

# andrew James

## Fornello lento



Questo manuale è applicabile ai seguenti prodotti:

1.5L, 3.5L, 6.5L, 8.0L

Si prega di leggere completamente il manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservare il manuale in modo sicuro per riferimenti futuri

## Informazioni generali per apparecchi da cucina a presa elettrica.

Quando si usa un qualsiasi apparecchio elettrico, le precauzioni di sicurezza base devono essere sempre seguite, incluse le seguenti;

- Questo apparecchio è pensato per essere usato in ambito domestico. Usi inappropriati dell'apparecchio possono risultare in infortuni di tipo personale, danni alla proprietà o danni all'apparecchio che annulleranno la garanzia.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con disabilità fisiche e/o mentali, persone con mancanza di esperienza a patto che siano sempre supervisionate. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e il mantenimento non devono essere fatti da bambini a meno che siano maggiori di 8 anni e supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e i cavi lontano da bambini minori agli 8 anni di età..
- Mai maneggiare od utilizzare l'apparecchio con mani umide o bagnate.
- Non sommergere l'apparecchio o il cavo. Fare attenzione durante la pulizia.
- Se l'apparecchio è caduta in acqua, non raccoglierlo. Spegnerne immediatamente l'apparecchio togliendolo dalla spina elettrica.
- Fare attenzione che il cavo non sia in una posizione dove possa essere tirato o possa creare inciampi. Non usare il cavo per trasportare l'apparecchio o per tirarlo. Non lasciare che il cavo esca dagli spigoli del ripiano.
- Tenere il cavo lontano dalle fonti di calore.
- Non usare l'apparecchio se non funziona correttamente, se è caduto o danneggiato in qualsiasi maniera. Se l'apparecchio è stato danneggiato portarlo a riparare in centri autorizzati.
- Non provare ad aprire l'apparecchio, ripararlo o modificarlo. Usare l'apparecchio per fini diversi dalle sue funzionalità non è raccomandato dal fabbricante. Il non seguimento di queste istruzioni può risultare in

incendi, shock elettrici o rischi di infortuni a persone.

- Non posizionare l'apparecchio vicino alle fonti di calore dirette, gas o forni elettrici, o una

qualsiasi fonte di calore.

- Staccare la spina sempre dopo l'uso. Non tirare il cavo.

### **Istruzioni di sicurezza dell'apparecchio**

- Prestare attenzione quando si muove l'apparecchio ogni volta in quanto contiene cibo caldo, acqua o altri liquidi .
- Non usare l'apparecchio per altri fini se non quello programmato.
- Non usare l'apparecchio se il contenitore di ceramica è vuoto.
- Lasciare che il coperchio e il contenitore di ceramica si raffreddino prima di pulirli.
- Non toccare mai la parte superiore dell'apparecchio in quanto raggiunge alte temperature. Usare sempre le apposite maniglie.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.
- Usare sempre guanti da forno o un panno quando si rimuove il coperchio.
- Non cucinare direttamente nella base, usare sempre il contenitore di ceramica apposito.
- Non usare l'apparecchio in caso che la ceramica o il vetro siano scheggiati o danneggiati.
- Non lasciare la macchina attaccata alla presa quando non in uso.
- Non accendere l'apparecchio quando si trova di lato o sottosopra.
- Maneggiare sempre con cura il vetro e la ceramica in quanto sono estremamente fragili.
- Fare attenzione che, per natura di fabbricazione, la parte inferiore del contenitore di ceramica ha una parte ruvida. Fare attenzione quando si appoggia su superfici di lavoro o in cucina.

## Primo utilizzo

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutte le etichette presenti sul prodotto.
- Pulire il contenitore di ceramica e il coperchio di vetro con acqua calda saponata usando una spugna. Risciacquare e asciugare.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Durante i primi utilizzi si potrebbe notare un leggero odore, questo è dovuto al bruciare dei residui che sono stati lasciati durante il processo di fabbricazione. Questo è normale e scomparirà nei successivi usi dell'apparecchio.

## Impostazione automatica

L'impostazione automatica permette all'utente di cucinare cibo surgelato durante il giorno per essere servito dalle 8 alle 10 ore dopo. Quando l'apparecchio è in modalità automatica, la macchina cucinerà il cibo ad una temperatura elevata fino a che il cibo si scongeli e raggiunga la temperatura pre impostata. A questo punto abbasserà la temperatura di cottura e la manterrà costante. Ad ogni modo, se si volesse estendere il tempo di cottura si può usare l'impostazione bassa, mentre per un tempo di cottura più corto si può usare l'impostazione alta.

## Modalità d'uso

- Sempre usare l'apparecchio in un posto asciutto, piano e resistente al calore, lontano dagli angoli.
- non usare l'apparecchio sul pavimento.
- Mettere il cibo e gli altri ingredienti nel contenitore di ceramica e posizionare il contenitore sulla base. Coprire l'apparecchio con l'apposito coperchio. In caso si necessiti pre cucinare il cibo, bisogna farlo in una padella a parte. Non pre cucinare le pietanze nell'apparecchio.
- Impostare i comandi di controllo su OFF prima di connettere l'apparecchio alla presa.
- Spegnere l'apparecchio e rimuoverlo dalla presa dopo aver cucinato e usare guanti da forno per rimuovere il contenitore di ceramica.
- **Attenzione:** Fare attenzione a non toccare la base dell'unità perché resta calda per un periodo posteriore allo spegnimento.

## Cucinare lentamente

- Cucinare lentamente è sempre stata la maniera migliore per preparare un piatto nutriente e caldo con una minima preparazione.
- I tipi di pasti associati alla cottura lenta sono sempre state le zuppe e gli stufati, ma con il contenitore di ceramica si possono cucinare piatti moderni di

famiglia o adatti a feste. Il contenitore di ceramica è conveniente anche se direttamente portato in tavola dando un tocco di stile al piatto ( Sempre posizionare il contenitore di ceramica su una superficie resistente al calore).

- Il metodo della cottura lenta è ideale per cucinare tagli spessi di carne, facendo che il risultato sia una carne tenera e piena di sapore.

### **Preparazione e cibi adatti alla cottura lenta**

- La maggior parte dei cibi sono adatti ad un tipo di cottura lenta, ad ogni modo ci sono delle linee guida che devono essere seguite.
- Tagliare le verdure in pezzi piccolo uguali, visto che richiedono più tempo per cucinarsi della carne. Dovrebbero essere saltati anteriormente per 2-3 minuti prima di essere cucinati lentamente. Assicurarsi che le verdure siano posizionate sul fondo del contenitore e che siano sommerse dal liquido di cottura.
- Raccomandiamo che si tolgano le parti di grasso in eccesso dalla carne, visto che la cottura lenta non fa evaporare il grasso in eccesso.
- Nel caso si stia adattando una ricetta tradizionale, bisogna dimezzare la quantità di liquido utilizzato. Il liquido non evapora dall'apparecchio nella stessa maniera delle cotture convenzionali.
- Mai lasciare cibo non cucinato a temperatura ambiente nella macchina.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare cibo.
- I legumi non cucinati devono essere bolliti per almeno 10 minuti di modo che siano rimosse le tossine, prima di cucinarli nell'apparecchio.
- La ceramica autentica è cotta ad alte temperature, per questo potrebbe presentare macchie sulla superficie. La cottura lenta non produce vapore, quindi la perdita di calore sarà minima. Dato il normale utilizzo dell'apparecchio, la parte esteriore della ceramica potrebbe apparire crepata, questo è normale e non influisce sulle prestazioni del prodotto.
- Non mettere la ceramica o il coperchio di vetro nel forno, congelatore o microonde..
- Non esporre la ceramica o il vetro a cambi di temperatura repentini, come aggiungere acqua fredda ad un contenitore caldo, visto che potrebbe creare crepe.
- Non lasciare il contenitore di ceramica in acqua per un periodo prolungato ( si può lasciare acqua ammollo ) .
- Vi è una parte sulla base della ceramica che deve essere lasciata patinata per ragioni di fabbrica. Questa parte è porosa e assorbe acqua quando messa ammollo. Questo è da evitare e fortemente sconsigliato.
- Non accendere l'apparecchio quando il contenitore di ceramica è vuoto o fuori dalla base di cottura.

## Temperature di cottura

Temperatura massima. 95 gradi.

Modalità Automatica: cucina per quattro ore ad alte temperature, dopo cambia al

Temperatura minima. 85 gradi.

## Consigli per cucinare lentamente

- Il contenitore deve essere riempito almeno fino a metà per risultati ottimali.
- La cottura lenta trattiene l'umidità, se si vuole ridurre l'umidità durante il processo di cottura, rimuovere il coperchio dopo aver cucinato e cambiare le impostazioni sulla temperatura massima ( nel caso fosse in modalità auto o bassa) e bollire per circa 30-45 minuti.
- Non necessariamente rimuovere il coperchio durante il processo di cottura di modo che non fuoriesca il calore trattenuto. Ogni volta che si toglie il coperchio bisogna aggiungere 10 minuti al tempo di cottura.
- Quando si cucinano le zuppe lasciare 5 cm di spazio tra la parte superiore del contenitore di ceramica e il cibo per fare sì che possa bollire.
- Molte ricette cucinate con questo tipo di apparecchi richiedono una cottura che dura tutto il giorno. Se non si ha tempo di preparare il cibo durante la mattina, farlo la sera prima e conservarlo in un contenitore coperto dentro al frigo. Trasferire il cibo al contenitore di ceramica e aggiungere il liquido desiderato. Selezionare la temperatura alta, bassa o auto.
- Molte ricette a base di carne e verdure richiedono 8-10 ore di cottura in modalità a temperatura bassa, 4-6 ore per quella alta e 5-7 ore per quella automatica.
- Alcuni cibi non sono adatti ad una cottura lenta, come possono essere la pasta, pesce, latte e le creme. Questi cibi o ingredienti devono essere sempre aggiunti verso la fine della cottura. Molti fattori possono influenzare la rapidità di cottura, per esempio il grasso presente negli ingredienti da cucinare, temperatura iniziale del cibo e la misura degli stessi.
- Tagliare il cibo in pezzi piccoli velocizzerà il tempo di cottura. Un margine di errore o prova deve essere tenuto in conto per ottimizzare al massimo il potenziale dell'apparecchio.
- Le verdure solitamente richiedono più tempo per cucinarsi della carne, cercare di organizzare le verdure nella parte inferiore del contenitore.
- Dopo che il cibo è stato cucinato, spegnere l'apparecchio e non rimuovere il coperchio. Resterà all'interno abbastanza calore per conservarlo caldo durante 30 minuti. Nel caso si voglia mantenere il cibo caldo per un periodo più lungo di tempo, impostare l'apparecchio sulla temperatura bassa.
- Tutti i cibi cucinati nell'apparecchio devono essere sommersi dal liquido

desiderato. Preparare il liquido in una padella separata e sommergere completamente il cibo presente nel contenitore in ceramica.

- Dorare la carne e le cipolle in una pentola a parte aiuta a conservare la salsa e i sapori. Questo aiuta anche a ridurre la presenza di grassi prima di aggiungerli nell'apparecchio. Questo migliora il sapore della pietanza.
- Quando si cucinano pezzi di carne, la misura del pezzo di carne è importante. Cercare di mantenere il pezzo di carne nei 2/3 inferiori del contenitore e sommergerlo completamente in acqua. Se necessario, tagliare il pezzo in due parti. Il peso combinato deve rientrare entro i limiti dell'apparecchio.

### **Pulizia e mantenimento**

- Sempre fare attenzione che l'apparecchio non sia attaccato alla presa e nella posizione OFF prima di pulirlo o riporlo. Fare attenzione che l'apparecchio si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Sempre pulire il contenitore di ceramica con acqua calda e sapone.
- Per rimuovere qualsiasi tipo di cibo cucinato sul fondo dell'apparecchio, semplicemente aggiungere acqua con sapone e lasciare ammollo per tutta la notte e risciacquare il giorno seguente.
- La parte esteriore dell'apparecchio può essere pulita con un panno ed asciugata nello stesso modo.
- Non usare oggetti abrasive per pulire l'apparecchio perché potrebbe danneggiarlo.

### **Ricetta**

#### **Pomodoro, Paprika e Stufato di maiale**

#### **Ingredienti**

- 1 cipolla tagliata fine
- 1 peperone rosso, senza semi e tagliato
- 500g di maiale, tagliato a pezzi
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 scatoletta di pomodori a pezzi
- 50g pomodori essiccati
- 100ml di brodo di pollo o vegetale (caldo)
- 100ml crème fraiche

1. Mettere tutti gli ingredienti eccetto la crème fraiche nell'apparecchio. Impostare l'apparecchio sulla modalità a bassa temperatura e cucinare per 6 ore.
2. Prima di servire, aggiungere la crème fraiche e mescolare il tutto.

## Informazioni sulla sicurezza elettrica Classe 1

Sempre confrontare che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della presa elettrica..

ATTENZIONE! Questo apparecchio deve essere connesso ad una presa corrente da muro. Il conduttore verde/giallo presente nel cavo deve essere connesso alla presa elettrica fissa.

Controllare il cavo dell'elettricità e controllare periodicamente eventuali danni. Se il cavo o la presa sono danneggiati devono essere rimpiazzati da un elettricista specializzato o un servizio tecnico per evitare rischi maggiori.

Le precauzioni devono essere seguite per una manutenzione sicura del cavo e la connessione alla presa elettrica. In caso bisogni installare una nuova presa, seguire le istruzioni provviste con le prese BS1363A.

- a) Rimuovere e disfarsi in modo sicuro della vecchia presa
- b) Connettere il filo marrone al terminale "L" nella nuova presa.
- c) Connettere il filo blu al terminale neutro "N"
- d) Connettere il filo verde/giallo al terminale earth "E"
- e) Si raccomanda un fusibile taglia 3A

L'uso di cavi estensibili non è raccomandato. Nel caso fosse richiesto l'utilizzo di un cavo estensibile, deve avere una valutazione non inferiore a 13A e completamente integro prima dell'uso per evitare surriscaldamento

Non provare a modificare le prese elettriche per creare una connessione alternativa alla presa elettrica.

## Garanzia UK e EU

Il suo nuovo prodotto Andrew James ha 24 mesi di garanzia e una garanzia fissa di 2 anni,effettivi dalla conferma della ricevuta. La sua ricevuta o numero di ordine e' richiesto come prova di compra,percio' e' importante che non vada persa.Questa garanzia si applica solo se l'apparecchio e' stato usato solamente per l'uso specifico, e tutte le istruzioni sono state seguite correttamente. Notare bene,questo prodotto e' solamente per uso domestico e non per uso commerciale.

L'abuso del prodotto invalida la garanzia. Il prodotto puo' essere restituito solo se impacchettato nella sua scatola originale

e in presenza della ricevuta di acquisto.Questo non affetta i suoi diritti.

I prodotti restituiti devono essere puliti e restituiti il piu' possibile simile alle condizioni di spedizione.

Se il suo prodotto riscontra problemi nei primi 12 mesi della garanzia fissa, pagheremo i costi di spedizione per restituirlo ai nostri magazzini. Dopo 12 mesi il cliente paghera' i costi di spedizione. Pagheremo a nostra volta per i costi di spedizione dell'apparecchio nuovo al cliente.

Se vuole restituire il suo prodotto per un rimborso totale, ha diritto di farlo nei



primi 7 giorni. Per le condizioni di rimborso consultare il sito:

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

I clienti sono responsabili per eventuali tasse applicate alle spedizioni fuori dalla EU.

Tutti i nostri prezzi sono compresi di IVA.

Una volta che il prodotto e' stato

restituito, sara' riparato o rimpiazzato entro i primi 30 giorni dalla ricezione.

La garanzia non copre difetti dovuti all'uso improprio dell'apparecchio, dai danni o tentativi di riparazione fatti da terze parti. Inoltre, la garanzia non copre il normale consumo delle parti individuali

## Informazioni sul riciclaggio dei prodotti elettrici

### Disposi dell'apparecchio

### Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE) Waste & Recycling



### Disposizione di Rifiuti Elettrici ed Elettronici

Rifiuti non domiciliari. Questi prodotti non devono essere buttati con i normali rifiuti domiciliari.

La collezione separata ed il riciclaggio di prodotti usati, batterie e imballaggio permette il recupero ed il riciclaggio dei

materiali. Il riutilizzo dei materiali aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e riduce la richiesta di materiali primi.

Le autorità locali, i venditori e i raccoglitori devono provvedere alla raccolta separata dei prodotti elettrici, delle batterie e degli imballaggi.

## Informazioni sui contatti

**Indirizzo:** 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham, SR7 7PR, UK

**Servizio clienti Telefono:** +441913778358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

AJ000236 | AJ000237 | AJ000238 | AJ000239 | AJ000240 | AJ000241 |  
AJ000510 | AJ000789 | AJ001540 | AJ001541 | AJ001542 | AJ001543 |

08/2018

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)