztrácet teplo, proto mu kolem něj ponechte dostatečný volný prostor. Také jej nezakrývejte.
- Tento spotřebič, jeho kabel a zástrčka nesmí přijít do kontaktu s vodou.
- Nedotýkejte se tohoto spotřebiče, pokud byl v kontaktu s vodou. Okamžitě jej odpojte.
- Tento spotřebič, jeho kabel a zástrčka nesmí přijít do kontaktu se zdroji tepla nebo otevřeným ohněm.
- Nikdy nenechávejte kabel viset přes okraj dřezu, pracovní desky nebo stolu.
- Pokud elektrický spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky tahem za samotnou zástrčku a ne za kabel.
- Nepoužívejte elektrický spotřebič, pokud je kabel poškozen.
- Nezapínejte tento spotřebič pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Pokud je spotřebič vadný, nepokoušejte se jej sami opravit. Jakékoli opravy vždy nechte provést kvalifikovanému mechanikovi. měl by být vyměněn výrobcem, poskytovatelem technických služeb nebo osobou s rovnocennou kvalifikací, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a know-how, ale pouze pod dozorem nebo pokud byly poučeny o tom, jak spotřebič bezpečně používat. a jsou si vědomi jeho potenciálních nebezpečí.
- Dětem není dovoleno čistit a udržovat spotřebič, s výjimkou případů, kdy jsou starší 8 let a jsou pod dozorem.
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Dávejte pozor na děti, abyste se ujistili, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Nikdy nepřemísťujte spotřebič, když je zapnutý nebo ještě horký.
- Při manipulaci se skleněnou poklicí nebo keramickou pánví vždy používejte kuchyňské rukavice, aby nedošlo k poranění.
- Skleněná poklice a keramická pánev jsou křehké, opatrně s nimi! Nepoužívejte je, když jsou prasklé nebo rozbité.
- Nikdy nevařte přímo v krytu, vždy používejte keramickou pánev.

## ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

---

- Obalový materiál, jako jsou plastové a kartonové krabice, vyhazujte do nádob k tomu určených.

- Nelikvidujte tento výrobek na konci jeho životnosti jako běžný domovní odpad, ale odevzdejte jej na sběrném místě pro opětovné použití elektrických a elektronických zařízení. Hledejte symbol na výrobku, v návodu k použití nebo na obalu s označením druhu odpadu.
- Materiály lze použít, jak je uvedeno. Tím, že nám pomůžete znovu použít a zpracovat materiály nebo jinak recyklovat staré zařízení, významně přispějete k ochraně životního prostředí.
- Vaše obec vám může sdělit, kde najdete určené sběrné místo odpadu ve vašem okolí.

## OPERACE - OBECNÁ

---

Spotřebič je určen pouze pro domácí použití, nikoli pro profesionální použití.

Následující popis je spojen s obrázkem na straně 2:

1. **Bydlení**
2. **Klíky**
3. **Keramická (vnitřní) pánev**
4. **Skleněné víko**
5. **Knoflík**
6. **Teplotní spínač**

## PROVOZ - PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

---

1. Vyjměte spotřebič z obalu a odstraňte všechny obalové materiály.
2. Před prvním použitím spotřebiče vyčistěte keramickou nádobu a skleněnou poklici (viz „Čištění a údržba“).

**VAROVÁNÍ:**

- Spotřebič může při prvním zapnutí vydávat trochu kouře a charakteristický zápach. To je normální a přestane to samo. Zajistěte dostatečné větrání spotřebiče.

## PROVOZ - PŘÍPRAVA

---

1. Umístěte spotřebič na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.
2. Vyjměte keramickou nádobu z pouzdra, abyste zabránili vylití do zařízení nebo na topné těleso.
3. Přidejte všechny přísady do keramické pánve a zavřete skleněnou poklici.
4. Vložte keramickou pánev zpět do krytu.

**VAROVÁNÍ:**

- Nikdy nepoužívejte keramickou pánev na plotýnce, sporáku nebo v troubě.

## PROVOZ - POMALÉ VAŘENÍ

---

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Otočte přepínač teploty do polohy „HIGH“ nebo „LOW“.
3. Skleněnou poklici ponechejte během procesu vaření co nejvíce na pánvi.
4. Po dokončení vaření otočte přepínač teploty do polohy „OFF“. Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.

**VAROVÁNÍ:**

- Funkce „KEEP WARM“ je určena pouze pro udržování čerstvě připraveného jídla teplého. Tuto funkci nepoužívejte k vaření jídla. Nedoporučujeme používat funkci „KEEP WARM“ déle než 4 hodiny. Nenechávejte pokrm v keramické pánvi příliš dlouho!

## TIPY NA VAŘENÍ - OBECNÉ

- Abyste předešli nedopečenému nebo přepečenému pokrmu, doporučujeme naplnit keramickou pánev vždy z 1/2 až 3/4 její kapacity. Dodržujte doporučené doby vaření.
- Abyste předešli přetečení během vaření, nikdy nenaplňujte keramickou pánev nad 3/4 její kapacity.
- Chcete-li dosáhnout nejlepšího výsledku a zabránit vysychání nebo připalování potravin, zajistěte dostatečnou vlhkost. Vždy dodržujte recept na správné množství.

### VAROVÁNÍ:

- Dávejte pozor na horkou páru vycházející z pánve při otevírání skleněné poklice.

## NA JÍDLO S: MŮŽETE POUŽÍT TYTO TIPY:

<b>Těstoviny</b>	Těstoviny přidejte na posledních 30 až 60 minut procesu vaření.
<b>Byliny</b>	Pro nejintenzivnější chuť je vhodnější použít celé bylinky.
<b>Mleté koření</b>	Při použití mletého koření se ujistěte, že jste pokrm promíchali asi 60 minut před koncem procesu vaření.
<b>Fazole</b>	Sušené fazole (zejména ledvinové) vždy předvařte, než je přidáte do procesu vaření.
<b>Zelenina</b>	Zeleninu vždy pokládejte na dno pánve, abyste měli jistotu, že bude mít dostatek vlhkosti na vaření. Zeleninu před použitím v pokrmu blanšírujte, aby se rozložily enzymy a zachovaly se vitamíny.
<b>Polévka</b>	Nejprve přidejte suché ingredience a poté dostatek vlhkosti, aby ingredience zcela zakryly.
<b>Mléko a smetana</b>	Mléko, smetanu nebo zakysanou smetanu přidávejte až 15 až 30 minut před koncem procesu vaření.
<b>Maso</b>	Upřednostňuje se použití masa, jako je hovězí maso, jehněčí kotlety nebo žebírka. Nízkotučné maso může snadno ztvrdnout nebo vyschnout. Maso si zachová více chuti tím, že ho nejprve osmahnete, použijte jinou pánev.
<b>Kombinovaný pokrm</b>	Velikost masa přizpůsobte ostatním surovinám pro rovnoměrné propečení, například při použití předvařené zeleniny nebo zeleniny, která se rychle vaří, jako jsou houby nebo lilek, přidejte malé kousky masa.
<b>Plody moře</b>	Pro nejlepší chuť nepřidávejte ryby a korýše dříve než 30 až 60 minut před koncem procesu vaření.

### VAROVÁNÍ:

- Někdy se může zdát, že recepty obsahují pouze malé množství vlhkosti, ale ve většině případů se vlhkost během procesu pomalého vaření zdvojnásobí. Pokud chcete použít recept, který není v pomalém hrnci, použijte pouze polovinu doporučeného množství vlhkosti.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, nechte spotřebič zcela vychladnout.
2. Skleněnou poklici a keramickou nádobu lze čistit v horké vodě s mycím prostředkem; použijte měkký hadřík nebo plastový kartáč na mytí nádobí. Skleněnou poklici a keramickou nádobu lze mýt také v myčce nádobí.
3. Kryt čistěte vlhkým hadříkem.
4. Spotřebič skladujte na suchém místě.

### VAROVÁNÍ:

- Než začnete čistit spotřebič, ověřte, že není připojen ke zdroji napájení.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte žíravé nebo drhnoucí čisticí prostředky nebo ostré předměty (jako jsou nože nebo tvrdé kartáče).
- Pouzdro nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny a neuchovávejte jej pod tekoucí vodou.

## SERVIS

Pokud se vyskytne neočekávaný problém, kontaktujte prosím servisní oddělení BESTRON:  
[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

## BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

---

- Uistite sa, že napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
- Spotrebič vždy inštalujte na stabilný a rovný povrch, kde sa nemôže prevrátiť.
- Časti tohto spotrebiča sa môžu zohriať alebo zohriať. Vyhnite sa popáleniu. Nedotýkajte sa.
- Keď sa dotknete tohto spotrebiča, jeho kábla a zástrčky, musíte mať suché ruky.
- Tento spotrebič musí strácať teplo, preto mu okolo neho ponechajte dostatočný voľný priestor. Tiež ho nezakrývajte.
- Toto zariadenie, jeho kábel a zástrčka nesmú prísť do kontaktu s vodou.
- Nedotýkajte sa tohto spotrebiča, ak bol v kontakte s vodou. Okamžite ho odpojte.
- Tento spotrebič, jeho kábel a zástrčka nesmú prísť do kontaktu so zdrojmi tepla alebo otvoreným ohňom.
- Nikdy nenechajte šnúru visieť cez okraj drezu, pracovnej dosky alebo stola.
- Keď elektrický spotrebič nepoužívate, vždy vyťahnite zástrčku zo zásuvky.
- Vyťahnite zástrčku zo zásuvky ľahom za samotnú zástrčku a nie za kábel.
- Nepoužívajte elektrický spotrebič, ak je kábel poškodený.
- Nezapínajte tento spotrebič pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkovo ovládaného systému.
- Ak je spotrebič chybný, nepokúšajte sa ho opraviť sami. Akékoľvek opravy zverte vždy kvalifikovanému mechanikovi. mal by ho nahradiť výrobca, poskytovateľ technickej služby alebo osoba s rovnocennou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a know-how, ale iba ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o tom, ako spotrebič bezpečne používať. a sú si vedomí jeho potenciálnych nebezpečenstiev.
- Deťom nie je dovolené čistiť a udržiavať spotrebič, s výnimkou prípadov, keď sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Spotrebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Dávajte pozor na deti, aby ste sa uistili, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Spotrebič nikdy nepremiestňujte, keď je zapnutý alebo ešte horúci.
- Pri manipulácii so sklenenou pokrievkou alebo keramickou panvicou vždy používajte kuchynské rukavice, aby ste predišli zraneniam.
- Sklenená pokrievka a keramická panvica sú krehké, buďte s nimi opatrní! Nepoužívajte ich, ak sú prasknuté alebo zlomené.
- Nikdy nevarte priamo v kryte, vždy používajte keramickú panvicu.

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

---

- Obalový materiál, ako sú plastové a kartónové škatule, odhodte do

nádob na to určených.

- Tento výrobok po skončení jeho životnosti nelikvidujte ako bežný domáci odpad, ale odovzdajte ho na zbernom mieste na opätovné použitie elektrických a elektronických zariadení. Vyhľadajte symbol na produkte, v návode na použitie alebo na obale označujúcom druh odpadu.
- Materiály môžu byť použité tak, ako je uvedené. Tým, že nám pomôžete opätovne použiť a spracovať materiály alebo inak recyklovať staré vybavenie, významne prispějete k ochrane životného prostredia.
- Vaša obec vám môže povedať, kde nájdete určené zberné miesto odpadu vo vašom okolí.

## PREVÁDZKA - VŠEOBECNÁ

Spotrebič je určený len na domáce použitie, nie na profesionálne použitie.

Následujúci popis je spojený s obrázkom na strane 2:

1. Bývanie
2. Rukoväť
3. Keramická (vnútorná) panvica
4. Sklenená pokrievka
5. Gombík
6. Teplotný spínač

## PREVÁDZKA - PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyberte spotrebič z obalu a odstráňte všetky obalové materiály.
2. Pred prvým použitím spotrebiča vyčistite keramickú panvicu a sklenenú pokrievku (pozri „Čistenie a údržba“).

POZOR:

- Spotrebič môže pri prvom zapnutí vydávať mierny dym a charakteristický zápach. To je normálne a prestane to samo. Uistite sa, že spotrebič má dostatočné vetranie.

## PREVÁDZKA - PRÍPRAVA

1. Spotrebič umiestnite na rovný, stabilný a tepelne odolný povrch.
2. Vyberte keramickú panvicu z krytu, aby ste zabránili vyliatiu do zariadenia alebo na vykurovacie teleso.
3. Pridajte všetky ingrediencie do keramickej nádoby a zatvorte sklenenú pokrievku.
4. Vložte keramickú panvicu späť do krytu.

POZOR:

- Nikdy nepoužívajte keramickú panvicu na horúcej platni, sporáku alebo v rúre.

## PREVÁDZKA - POMALÉ VARENIE

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Otočte spínač teploty do polohy „HIGH“ alebo „LOW“.
3. Počas procesu varenia nechajte sklenenú pokrievku na panvici čo najviac.
4. Po dokončení varenia otočte spínač teploty do polohy „OFF“. Pred čistením vyťahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

POZOR:

- Funkcia „KEEP WARM“ je určená len na udržiavanie čerstvo pripraveného jedla v teple. Túto funkciu nepoužívajte na varenie jedla. Neodporúčame používať funkciu „KEEP WARM“ dlhšie ako 4 hodiny. Nenechávajte pokrm v keramickej panvici príliš dlho!

## TIPY NA VARENIE - VŠEOBECNÉ

- Aby ste predišli nedopečeniu alebo prepečeniu vášho jedla, odporúčame vždy naplniť keramickú panvicu do ½ až ¾ jej objemu. Dodržiavajte odporúčané časy varenia.
- Aby ste zabránili pretečeniu počas varenia, nikdy nenapĺňajte keramickú panvicu nad ¾ jej objemu.
- Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok a aby ste zabránili vysychaniu alebo pripáleniu potravín, dbajte na dostatočnú vlhkosť. Vždy dodržiavajte recept na správne množstvá.

### POZOR:

- Pri otváraní sklenenej pokrievky dávajte pozor na horúcu paru, ktorá vychádza z panvice.

## NA JEDLO S: MÔŽETE POUŽIŤ TIETO TIPY:

<b>Cestoviny</b>	Cestoviny pridajte na posledných 30 až 60 minút procesu varenia.
<b>Bylinky</b>	Pre najintenzívnejšiu chuť je lepšie použiť celé bylinky.
<b>Mleté korenie</b>	Pri použití mletého korenia dbajte na to, aby ste miskú premiešali asi 60 minút pred koncom procesu varenia.
<b>Fazuľa</b>	Sušené fazule (najmä fazuľu) pred pridaním do varenia vždy predvarte.
<b>Zelenina</b>	Zeleninu vždy umiestňujte na dno panvice, aby ste mali dostatočnú vlhkosť na varenie. Zeleninu pred použitím v jedle blanšírujte, aby ste rozložili enzýmy a zachovali vitamíny.
<b>Polievka</b>	Najprv pridajte suché prísady a potom dostatok vlhkosti na úplné zakrytie prísad.
<b>Mlieko a smotana</b>	Mlieko, smotanu alebo kyslú smotanu pridajte až 15 až 30 minút pred koncom procesu varenia.
<b>Mäso</b>	Uprednostňuje sa použitie mäsa, ako je hovädzie mäso, jahňacie kotlety alebo rebrá. Nízkoťučné mäso môže ľahko stvrdnúť alebo vysušiť. Mäso si zachová viac chuti tým, že ho najskôr opečieme, použite inú panvicu.
<b>Kombinovaný pokrm</b>	Veľkosť mäsa prispôbte ostatným surovinám pre rovnomerné varenie, napríklad pri použití predvarenej zeleniny alebo zeleniny, ktorá sa rýchlo uvarí, ako sú huby alebo baklažán, pridajte malé kúsky mäsa.
<b>Morské plody</b>	Pre najlepšiu chuť nepridávajte ryby a mäkkýše skôr ako 30 až 60 minút pred koncom procesu varenia.

### POZOR:

- Niekedy sa môže zdať, že recepty obsahujú len malé množstvo vlhkosti, ale vo väčšine prípadov sa úroveň vlhkosti počas procesu pomalého varenia zdvojnásobí. Ak chcete použiť recept, ktorý nie je receptom na pomalý hrniec, použite iba polovicu odporúčaného množstva vlhkosti.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití spotrebič vyčistite.

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
2. Sklenenú pokrievku a keramickú panvicu je možné čistiť v horúcej vode s čistiacim prostriedkom; použite mäkkú handričku alebo plastovú kefku na umývanie riadu. Sklenenú pokrievku a keramickú panvicu je možné umývať aj v umývačke riadu.
3. Kryt vyčistite vlhkou handričkou.
4. Spotrebič skladujte na suchom mieste.

### POZOR:

- Pred čistením skontrolujte, či spotrebič nie je pripojený k zdroju napájania.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte korozívne čistiace prostriedky ani ostré predmety (ako nože alebo tvrdé kefy).
- Kryt nikdy neponárajte do vody alebo inej tekutiny a nedržte ho pod tečúcou vodou.

## SERVIS

Ak sa vyskytne neočakávaný problém, kontaktujte servisné oddelenie BESTRON: [www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

SK

Tehničke specifikacije	
Model	ASC150CO
Mrežno napajanje	220-240
Frekvencija (Hz)	50/60
Sigurnosna klasa	1
Vlast (Watt)	120
Buka (dB(A))	-
Max. Kapacitet	-
Maksimalno vrijeme neprekidnog rada (KB)	-
Dimenzije (D x Š x V) (cm)	23x20,7x20
Dužina kabela (cm)	80

RO

Specificatii tehnice	
Model	ASC150CO
Rețea	220-240
Frecvență (Hz)	50/60
Clasa de siguranță	1
Putere (Watt)	120
Zgomot (dB(A))	-
Max. Capacitate	-
Timp maxim de funcționare continuă (KB)	-
Dimensiuni (L x l x h) (cm)	23x20,7x20
Lungimea cablului (cm)	80



## INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

- Asigurați-vă că tensiunea de la rețea corespunde cu tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice.
- Instalați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și plană, unde nu poate cădea.
- Părțile acestui aparat pot deveni calde sau fierbinți. Evitați să vă ardeți. Nu atingeți.
- Mâinile dumneavoastră trebuie să fie uscate când atingeți acest aparat, este cablul și ștecherul.
- Acest aparat trebuie să-și piardă căldura, așa că lăsați-i suficient spațiu în jurul lui. De asemenea, nu-l acoperiți.
- Acest aparat, cablul și ștecherul nu pot intra în contact cu apa.
- Nu atingeți acest aparat dacă a fost în contact cu apa. Deconectați-l imediat.
- Acest aparat, cablul și ștecherul nu pot intra în contact cu sursele de căldură sau cu focul deschis.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea chiuvetei, a unui blat sau a unei mese.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când nu utilizați aparatul electric.
- Scoateți ștecherul din priză trăgând de ștecher și nu de cablu.
- Nu folosiți aparatul electric dacă cablul este deteriorat.
- Nu porniți acest aparat cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de control de la distanță.
- Dacă aparatul este defect, nu încercați să îl reparați singur. Apelați întotdeauna la un mecanic calificat să efectueze orice reparație. ar trebui înlocuit de către producător, un furnizor de servicii tehnice sau o persoană cu o calificare echivalentă, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și know-how, dar numai dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului. și sunt conștienți de potențialele sale pericole.
- Copiii nu au voie să curețe și să întrețină aparatul, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Urmăriți copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu muțați niciodată aparatul când este pornit sau încă fierbinte.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor când manipulați capacul de sticlă sau tava ceramică pentru a evita rănirea.
- Capacul de sticla si tava ceramica sunt fragile, aveti grija la ele! Nu le folosiți când sunt crăpate sau sparte.
- Nu gătiți niciodată direct în carcasă, folosiți întotdeauna tigaia ceramică.

## MEDIU INCONJURATOR

- Aruncați materialele de ambalare, cum ar fi cutiile de plastic și carton, în recipientele desemnate.
- Nu aruncați acest produs ca deșeu menajer normal la sfârșitul duratei de viață, ci predați-l la un punct de colectare pentru reutilizarea echipamentelor electrice și electronice. Căutați simbolul de pe produs, instrucțiunile de utilizare sau ambalajul care indică tipul de deșeu.
- Materialele pot fi folosite conform indicațiilor. Ajutându-ne să reutilizăm și să procesăm materialele sau să reciclăm în alt mod vechiul echipament, veți aduce o contribuție importantă la protecția mediului.
- Municipality dumneavoastră vă poate spune unde puteți găsi punctul de colectare a deșeurilor desemnat în cartierul dumneavoastră.

### OPERARE - GENERAL

Aparatul este destinat numai pentru uz casnic, nu pentru uz profesional.

Următoarea descriere este asociată cu imaginea de la pagina 2:

1. **Locuințe**
2. **Mânere**
3. **Tigaie (interioare) din ceramică**
4. **Capac de sticlă**
5. **Buton**
6. **Comutator de temperatură**

### FUNCȚIONARE - ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul din ambalaj și îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Curățați vasul ceramic și capacul de sticlă înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată (vezi „Curățare și întreținere”).

AVERTIZARE:

- Aparatul poate scoate puțin fum și un miros caracteristic atunci când îl porniți pentru prima dată. Acest lucru este normal și se va opri de la sine. Asigurați-vă că aparatul are suficientă ventilație.

### OPERARE - PREGĂTIRE

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
2. Scoateți vasul ceramic din carcasă pentru a preveni vărsarea în dispozitiv sau pe elementul de încălzire.
3. Adăugați toate ingredientele în tava ceramică și închideți capacul de sticlă.
4. Puneți tava ceramică înapoi în carcasă.

AVERTIZARE:

- Nu folosiți niciodată tava ceramică pe o plită, aragaz sau în cuptor.

### OPERARE - GĂTIRE LENTĂ

1. Puneți ștecherul în priză de perete.
2. Rotiți comutatorul de temperatură pe „HIGH” sau „LOW”.
3. Lăsați capacul de sticlă pe tigaie în timpul procesului de gătire cât mai mult posibil.
4. Când ați terminat de gătit, puneți comutatorul de temperatură pe „OFF”. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de curățare.

AVERTIZARE:

- Funcția „PĂȚI LA CALD” este destinată doar menținerii calde a alimentelor proaspăt preparate. Nu utilizați această funcție pentru a găti alimente. Nu vă recomandăm să utilizați funcția „PĂSTRĂȚI LA CALD” mai mult de 4 ore. Nu lăsați vasul în tava ceramică prea mult timp!

## SFATURI DE GĂTIT - GENERAL

- Pentru a preveni gătitul insuficient sau prea gătit, vă recomandăm să umpleți întotdeauna tava ceramică între  $\frac{1}{2}$  și  $\frac{3}{4}$  din capacitatea sa. Respectați timpii de gătit recomandați.
- Pentru a preveni preaplina în timpul gătirii, nu umpleți niciodată tava ceramică peste  $\frac{3}{4}$  din capacitatea sa.
- Pentru cel mai bun rezultat și pentru a preveni uscarea sau arderea alimentelor, asigurați-vă că există suficientă umiditate. Urmați întotdeauna rețeta pentru cantitățile potrivite.

### AVERTIZARE:

- Vă rugăm să aveți grijă la abur fierbinte care iese din tigaie când deschideți capacul de sticlă.

## PENTRU UN MÂNCAT CU: PUTEȚI UTILIZA ACESTE SFATURI:

<b>Paste</b>	Adăugați pastele în ultimele 30 până la 60 de minute ale procesului de gătit.
<b>Ierburi</b>	Pentru cea mai intensă aromă este de preferat să folosiți ierburi întregi.
<b>Condimente măcinate</b>	Când folosiți condimente măcinate, asigurați-vă că amestecați vasul cu aproximativ 60 de minute înainte de sfârșitul procesului de gătit.
<b>Fasole</b>	Întotdeauna pregătiți fasolea uscată (în special fasolea) înainte de a le adăuga la procesul de gătit.
<b>Legume</b>	Așezați întotdeauna legumele pe fundul tigaii pentru a vă asigura că au suficientă umiditate pentru a fi gătite. Albește legumele înainte de a le folosi în vase pentru a descompune enzimele și a păstra vitaminele.
<b>Supă</b>	Mai întâi adăugați ingredientele uscate și apoi suficientă umiditate pentru a acoperi ingredientele complet.
<b>Cremă de lapte</b>	Nu adăugați lapte, smântână sau smântână decât cu 15 până la 30 de minute înainte de sfârșitul procesului de gătit.
<b>Carne</b>	Se preferă să se folosească carne precum carnea de vită, cotlete de miel sau coaste de rezervă. Carnea cu conținut scăzut de grăsimi poate deveni cu ușurință tare sau uscată. Carnea își păstrează mai multă aromă prin prăjirea ei mai întâi, folosiți o altă tigaie.
<b>Mâncare combinată</b>	Reglați dimensiunea cărnii la celelalte ingrediente pentru a gătit uniform, de exemplu când folosiți legume pre-fierite sau legume care se gătesc rapid, cum ar fi ciupercile sau vinetele, adăugați bucăți mici de carne.
<b>Fruite de mare</b>	Pentru cel mai bun gust, nu adăugați pește și crustacee decât cu 30 până la 60 de minute înainte de sfârșitul procesului de gătit.

### AVERTIZARE:

- Uneori poate părea că rețetele conțin doar o cantitate mică de umiditate, dar în majoritatea cazurilor nivelul de umiditate se va dubla în timpul procesului de gătit lent. Când doriți să utilizați o rețetă care nu este o rețetă de gătit lent, utilizați doar jumătate din cantitatea de umiditate sugerată.

## CURATENIE SI MENTENANTA

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

1. Scoateți stecherul din priză, lăsați aparatul să se răcească complet.
2. Capacul de sticlă și tigaia ceramică pot fi curățate în apă fierbinte cu detergent de vase; utilizați o cârpă moale sau o perie de spălat din plastic. Capacul de sticlă și tava ceramică pot fi curățate și în mașina de spălat vase.
3. Curățați carcasa cu o cârpă umedă.
4. Depozitați aparatul într-un loc uscat.

### AVERTIZARE:

- Verificați dacă aparatul nu este conectat la sursa de alimentare înainte de a începe să îl curățați.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare corozivi sau curățați sau obiecte ascuțite (cum ar fi cuțite sau perii dure) pentru a curăța aparatul.
- Nu scufundați niciodată carcasa în apă sau alt lichid și nu o țineți sub jet de apă.

## SERVICIU

Dacă apare o problemă neașteptată, vă rugăm să contactați departamentul de service BESTRON:  
[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Уверете се, че мрежовото напрежение съвпада с напрежението, показано на табелката с данни.
- Винаги монтирайте уреда върху стабилна и равна повърхност, където не може да се преобърне.
- Частите на този уред може да се нагряят или нагорещят. Избягвайте да се изгаряте. Не докосвайте.
- Ръцете ви трябва да са сухи, когато докосвате този уред, това са кабелът и щепселът.
- Този уред трябва да губи топлината си, така че му осигурете достатъчно разстояние около него. Също така не го покривайте.
- Този уред, неговият кабел и щепсел не трябва да влизат в контакт с вода.
- Не докосвайте този уред, ако е бил в контакт с вода. Незабавно го изключете от контакта.
- Този уред, неговият кабел и щепсел не трябва да влизат в контакт с източници на топлина или открит огън.
- Никога не оставяйте кабела да виси над ръба на мивката, работния плот или масата.
- Винаги изваждайте щепсела от контакта, когато не използвате електрическия уред.
- Извадете щепсела от контакта, като дърпате самия щепсел, а не кабела.
- Не използвайте електрическия уред, ако кабелът е повреден.
- Не включвайте този уред с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.
- Ако уредът е дефектен, не се опитвайте да го ремонтирате сами. Винаги разполагайте с квалифициран механик, който да извършва всякакви ремонти. Той трябва да бъде заменен от производителя, доставчик на техническо обслужване или лице с еквивалентна квалификация, за да се избегне всякаква опасност.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и ноу-хау, но само ако са под надзор или ако са инструктирани как да използват уреда безопасно и са наясно с неговите потенциални опасности.
- Деца нямат право да почистват и поддържат уреда, освен ако не са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
- Пазете уреда и кабела далеч от деца под 8-годишна възраст.
- Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че няма да си играят с уреда.
- Никога не местете уреда, когато е включен или все още горещ.
- Винаги носете ръкавици за готвене, когато боравите със стъклени капак или керамичния тиган, за да избегнете наранявания.
- Стъкленият капак и керамичният съд са чупливи, внимавайте с тях! Не ги използвайте, когато са напукани или счупени.
- Никога не гответе директно в корпуса, винаги използвайте керамичния тиган.

## ЗАОБИКАЛЯЩА СРЕДА

- Изхвърлете опаковъчния материал като пластмасови и картонени кутии в предназначения за това контейнери.
- Не изхвърляйте този продукт като обикновен домашен отпадък в края на живота му, а го предайте в събирателен пункт за повторна употреба на електрическо и електронно оборудване. Потърсете символа върху продукта, инструкциите за употреба или опаковката, показващ вида на отпадъците.
- Материалите могат да се използват според указанията. Като ни помагате да използваме повторно и обработваме материалите или по друг начин рециклираме старото оборудване, вие ще направите важен принос за опазването на околната среда.
- Вашата община може да ви каже къде да намерите определения пункт за събиране на отпадъци във вашия квартал.

### ОПЕРАЦИЯ – ОБЩ

Уредът е предназначен само за домашна употреба, а не за професионална употреба.

Следното описание е свързано с изображението на страница 2:

1. Жилища
2. Дръжки
3. Керамичен (вътрешен) тиган
4. Стъклен капак
5. Копче
6. Температурен превключвател

### ЕКСПЛОАТАЦИЯ - ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Извадете уреда от опаковката и отстранете всички опаковъчни материали.
2. Почистете керамичния съд и стъкления капак, преди да използвате уреда за първи път (вижте „Почистване и поддръжка“).

#### ВНИМАНИЕ:

- Уредът може да отдели малко дим и характерна миризма, когато го включите за първи път. Това е нормално и ще спре от само себе си. Уверете се, че уредът има достатъчна вентилация.

### ЕКСПЛОАТАЦИЯ - ПОДГОТОВКА

1. Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност.
2. Извадете керамичния съд от корпуса, за да предотвратите разливане в устройството или върху нагревателния елемент.
3. Добавете всички съставки в керамичния съд и затворете стъкления капак.
4. Поставете керамичния съд обратно в корпуса.

#### ВНИМАНИЕ:

- Никога не използвайте керамичния тиган върху котлон, печка или във фурна.

### РАБОТА - БАВНО ГОТВЕНЕ

1. Поставете щепсела в контакта.
2. Завъртете превключвателя за температурата на “HIGH” или “LOW”.
3. Оставете стъкления капак върху тигана по време на процеса на готвене, доколкото е възможно.
4. Когато приключите с готвенето, завъртете превключвателя за температурата на „ИЗКЛЮЧЕНО“. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади напълно преди почистване.

**ВНИМАНИЕ:**

- Функцията "KEEP WARM" е предназначена само за поддържане на прясно приготвена храна топла. Не използвайте тази функция за готвене на храна. Не препоръчваме да използвате функцията "KEEP WARM" за повече от 4 часа. Не оставяйте ястието в керамичния тиган твърде дълго!

**СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ - ОБЩИ**

- За да предотвратите недостатъчна или прелеченост на ястието ви, препоръчваме винаги да пълните керамичния тиган между  $\frac{1}{2}$  и  $\frac{3}{4}$  от неговия капацитет. Придържайте се към препоръчаното време за готвене.
- За да предотвратите преливане по време на готвене, никога не пълнете керамичния съд над  $\frac{3}{4}$  от неговия капацитет.
- За най-добър резултат и за да предотвратите изсъхването или изгарянето на храната, уверете се, че има достатъчно влага. Винаги следвайте рецептата за точните количества.

**ВНИМАНИЕ:**

- Моля, внимавайте за гореща пара, излизаща от тигана, когато отваряте стъкления капак.

**ЗА ЯСТИЕ С:      МОЖЕ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ТЕЗИ СЪВЕТИ:**

<b>паста</b>	Добавете паста през последните 30 до 60 минути от процеса на готвене.
<b>Билки</b>	За най-интензивен вкус се предпочита използването на цели билки.
<b>Смлени подправки</b>	Когато използвате смлени подправки, не забравяйте да разбъркате ястието около 60 минути преди края на процеса на готвене.
<b>Боб</b>	Винаги сварявайте предварително сух боб (особено боб), преди да го добавите към процеса на готвене
<b>Зеленчуци</b>	Винаги поставяйте зеленчуците на дъното на тигана, за да сте сигурни, че имат достатъчно влага за готвене. Бланширайте зеленчуците, преди да ги използвате в ястието си, за да разградите ензимите и да запазите витамините.
<b>Супа</b>	Първо добавете сухите съставки и след това достатъчно влага, за да покриете напълно съставките.
<b>Мляко и сметана</b>	Не добавяйте мляко, сметана или заквасена сметана преди 15 до 30 минути преди края на процеса на готвене.
<b>месо</b>	За предпочитане е да се използва месо като телешко, агнешки котлети или резервни ребра. Нискомасленото месо може лесно да стане жиливо или сухо. Месото запазва повече вкус, като първо го изпържите, използвайте друг тиган.
<b>Комбинирано ястие</b>	Съобразете размера на месото с другите съставки за равномерно готвене, например когато използвате предварително сварени зеленчуци или зеленчуци, които се готвят бързо, като гъби или патладжан, добавете малки парчета месо.
<b>Морска храна</b>	За най-добър вкус не добавяйте риба и черупчести преди 30 до 60 минути преди края на процеса на готвене.

**ВНИМАНИЕ:**

- Понякога може да изглежда, че рецептите съдържат само малко количество влага, но в повечето случаи нивата на влага ще се удвоят по време на процеса на бавно готвене. Когато искате да използвате рецепта, която не е рецепта за бавно готвене, използвайте само половината от предложеното количество влага.

**ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

Почиствайте уреда след всяка употреба.

1. Извадете щепсела от контакта, оставете уреда да изстине напълно.
2. Стъкленият капак и керамичният тиган могат да се почистват в гореща вода с препарат за миене на съдове; използвайте мека кърпа или пластмасова четка за миене. Стъкленият капак и керамичният съд могат да се почистват и в съдомиялна машина.
3. Почистете корпуса с влажна кърпа.
4. Съхранявайте уреда на сухо място.

**ВНИМАНИЕ:**

- Уверете се, че уредът не е свързан към захранването, преди да започнете да го почиствате.
- Никога не използвайте корозивни или търкащи почистващи препарати или остри предмети (като ножове или твърди четки) за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте корпуса във вода или друга течност и не го дръжете под течаща вода.

**ОБСЛУЖВАНЕ**

Ако възникне неочакван проблем, моля, свържете се със сервизния отдел на BESTRON:  
[www.bestron.com/service](http://www.bestron.com/service)

BG

Технически спецификации	
Модел	ASC150CO
Мрежа	220-240
Честота (Hz)	50/60
Клас по безопасност	1
Мощност (Watt)	120
шум (dB(A))	-
Капацитет	-
Максимално време за непрекъсната работа (КВ)	-
Размери (В x Ш x Г) (cm)	23x20,7x20
Дължина на кабела (cm)	80



## ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN  
TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS  
ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR  
TUTTO QUELLO CHE VUOI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI  
TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

[BESTRON.COM/GUARANTEE](https://bestron.com/guarantee)



## NEED HELP? CHAT WITH US! WHATSAPP CUSTOMER SERVICE

BRAUCHEN SIE HILFE? CHATTE MIT UNS! WHATSAPP KUNDENSERVICE  
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! SERVICE CLIENTÈLE WHATSAPP  
HULP NODIG? CHAT MET ONS! WHATSAPP KLANTENSERVICE  
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! SERVIZIO CLIENTI WHATSAPP  
¿NECESITAS AYUDA? ¡HABLA CON NOSOTROS! SERVICIO AL CLIENTE DE WHATSAPP  
BEHÖVS HJÄLP? CHATTA MED OSS! WHATSAPP KUNDSERVICE

[BESTRON.COM/WHATSAPP](https://bestron.com/whatsapp)



## EASTERN EUROPE CUSTOMER SERVICE

CZECHIA	<a href="mailto:bestron.service.cz@teknihall.com">bestron.service.cz@teknihall.com</a>
SLOVENSKO	<a href="mailto:bestron.service.sk@teknihall.com">bestron.service.sk@teknihall.com</a>
HRVATSKA	<a href="mailto:bestron.service.hr@teknihall.com">bestron.service.hr@teknihall.com</a>
POLSKA	<a href="mailto:bestron.service.pl@teknihall.com">bestron.service.pl@teknihall.com</a>
ROMÂNIA	<a href="mailto:bestron.service.ro@teknihall.com">bestron.service.ro@teknihall.com</a>
BULGARIA	<a href="mailto:bestron.service.bg@teknihall.com">bestron.service.bg@teknihall.com</a>
HUNGARIA	<a href="mailto:bestron.service.hu@teknihall.com">bestron.service.hu@teknihall.com</a>

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**