

LUND

67661

PL	WOLNOWAR
EN	SLOW COOKER
DE	SCHONGARER
RU	МЕДЛЕННОВАРКА
UA	ТИХОВАРКА
LT	LĖTPUODIS
LV	LĒNVĀRES KATLS
CZ	POMALÝ HRNEC
SK	POMALÝ HRNIEC
HU	LASSÚFŐZŐ EDÉNY
RO	OALA GATIT CU ABUR
ES	OLLA DE COCCIÓN LENTA
FR	COCOTTE
IT	PENTOLA A COTTURA LENTA
NL	SLOWCOOKER
GR	ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ





PL

1. pokrywa
2. misa
3. obudowa
4. panel sterujący
5. uchwył

EN

1. lid
2. bowl
3. housing
4. control panel
5. handle

DE

1. Deckel
2. Schüssel
3. Gehäuse
4. Bedienfeld
5. Griff

RU

1. крышка
2. чаша
3. корпус
4. панель управления
5. ручка

UA

1. кришка
2. чаша
3. корпус
4. панель керування
5. ручка

LT

1. dangtis
2. dubuo
3. korpusas
4. valdymo skydas
5. rankena

LV

1. vāks
2. bļoda
3. korpus
4. vadības panelis
5. rokturis

CZ

1. víko
2. mísa
3. pouzdro
4. ovládací panel
5. rukojet'

SK

1. veko
2. misa
3. plášť
4. ovládací panel
5. držiak

HU

1. fedél
2. tál
3. ház
4. vezérlőpanel
5. fogantyú

RO

1. capac
2. bol
3. carcasă
4. panou de comandă
5. mâner

ES

1. tapa
2. cubeta
3. carcasa
4. panel de control
5. mango

FR

1. couvercle
2. bol
3. corps
4. panneau de commande
5. poignée

IT

1. coperchio
2. ciotola
3. alloggiamento
4. pannello di comando
5. impugnatura

NL

1. deksel
2. kom
3. behuizing
4. bedieningspaneel
5. handvat

GR

1. καπάκι
2. μπολ
3. περίβλημα
4. πίνακας ελέγχου
5. λαβή



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Прочитать інструкцію
Perskaityti instrukciją
Jálasa instrukciójú
Přečteť návod k použití
Prečítať návod k obsluhu
Olvasni utasítást
Čítešti instructiunile
Lea la instrucción
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso
Lees de instructies
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Безпечний контакт з їжею
Saugus sąlytis su maistu
Drošs kontakts ar pārtiku
Bezpečný kontakt s potravinami
Bezpečný kontakt s jedlom
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel
Contactul sigur cu alimentele
Contacto seguro con los alimentos
Contact sécurisé avec les aliments
Contatto sicuro con il cibo
Veilig contact met voedsel
Ασφαλής επαφή με τα τρόφιμα



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Этот символ информирует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводить к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.



Цей символ повідомляє про заборону розміщення відходів електричного та електронного обладнання (в тому числі акумуляторів), у тому числі з іншими відходами. Відпрацьоване обладнання повинно бути вибірково зібрано і передано в пункт збору для забезпечення його переробки і відновлення, щоб зменшити кількість відходів і зменшити ступінь використання природних ресурсів. Неконтрольоване вивільнення небезпечних компонентів, що містяться в електричному та електронному обладнанні, може представляти небезпеку для здоров'я людини і викликати негативні зміни в навколишньому середовищі. Господарство відіграє важливу роль у розвитку повторного використання та відновлення, включаючи утилізацію використаного обладнання. Більш детальну інформацію про правильні методи утилізації можна отримати у місцевій владі або продавця.

Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudotą elektrinę ir elektroninę įrangą (įskaitant baterijas ir akumuliatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdirbimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdirbimą. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdirbimo būdus, susisiekite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbols informē par aizliegumu izmest elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumos (tostarp baterijas un akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Nolietotas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atveidojo pārstrādi un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ietvertu bīstamo sastāvdaļu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtnē. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu atveidojās izmantošanas un reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atveidojās pārstrādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdevēja.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použitá zařízení by mělo být shromažďováno selektivně a odesíláno na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využívání přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitých zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytnou místní úřad nebo prodejce.

Tento symbol informuje o zákaze vyhadzovania opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení (vrátane batérií a akumulátorov) do komunálneho (netriedeného) odpadu. Opotrebované zariadenia musia byť separované a odovzdané do príslušných zberných miest, aby mohli byť náležite recyklované, čím sa znižuje množstvo odpadov a znižuje využívanie prírodných zdrojov. Nekontrolované uvoľňovanie nebezpečných látok, ktoré sú v elektrických a elektronických zariadeniach, môže ohrožovať ľudské zdravie a mať negatívny dopad na životné prostredie. Každá domácnosť má dôležitú úlohu v procese opätovného použitia a opätovného získavania surovín, vrátane recyklácie, z opotrebovaných zariadení. Blížišie informácie o správnych metódach recyklácie vám poskytne miestna samospráva alebo predajca.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektromos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtsé és a hulladék mennyiségének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adja le a megfelelő gyűjtőpontra újrafeldolgozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékek találhat veszélyes összetevők ellenőrizetlen kibocsátása veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokat okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahasznosításában. Az újrahasznosítás megfelelő módjaival kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőjétől szerezhet.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeuri. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și preluate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeuri și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a componentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efect advers asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la reutilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Este símbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrôlée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usata (compresa la batteria e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usurate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriati, contattare l'autorità locale o il rivenditore.

Dit symbool geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (inclusief batterijen en accu's) niet samen met ander afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur moet gescheiden worden ingezameld en bij een inzamelpunt worden ingeleverd om te zorgen voor recycling en teruggewinning, zodat de hoeveelheid afval en het gebruik van natuurlijke hulpbronnen kan worden beperkt. Het ongecontroleerd vrijkomen van gevaarlijke componenten in elektrische en elektronische apparatuur kan een risico vormen voor de menselijke gezondheid en schadelijke gevolgen hebben voor het milieu. Het huishouden speelt een belangrijke rol bij het bijdragen aan hergebruik en teruggewinning, inclusief recycling van afgedankte apparatuur. Voor meer informatie over de juiste recyclingmethoden kunt u contact opnemen met uw gemeente of detailhandelaar.

Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι απαγορεύεται η απόρριψη χρησιμοποίημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (συμπεριλαμβανομένων των μπαταριών και συσσωρευτών) με άλλα απόβλητα. Ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός θα πρέπει να συλλέγεται επιλεκτικά και να αποστέλλεται σε σημείο συλλογής για να εξασφαλιστεί η ανακύκλωσή του και η ανάκτησή του για τη μείωση των αποβλήτων και τη μείωση του βαθμού χρήσης των φυσικών πόρων. Η ανεξέλεγκτη απελευθέρωση επικίνδυνων συστατικών που περιέχονται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό μπορεί να αποτελέσει απειλή για την ανθρώπινη υγεία και να προκαλέσει αρνητικές αλλαγές στο φυσικό περιβάλλον. Το νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην συμβολή στην επαναχρησιμοποίηση και ανάκτηση, συμπεριλαμβανομένης της ανακύκλωσης, χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις κατάλληλες μεθόδους ανακύκλωσης, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Wolnowar jest urządzeniem służącym do powolnego przygotowywania potraw w niskiej temperaturze, która nie powoduje zago-towania potrawy. Dzięki temu potrawy nie tracą właściwości odżywczych, a także nie przypalają się. Wolnowar w szczególności nadaje się do przyrządzania zup, gulaszu, wywarów, bigosów, potrawek, dżemów itp. Wolnowar może także podtrzymywać tem-peraturę przygotowanych potraw. Prawdopodobna, niezawodna i bezpieczna praca produktu jest zależna od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za wszelkie szkody i obrażenia powstałe w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem, nie przestrzegania prze-pisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji, dostawca nie ponosi odpowiedzialności. Używanie produktu niezgodnie z przeznaczeniem, powoduje także utratę praw użytkownika do gwarancji, a także z tytułu rękojmi.

WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym i nie wymaga montażu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy jednak usunąć wszystkie elementy opakowania i zabezpieczeń na czas transportu. Wymagane są także czynności przygotowawcze opisane w dalszej części instrukcji.

OGÓLNE ZALECENIA UŻYTKOWANIA

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego i zabronione jest wykorzystanie go w zastosowaniach komercyjnych np. zakładach gastronomicznych.

Urządzenie służy tylko do obróbki termicznej potraw, bezpośrednio umieszczonych we-wnątrz misy. Zabronione jest wykorzystanie urządzenia w innym charakterze. Urządzenie nie służy do podgrzewania i gotowania wody lub innych płynów. Urządzenie nie służy do przygotowywania potraw przez smażenie w głębokim tłuszczu. Nie umieszczać w misie po-traw w opakowaniach wykonanych z tworzyw sztucznych. Misa nie może być wykorzystana poza urządzeniem, np. w piekarniku lub na kuchence.

Zabronione jest przygotowywanie potraw bezpośrednio w obudowie urządzenia. Obudowa nie jest w żaden sposób zabezpieczona przed wnikaniem płynów (wody). Umieszczenie potrawy bezpośrednio w obudowie doprowadzi do uszkodzenia produktu, a także może być przyczyną zwarcia elektrycznego, porażenia prądem elektrycznym i/ lub pożaru.

Zabronione jest samodzielne naprawianie, demontaż lub modyfikacja urządzenia. Wszelkie naprawy produktu muszą być przeprowadzone przez autoryzowany punkt naprawy.

Podczas pracy należy cały czas mieć urządzenie pod nadzorem.

OSTRZEŻENIE! Urządzenie podczas pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury, nie na-leży dotykać misy, pokrywy, obudowy oraz innych elementów umieszczonych wewnątrz misy podczas pracy, oraz bezpośrednio po jej zakończeniu, grozi to poważnym poparzeniem.

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze, jeżeli zostanie zapewniony nadzór lub instrukcje skupiające się na użyciu urządzenia w bezpieczny sposób oraz jeżeli rozumieją ryzyko związane z użyciem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzone przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane. Trzymaj urządzenie oraz jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.

Zalecenia dotyczące transportu oraz instalacji

Urządzenie może być postawiony tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu odpornym na działanie wysokich temperatur. Podłoże powinno wytrzymywać ciężar samego

urządzenia oraz żywności na nim umieszczonej.

Należy zapewnić przerwę co najmniej 10 cm dookoła bocznych, zewnętrznych ścianek urządzenia. Nad urządzeniem nie umieszczać materiałów nieodpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację urządzenia. Nie ustawiać w pobliżu krawędzi np. stołu. Urządzenia nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. firan lub zasłon. Nad urządzeniem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych. Podczas pracy uwalniana jest para wodna, która może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być przyczyną porażenia elektrycznego.

Zabronione jest wiercenie w urządzeniu jakichkolwiek otworów, a także jakakolwiek inna modyfikacja urządzenia nieopisana w instrukcji.

Urządzenie przenosić tylko ostudzone, chwytając za uchwyty. Nie przemieszczać urządzenia ciągnąc za kabel zasilający.

Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania urządzenia musi się zawierać w przedziale $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$, a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.

Zalecenia dotyczące podłączania urządzenia do zasilania

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy się upewnić, że napięcie, częstotliwość i wydajność sieci zasilającej odpowiadają wartościom widocznym na tabliczce znamionowej urządzenia. Wtyczka musi pasować do gniazdka. Zabronione jest jakiegokolwiek przerabianie wtyczki lub gniazdka celem dopasowania do siebie.

Urządzenie musi być podłączone bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie co najmniej 16 A.

Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy produktu kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi urządzenia. Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia. Gniazdko zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego urządzenie. Podczas odłączania wtyczki kabla zasilającego zawsze należy ciągnąć za obudowę wtyczki, nigdy za kabel.

Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, należy je natychmiast odłączyć od sieci zasilającej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta celem wymiany. Nie używać produktu z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką. Kabel zasilający lub wtyczka nie mogą zostać naprawione w przypadku uszkodzenia tych elementów należy je wymienić na nowe pozbawione wad.

Zalecenia dotyczące użytkowania

OSTRZEŻENIE! Misa, pokrywa i obudowa mogą być gorące w trakcie i bezpośrednio po użyciu. Nie należy ich dotykać gdyż grozi to poważnymi poparzeniami. Odczekać do ostygnięcia elementów urządzenia. Jeżeli zajdzie potrzeba przeniesienia tych elementów przed ostygnięciem, należy chwycić je tylko za uchwyty do tego przeznaczone. Należy stosować rękawice zabezpieczające przed skutkami działania wysokiej temperatury.

Nie uruchamiać urządzenia bez misy lub z pustą misą.

Upewnić się, że podłoga w pobliżu miejsca użytkowania urządzenia nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować groźne urazy.

Produkty spożywcze umieszczone w misie nie mogą wystawać ponad krawędź misy. Krawędź pokrywy i misy muszą mieć ze sobą kontakt na całej długości.

Podczas przygotowywania potraw należy cały czas je obserwować. Żywność pozostawiona bez nadzoru może ulec spaleni, które może być przyczyną pożaru oraz groźnych oparzeń. Pokrywę należy przenosić korzystając tylko z uchwytu.

Unikać gwałtownych zmian temperatur np. umieszczania zmrożonych potraw w rozgrzanej misie lub wlewaniu / zanurzaniu rozgrzanej misy w zimnej wodzie. Misy nie stosować do przygotowywania potraw w piekarnikach, kuchenkach, piecykach itp. Misy nie wstawiać do zamrażarki. Misę można wstawić do lodówki, gdzie temperatura nie spada poniżej 0 °C. Po wyjęciu misy z lodówki należy odczekać około 30 minut na zagrzanie się misy.

W trakcie przygotowywania potraw stosować akcesoria i narzędzia wykonanych z takich materiałów, które wytrzymają temperaturę wytwarzaną przez produkt. Zabronione jest wykorzystywanie do tego gołych rąk.

Nie stosować ostrych metalowych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię misy.

Jeżeli w trakcie lub po przygotowaniu potrawy pozostaną wewnątrz misy resztki żywności należy je usunąć przed przygotowaniem kolejnej potrawy. Resztki żywności mogą ulec spaleni, powodując powstanie dymu, nieprzyjemnego zapachu, a także wpłynąć na smak przygotowywanej potrawy. Mogą być także przyczyną pożaru. Do usuwania należy używać narzędzi wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych wytrzymujących temperaturę wytwarzaną przez produkt. Nie stosować narzędzi ostrych oraz wykonanych z metalu. Takie narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię misy oraz wyposażenia.

OBŚŁUGA PRODUKTU

Instalacja, uruchomienie i obsługa urządzenia

Produkt należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania oraz Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.

Produkt umyć zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja produktu”.

Zaleca się misę napełnić żywnością przed umieszczeniem jej w obudowie. Zmniejszy to ryzyko zabrudzenia obudowy żywnością. Jeżeli zewnętrzna część misy zostanie zabrudzona żywnością, należy dokładnie oczyścić zabrudzone miejsca przed umieszczeniem misy wewnątrz obudowy.

Wewnątrz misy umieścić produkty spożywcze. Misę nakryć pokrywą i upewnić się, że krawędź pokrywy przylega do krawędzi misy. Misę z żywnością umieścić w obudowie produktu.

Upewnić się, że pokrętko sterujące znajduje się w pozycji OFF – oznacza to wyłączone urządzenie.

Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka.

Przesławić pokrętko w jeden z trzech trybów pracy. Zaświeci się lampka kontrolna.

WARM – tryb podtrzymywania temperatury ugotowanej potrawy.

LOW – tryb gotowania w niższej temperaturze.

HIGH – tryb gotowanie w wyższej temperaturze.

UWAGA!

Czas gotowania, bez względu na wybraną temperaturę nie powinien przekroczyć 8 godzin.

Po zakończeniu gotowania można ustawić tryb podtrzymywania temperatury. Nie należy przekraczać 4 godzin pracy w tym trybie. Po tym czasie potrawa może zacząć wysychać i stracić walory smakowe.

OSTRZEŻENIE! W trakcie pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu: misa, pokrywa oraz obudowa mogą być nagrzane do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność. Kontakt z nagrzanymi elementami może prowadzić do poważnych poparzeń.

Porady dotyczące korzystania z wolnowaru

Większość żywności nadaje się do wolnego gotowania, ale zaleca się przestrzegać następujących zaleceń.

Dla osiągnięcia najlepszych efektów misa wolnowaru powinna być napelniona przynajmniej w połowie.

Wolne gotowanie zatrzymuje wilgoć w potrawach. Dla zmniejszenia wilgotności potrawy, należy po ugotowaniu zdjąć pokrywę i ustawić wysoką temperaturę gotowania na czas 30 – 45 minut.

Pokrywa nie jest uszczelniania. Nie należy jej jednak zdejmować bez powodu. każde zdjęcie pokrywy podczas przygotowywania potrawy powinno skutkować dodaniem ok. 10 minut do czasu gotowania podanego w przepisie.

W przypadku przygotowywania zupy należy zostawić ok. 5 cm wolnej przestrzeni pomiędzy pokrywą, a powierzchnią zupy.

Wolnowaru nie należy stosować do podgrzewania potraw, ale można w wolnowarze umieścić potrawę zaraz po przygotowaniu w innym naczyniu i wykorzystać wolnowar do podtrzymania ciepła potrawy.

W przypadku przystosowywania tradycyjnego przepisu do wolnowaru może być potrzebna mniejsza ilość płynu. Ze względu na niższą temperaturę niż w przypadku tradycyjnego gotowania, płyn z potrawy paruje wolniej.

Warzywa przed umieszczeniem w wolnowarze należy pociąć na niewielkie, równe kawałki, a następnie delikatnie przysmażyć przed ok. 2 – 3 minut. Ze względu na dłuższy czas przygotowywania warzyw niż mięsa należy je umieścić na samym dole misy i zadbać, aby były cały czas zanurzone w płynie potrawy.

Tłuszcz z mięsa przygotowywanego w wolnowarze nie wytapia się w takim stopniu jak w przypadku tradycyjnego gotowania. W zależności od upodobań należy odciąć tłuszcz od mięsa przed umieszczeniem w wolnowarze.

Większość przepisów dotyczących gotowania w wolnowarze wymaga gotowania przez 8-10 godzin w niskiej temperaturze i 4-6 godzin w wyższej temperaturze.

Po przygotowaniu potrawy w wolnowarze, nagrzana i przykryta misa utrzymuje ciepło potrawy przez ok. 30 minut. Jeżeli potrzebne będzie dłuższe utrzymanie ciepła potrawy należy włączyć program podtrzymywania ciepła potrawy. Nie należy jednak podtrzymywać ciepła potrawy dłużej niż 4 godziny. Po tym czasie potrawa zacznie wysychać i tracić walory smakowe.

Wolne gotowanie może częściowo pozbawić potrawę walorów smakowych, należy użyć większej ilości przypraw niż w przypadku gotowania tradycyjnego.

Misy nie należy zbyt długo zanurzać w wodzie. Dolna krawędź misy jest pozbawiona glazury i będzie chłoniąc wodę. Misę można napelnić wodą na dłuższy czas, na przykład na potrzeby odmoczenia resztek żywności podczas czyszczenia.

Konserwacja produktu

OSTRZEŻENIE! Wszystkie czynności konserwacyjne należy przeprowadzać przy wyłączonym zasilaniu produktu. **W tym celu należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.**

UWAGA! Obudowa urządzenia nie może być zanurzana w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie. Obudowy nie można myć pod bieżącą wodą, w zmywarkach lub wodą pod wysokim ciśnieniem.

Wszystkie czynności związane z czyszczeniem należy przeprowadzić po całkowitym ostygnięciu wszystkich elementów produktu. Nie należy przyspieszać studzenia elementów produktu, np. przez zanurzenie lub polewanie wodą. Rozgrzana misa i szklana pokrywa przy gwałtownej zmianie temperatury mogą pęknąć.

Produkt służy do przygotowywania żywności umieszczonej misie, wobec czego należy zadbać o zachowanie właściwej higieny, aby przygotowywanie żywności było bezpieczne.

Misa oraz pokrywę można myć pod strumieniem bieżącej wody. Dopuszczone jest także mycie misy oraz pokrywy w zmywarce. Nie zaleca się jednak zbyt częstego korzystania z mycia w zmywarce gdyż może to prowadzić do zniszczenia powierzchni mytych w ten sposób elementów.

Do czyszczenia używać łagodnego środka do mycia naczyń. Pozostałości roztworu usunąć za pomocą szmatki nasączonej wodą (obudowa) lub spłukać strumieniem bieżącej wody (pozostałe elementy). Po wyczyszczeniu produkt wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.

Produkt należy wyczyścić przed pierwszym użyciem oraz po każdym użyciu, uprzednio odczekując do jego całkowitego ostygnięcia. Należy wyczyścić wszystkie reszki żywności, które pozostały na produkcie, zapobiegnie to ich przypalaniu przy ponownym użyciu, a także zapobiegnie obniżeniu wydajności produktu.

Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników, środków żrących, alkoholu benzyny lub środków ściernych.

Otwory wentylacyjne pokrywy oczyścić za pomocą odkurzacza.

Magazynowanie i transport produktu

Produkt podczas magazynowania przechowywać w zamkniętych pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie produktu w fabrycznym opakowaniu.

Magazynować produkt w położeniu roboczym. Nie układać produktów warstwami. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie magazynowania.

Produkt transportować w opakowaniu fabrycznym. Chronić przed nadmiernymi wstrząsami w trakcie transportu. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie transportu.

DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Numer katalogowy		67661
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 - 60
Moc znamionowa	[W]	320
Klasa izolacji		I
Pojemność misy	[l]	5,6
Masa obudowy	[kg]	1

PRODUCT CHARACTERISTICS

Slow cooker is an appliance used for slow food preparation at low temperature, which does not cause food to boil. Thanks to this, food does not lose its nutritional properties and does not burn. The slow cooker is particularly suitable for preparing soups, stews, stock, bigos stew, fricassee, jams, etc. The slow cooker can also sustain the temperature of the prepared food. Proper, reliable and safe operation of the product depends on appropriate use, that is why you should:

Read and keep the entire manual before the first use of the product.

The supplier shall not be held liable for any damage or injury resulting from improper use of the product, failure to observe the safety regulations and recommendations of this manual. Use of the product for purposes other than those for which it was intended shall cause the loss of the user's rights to the guarantee and under warranty.

ACCESSORIES

The product is supplied complete and does not require assembly. However, before using the product, remove all packaging and transport protection elements. Preparatory activities described later in this manual are also required.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR USE

The appliance has been designed for home use and is not allowed to be used in commercial applications, e.g. in catering facilities.

The appliance can be used only for heat processing of food placed directly inside the bowl. It is forbidden to use the appliance in any other way. The appliance cannot be used to heat or boil water or other liquids. The appliance cannot be used for preparing dishes by deep-frying. Do not place food in plastic packaging in a bowl. The bowl must not be used outside the appliance, e.g. in an oven or cooker.

It is forbidden to prepare food directly in the appliance housing. The housing is in no way protected against the ingress of liquids (water). Placing food directly in the housing will damage the appliance and may result in short circuit, electric shock and/or fire.

It is forbidden to repair, disassemble or modify the appliance on one's own. All repairs to the product must be carried out by an authorised service centre.

The appliance must be kept under supervision at all times during operation.

WARNING! The product heats up to high temperature during operation, do not touch the bowl, the lid, housing or other components placed inside the bowl during operation and immediately after operation as this may cause severe burns.

The appliance may be used by children 8 years or older if supervision or instructions focusing on safe use are provided and if they understand the risks involved. Cleaning and maintenance may not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.

Recommendations concerning transport and installation

The appliance may only be placed on a hard, flat, level, non-flammable and resistant to high temperatures surface. The surface should be able to withstand the weight of the appliance itself and of the food placed on it.

There must be a gap of at least 10 cm around the side external walls of the appliance. Do not place materials above the appliance which are not resistant to high temperatures. This will allow for the proper ventilation of the appliance. Do not place near edges of, e.g. a table. Do

not place the appliance near flammable materials, e.g. curtains or drapes.

Do not place any electrical equipment above the appliance. During operation, water vapour is released, which can cause a short circuit in the electrical system and lead to electric shock. It is forbidden to drill any holes in the appliance, as well as making any other modifications of the appliance not described in the manual.

Move the appliance only when cooled, grasping the housing. Do not move the appliance by pulling on the power cord.

The temperature at the place of installation and use of the appliance must be within the range of $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$, and the relative humidity must be below 90% without condensation.

Recommendations for connecting the appliance to the power supply

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that the voltage, frequency and performance of the power supply corresponds to the values shown on the appliance's rating plate. The plug must fit into the socket. It is forbidden to modify the plug or socket in any way for the purpose of fitting.

The appliance must be connected directly to a single power supply socket. It is forbidden to use extension cords, adapters or double outlets. The power supply circuit must be fitted with a protective conductor and at least a 16 A protective device.

Avoid contact of the power cord with sharp edges, hot objects or surfaces. During operation, the power cord must always be fully extended and the position of the power cord must be set so that it does not become an obstacle during appliance operation. The power cord should not be placed in a manner that would pose a risk of tripping. The power supply socket should be located in a place where it is always possible to quickly remove the appliance power cord plug. Always pull the power cord by the plug housing when unplugging it, never by the cord. If the power cord or the plug is damaged, immediately disconnect it from the power supply and contact an authorised service centre of the manufacturer for replacement. Do not use the product with a damaged power cord or plug. The power cord or plug cannot be repaired and must be replaced with a new one that is free of defects if these components are damaged.

Instructions for use

WARNING! The bowl, lid and housing can be hot during and immediately after use. Do not touch them, as it may cause severe burns. Allow the appliance components to cool down. If you need to move these components before they cool down, hold them by the handles provided for this purpose. Use heat protection gloves.

Do not start the appliance without the bowl installed or with an empty bowl.

Make sure that the floor near the place of use of the appliance is not slippery. This will prevent slipping, which can cause serious injuries.

Foodstuffs placed in the bowl must not protrude over the edge of the bowl. The edges of the lid and the bowl must be in contact with each other along their entire length.

Observe the food at all times during its preparation. Food left unattended can burn, which can cause fire and serious burns.

Move the lid using the handle only.

Avoid sudden temperature changes, e.g. placing frozen food in a hot bowl or pouring / im-

mersing a hot bowl in cold water. Do not use the bowl for preparation of dishes in ovens, cookers, stoves, etc. Do not put the bowl in the freezer. The bowl can be placed in the refrigerator, where the temperature does not drop below 0 °C. After taking the bowl out of the refrigerator, wait approximately 30 minutes for the bowl to get warm.

When preparing food, use accessories and tools made of such materials which will withstand the temperature generated by the product. It is forbidden to use bare hands for this purpose. Do not use sharp metal tools which could damage the surface of the bowl.

If any food is left inside the bowl during or after preparation, remove the food remains before preparing another dish. Food remains can be burned, causing smoke, unpleasant smell, and affect the taste of the prepared food. They may also be the cause of fire. Use utensils made of wood or plastic able to withstand the temperature generated by the product. Do not use sharp or metal utensils. Such utensils can damage the bowl and accessories' surface.

PRODUCT OPERATION

Installation, start-up and operation of the appliance

The product must be unpacked and all parts of the packaging removed. It is recommended to keep the packaging, as it can be helpful in further transporting and storing of the product.

Clean the product according to the instructions specified in the "Product Maintenance" section.

It is recommended to fill the bowl with food before placing it in the housing. This will reduce the risk of contamination of the housing with food. If the outside of the bowl is contaminated with food, thoroughly clean the contaminated areas before placing the bowl inside the housing.

Place the foodstuffs inside the bowl. Cover the bowl with the lid and make sure that the edge of the lid is aligned with the edge of the bowl. Place the bowl with the food in the product housing.

Make sure the control knob is in the OFF position - this means the appliance is turned off.

Plug the power cord plug into the socket.

Turn the control knob to one of the three operating modes. The indicator light will come on.

WARM – the mode of sustaining the temperature of the cooked food.

LOW – lower temperature cooking mode.

HIGH – higher temperature cooking mode.

CAUTION!

The cooking time, regardless of the selected temperature, should not exceed 8 hours.

When you have finished cooking, you can set the heat-sustaining mode. Do not exceed 4 hours of operation in this mode. After this time the food may start to dry out and lose its flavour.

WARNING! During and immediately after operation, the bowl, lid and the housing can heat up to a high temperature. Caution must be maintained. Contact with hot components can lead to severe burns.

Advice on using the slow cooker

Most food is suitable for slow cooking, but we recommend that you adhere to the following instructions.

For best results, the slow cooker bowl should be at least half full.

Slow cooking keeps moisture in the food. To reduce the food moisture, remove the lid after cooking and set the high cooking temperature for 30 – 45 minutes.

The lid is not sealed. However, do not remove it without reason. Each time the lid is removed during the preparation of a dish, you should add approx. 10 minutes to the cooking time specified in the recipe.

When preparing a soup, leave a clearance of approx. 5 cm between the lid and the surface of the soup.

The slow cooker should not be used to heat food, but it is possible to place the food in the slow cooker immediately after preparation in another dish and use the slow cooker to keep the food warm.

If the traditional recipe is adapted to the slow cooker, less liquid may be needed. Due to the lower temperature than traditional cooking, the liquid evaporates more slowly.

Cut the vegetables into small, even pieces and fry them gently for approx. 2 – 3 minutes before placing them in the slow cooker. Due to the longer preparation time than meat, vegetables should be placed at the very bottom of the bowl and immersed in the liquid of the food at all times.

Fat from the meat prepared in a slow cooker does not drip in the same way as in traditional cooking. Depending on your prefer-

ence, cut off the fat from the meat before placing it in the slow cooker.

Most slow cooker recipes require 8-10 hours of low-temperature cooking and 4-6 hours of high-temperature cooking.

After preparing the food in the slow cooker, the heated and covered bowl keeps the food warm for approx. 30 minutes. If you need to keep your food warm for a longer period of time, you should start the heat-sustaining mode. However, do not keep the food warm for more than 4 hours. After this time the food will start to dry out and lose its flavour.

Slow cooking may partially deprive the food of its flavour, therefore more spices should be used than in traditional cooking.

The bowl should not be submerged in water for too long. The lower edge of the bowl is free of glaze and will absorb water. The bowl can be filled with water for a longer period of time, for example to soak food remains during cleaning.

Product maintenance

WARNING! All maintenance works must be carried out with the product switched off. **To do this, unplug the power cord plug from the socket.**

CAUTION! Never immerse the appliance housing in water or any other liquid. The appliance cannot be cleaned under running water, high-pressure water jet or in a dishwasher.

All cleaning operations must be carried out after all product components have cooled down completely. Do not speed up the cooling of product components, e.g. by dipping them in water or pouring water on them. When heated, the bowl and the glass lid can break if the temperature changes rapidly.

The product is used to prepare food placed directly in the bowl, therefore care must be taken to maintain proper hygiene so that the preparation of food is safe.

The bowl and lid can be washed under running water jet. It is also possible to wash the bowl and accessories in the dishwasher. However, it is not recommended to clean with the use of the dishwasher too often, as this can lead to damage to the surface of the cleaned components.

Use a mild dishwashing agent for cleaning. Remove solution residues with a cloth soaked in water (housing) or rinse with a stream of running water (other components). Wipe the product dry or leave to dry after cleaning it.

The product should be cleaned before the first use and after each use, after waiting for it to cool down completely. Clean any food residue remaining on the product to prevent it from burning when used again, and to prevent the product's performance from being impaired.

Do not use solvents, caustics, alcohol, petrol or abrasives for cleaning.

Clean the lid's ventilation openings with a vacuum cleaner.

Product storage and transport

During storage, keep the product indoors in closed rooms, and make sure it is not exposed to dust, dirt, or moisture. It is recommended to store the product in its original packaging.

Store the product in operating position. Do not stack products in layers. Do not place anything on the product during storage.

Transport the product in its original packaging. Protect against excessive shocks during transportation. Do not place anything on the product during transport.

TECHNICAL DATA

Parameter	Unit	Value
Catalogue No.		67661
Rated voltage	[V~]	220 - 240
Rated frequency	[Hz]	50 - 60
Rated power	[W]	320
Insulation class		I
Bowl capacity	[l]	5,6
Housing weight	[kg]	1

PRODUKTBESCHREIBUNG

Der Schongarer ist ein Gerät zur langsamen Zubereitung von Speisen bei niedriger Temperatur, bei der die Speisen nicht zum Kochen gebracht werden. Dadurch verlieren Speisen nicht ihre Nährwerte und brennen nicht an. Der Schongarer eignet sich besonders zum Zubereiten von Suppen, Gulasch, Brühen, Bigos, Frikassees, Marmeladen usw. Der Schongarer kann auch die konstante Temperatur der zubereiteten Speisen halten. Der störungsfreie, zuverlässige und sichere Betrieb des Gerätes hängt von der ordnungsgemäßen Verwendung ab, deshalb:

Lesen Sie vor Beginn der Arbeiten die gesamte Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie sie für die weitere Nutzung auf.

Der Lieferant haftet nicht für jegliche Schäden und Verletzungen, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes, Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Empfehlungen dieser Bedienungsanleitung entstehen. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes führt ebenfalls zum Erlöschen der Garantie- und Gewährleistungsansprüche.

ZUBEHÖR

Das Produkt wird komplett geliefert und muss nicht montiert werden. Entfernen Sie jedoch vor der Verwendung des Produktes alle Verpackungen und Transport-Schutzvorrichtungen. Die im folgenden Abschnitt dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorbereitungsschritte sind ebenfalls erforderlich.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt und darf nicht in gewerblichen Anwendungen, z.B. in Gastronomiebetrieben, verwendet werden.

Das Gerät dient nur zur thermischen Verarbeitung von direkt in der Schüssel platzierten Lebensmitteln. Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet werden. Das Gerät ist nicht zum Erhitzen oder Kochen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten bestimmt. Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von Speisen im Frittiervorgang vorgesehen. Legen Sie Lebensmittel in Kunststoffverpackungen nicht in die Schüssel. Die Schüssel darf nicht außerhalb des Gerätes, z.B. in einem Ofen oder Herd, verwendet werden.

Es ist verboten, Speisen direkt im Gehäuse des Gerätes zuzubereiten. Das Gehäuse ist in keiner Weise gegen das Eindringen von Flüssigkeiten (Wasser) geschützt. Wenn Sie Lebensmittel direkt in das Gehäuse legen, wird das Gerät beschädigt und dies kann zu einem Kurzschluss, Brand oder Stromschlag führen.

Es ist verboten, das Produkt selbst zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Alle Reparaturen am Produkt müssen von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden.

Das Gerät muss während des Betriebs stets unter Aufsicht gehalten werden.

WARNING! Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs auf hohe Temperaturen. Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Betrieb nicht die Schüssel, den Deckel, das Gehäuse oder andere Elemente, die sich im Inneren der Schüssel befinden, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann.

Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen werden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden ständig beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Hinweise zum Transport und zur Installation

Das Gerät darf nur auf einen harten, ebenen, nicht brennbaren und hitzebeständigen Untergrund gestellt werden. Der Untergrund sollte dem Gewicht des Gerätes selbst und dem Gewicht der darin befindlichen Lebensmittel standhalten können.

Halten Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm an allen Seitenaußenwänden des Gerätes ein. Legen Sie keine nicht hitzebeständigen Materialien über das Produkt. Dadurch kann das Produkt gut belüftet werden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Kanten, z.B. eines Tisches. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Gardinen auf.

Stellen Sie keine elektrischen Geräte über das Gerät. Während des Betriebs wird Wasserdampf freigesetzt, der zu einem Kurzschluss der elektrischen Anlage und einem elektrischen Schlag führen kann.

Es ist verboten, Löcher in das Gerät zu bohren sowie andere Änderungen am Gerät vorzunehmen, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Transportieren Sie das Gerät nur, wenn es abgekühlt ist, indem Sie das Gehäuse greifen. Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel.

Die Temperatur am Aufstellungs- und Einsatzort des Gerätes muss im Bereich von +10°C bis +38°C liegen und die relative Luftfeuchtigkeit muss unter 90% ohne Kondensation von Wasserdampf liegen.

Hinweise für den Anschluss des Gerätes an das Stromnetz

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass Spannung, Frequenz und Kapazität des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Werten übereinstimmen. Der Stecker muss in die Steckdose passen. Es ist verboten, den Stecker oder die Steckdose auf irgendeine Weise so zu verändern, dass sie zusammenpassen.

Das Gerät muss direkt an eine Einzelsteckdose angeschlossen werden. Es ist verboten, Verlängerungskabel, Steckverteiler und Doppelsteckdosen zu verwenden. Der Netzkreis muss mit einem Schutzleiter und einem Schutz von mindestens 16 A ausgestattet sein.

Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit scharfen Kanten sowie heißen Gegenständen oder Oberflächen. Bei der Verwendung des Gerätes muss das Netzkabel immer vollständig ausgezogen sein und seine Position so festgelegt werden, dass der Betrieb des Gerätes nicht behindert wird. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass keine Stolpergefahr besteht. Die Steckdose sollte immer so angeordnet sein, dass der Stecker des Netzkabels des Gerätes schnell gezogen werden kann. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Steckergehäuse, niemals am Netzkabel.

Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich zum Austausch an eine autorisierte Servicestelle des Herstellers. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Das Netzkabel und der Stecker dürfen nicht repariert werden. Sind diese Komponenten beschädigt, müssen sie durch neue, fehlerfreie ersetzt werden.

Hinweise zur Geräteverwendung

WARNUNG! Die Schüssel, der Deckel und das Gehäuse können während und unmittelbar nach dem Gebrauch heiß sein. Berühren Sie sie nicht, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann. Lassen Sie die Elemente des Gerätes vollständig abkühlen. Wenn es notwendig ist, diese Elemente vor dem Abkühlen zu bewegen, halten Sie sie an den dafür vorgesehenen Griffen fest. Verwenden Sie Handschuhe, die vor hohen Temperaturen schützen. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Schüssel oder mit einer leeren Schüssel.

Stellen Sie sicher, dass der Boden in der Nähe des Einsatzortes des Gerätes nicht rutschig ist. Dadurch wird ein Verrutschen verhindert, das zu schweren Verletzungen führen kann.

In die Schüssel gelegte Lebensmittel dürfen nicht über den Rand der Schüssel hinausragen. Die Ränder des Deckels und der Schüssel müssen über die gesamte Länge miteinander in Kontakt stehen.

Bei der Zubereitung von Speisen sind sie stets zu beobachten. Unbeaufsichtigte Lebensmittel können verbrannt werden, was zu einem Brand und schweren Verbrennungen führen kann.

Bewegen Sie den Deckel nur mit dem Griff.

Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, z.B. das Einfüllen von gefrorenen Lebensmitteln oder von kaltem Wasser in eine heiße Schüssel / das Eintauchen der heißen Schüssel in kaltes Wasser. Verwenden Sie die Schüssel nicht zur Zubereitung von Speisen in Öfen, Herden usw. Stellen Sie die Schüssel nicht in den Gefrierschrank. Die Schüssel kann in den Kühlschrank gestellt werden, in dem die Temperatur nicht unter 0°C sinkt. Nachdem Sie die Schüssel aus dem Kühlschrank genommen haben, warten Sie ca. 30 Minuten, bis sich die Schüssel erwärmt hat.

Verwenden Sie bei der Zubereitung von Speisen Zubehör und Werkzeuge aus solchen Materialien, die der vom Produkt erzeugten Temperatur standhalten. Es ist verboten, dies mit bloßen Händen zu tun.

Verwenden Sie keine scharfen Metallwerkzeuge, die die Oberfläche der Schüssel beschädigen könnten.

Wenn während oder nach der Speisenzubereitung Speisereste in der Schüssel verbleiben, sollten sie vor der Zubereitung der nächsten Speise entfernt werden. Speisereste können verbrannt werden, was zu Rauch und unangenehmem Geruch führt, sowie den Geschmack der zubereiteten Speise beeinträchtigen. Sie können auch die Ursache eines Brandes sein.

Verwenden Sie zum Entfernen der Speisereste Werkzeuge aus Holz oder Kunststoff, die der vom Produkt erzeugten Temperatur standhalten. Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Werkzeuge. Solche Werkzeuge können die Oberfläche der Schüssel und der Ausrüstung beschädigen.

GERÄTEBEDIENUNG

Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes

Das Produkt sollte ausgepackt werden, wobei alle Verpackungselemente vollständig entfernt werden sollten. Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren, sie kann für den späteren Transport und die Lagerung des Produktes hilfreich sein.

Waschen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Wartung des Gerätes“.

Es wird empfohlen, die Schüssel vor dem Einsetzen in das Gehäuse mit Lebensmitteln zu füllen. Dies verringert das Risiko, dass das Gehäuse mit Lebensmitteln verschmutzt wird. Wenn die Außenseite der Schüssel mit Lebensmitteln verunreinigt ist, reinigen Sie die verunreinigten Bereiche gründlich, bevor Sie die Schüssel in das Gehäuse stellen.

Legen Sie Lebensmittel in die Schüssel. Decken Sie die Schüssel mit dem Deckel ab und stellen Sie sicher, dass der Rand des

Deckels mit dem Rand der Schüssel übereinstimmt. Legen Sie die Schüssel mit Lebensmitteln in das Produktgehäuse.

Vergewissern Sie sich, dass sich der Bedienknopf in der Position OFF befindet – dies bedeutet, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Schließen Sie den Stecker des Netzkabels an die Steckdose an.

Drehen Sie den Bedienknopf in eine der drei Betriebsarten. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

WARM – Modus für das Warmhalten von gekochten Speisen.

LOW – Garmodus bei niedrigerer Temperatur.

HIGH – Garmodus bei höherer Temperatur.

ACHTUNG!

Die Garzeit sollte unabhängig von der gewählten Temperatur 8 Stunden nicht überschreiten.

Nach Beendigung des Garvorganges können Sie den Warmhaltemodus einstellen. Der Betrieb des Gerätes in diesem Modus sollte 4 Stunden nicht überschreiten. Nach dieser Zeit kann es vorkommen, dass die Speise austrocknet und ihren Geschmack verliert.

WARNUNG! Während und unmittelbar nach dem Betrieb erwärmen sich die Schüssel, der Deckel und das Gehäuse auf eine hohe Temperatur. Seien Sie besonders vorsichtig. Der Kontakt mit heißen Elementen kann zu schweren Verbrennungen führen.

Tipps zur Verwendung des Schongarers

Die meisten Lebensmittel eignen sich zum langsamen Garen. Es wird jedoch empfohlen, die folgenden Anweisungen zu befolgen. Für beste Ergebnisse sollte die Schüssel des Schongarers mindestens halb voll sein.

Dank des langsamen Garens hält es die Feuchtigkeit in den Speisen. Um die Feuchtigkeit der Speisen zu verringern, entfernen Sie den Deckel nach dem Garen und stellen Sie die hohe Gartemperatur für 30 – 45 Minuten ein.

Der Deckel ist nicht abgedichtet. Er sollte jedoch nicht ohne Grund entfernt werden. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel während der Zubereitung der Speise abnehmen, sollten Sie die im Rezept angegebene Garzeit um ca. 10 Minuten verlängern.

Bei der Zubereitung einer Suppe einen Abstand von ca. 5 cm zwischen dem Deckel und der Oberfläche der Suppe einhalten.

Der Schongarer sollte nicht zum Erhitzen von Speisen verwendet werden. Sie können die Speise jedoch unmittelbar nach dem Garen in einem anderen Gefäß in den Schongarer legen und diese mit dem Schongarer warm zu halten.

Möglicherweise wird weniger Flüssigkeit benötigt, um ein traditionelles Rezept zum Kochen mit dem Schongarer zu verwenden. Aufgrund der niedrigeren Temperatur als beim traditionellen Kochen verdunstet die Flüssigkeit langsamer.

Gemüse vor dem Einlegen in eine Schüssel in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden und dann ca. 2-3 Minuten leicht anbraten. Da Gemüse eine längere Zubereitungszeit als Fleisch benötigt, sollte es ganz unten in der Schüssel platziert und ständig in die Flüssigkeit der Speisen eingetaucht werden.

Fett aus Fleisch, das in dem Schongarer zubereitet wird, schmilzt nicht so stark wie beim traditionellen Kochen. Je nach Wunsch schneiden Sie das Fett vom Fleisch ab, bevor Sie es in den Schongarer legen.

Die meisten Rezepte für das Garen im Schongarer erfordern 8-10 Stunden bei niedriger Temperatur und 4-6 Stunden bei höherer Temperatur.

Nach der Zubereitung der Speise im Schongarer hält die beheizte und abgedeckte Schüssel die Speise ca. 30 Minuten lang warm. Muss eine Speise länger warm gehalten werden, aktivieren Sie das Programm zum Warmhalten. Halten Sie die Speise jedoch nicht länger als 4 Stunden warm. Nach dieser Zeit trocknet die Speise aus und verliert ihren Geschmack.

Langsames Garen kann die Speise teilweise geschmacklos machen. Verwenden Sie mehr Gewürze als beim traditionellen Kochen.

Die Schüssel sollte nicht zu lange in Wasser getaucht werden. Der untere Rand der Schüssel ist unglasiert und nimmt Wasser auf. Die Schüssel kann über einen längeren Zeitraum mit Wasser gefüllt bleiben, z.B. um Speisereste während der Reinigung einfach zu entfernen.

Wartung des Gerätes

WARNUNG! Alle Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden. **Ziehen Sie dazu den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.**

ACHTUNG! Das Gehäuse des Gerätes darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden. Das Gehäuse darf nicht unter fließendem Wasser, in der Spülmaschine oder unter Hochdruckwasser gewaschen werden.

Alle Reinigungsarbeiten müssen durchgeführt werden, nachdem alle Elemente des Produktes vollständig abgekühlt sind. Beschleunigen Sie nicht das Abkühlen von Elementen des Produktes, z.B. durch Tauchen oder Gießen mit Wasser. Die beheizte Schüssel und der Glasdeckel können brechen, wenn sich die Temperatur plötzlich ändert.

Das Produkt dient zur Zubereitung von direkt in der Schüssel platzierten Lebensmitteln, daher ist es auf die richtige Hygiene zu achten, damit die Zubereitung von Lebensmitteln sicher ist.

Die Schüssel und der Deckel können unter fließendem Wasser gewaschen werden. Es ist auch erlaubt, die Schüssel und den Deckel in der Spülmaschine zu reinigen. Es wird jedoch nicht empfohlen, den Schongarer zu oft in der Spülmaschine zu reinigen, da dies zu einer Beschädigung der Oberfläche der gereinigten Elemente führen kann.

Verwenden Sie nur ein mildes Küchenreiniger zur Reinigung des Gerätes. Reste des Küchenreinigers mit einem mit Wasser getränkten Tuch (Gehäuse) entfernen oder unter fließendem Wasser (andere Teile) abspülen. Wischen Sie das Produkt nach der Reinigung trocken oder lassen Sie es trocknen.

Das Produkt sollte vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Lassen Sie es vor der Reinigung

vollständig abkühlen. Alle im Gerät verbleibenden Speisereste sollten entfernt werden, um zu verhindern, dass sie bei erneuter Verwendung verbrennen und die Leistung des Produktes beeinträchtigen.
Lösungsmittel, Alkohol, Benzin, aggressive und scheuernde Reinigungsmittel dürfen nicht zur Reinigung verwendet werden.
Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen des Deckels mit einem Staubsauger.

Lagerung und Transport des Produktes

Lagern Sie das Produkt während der Lagerung in geschlossenen Räumen, ohne es Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit aussetzen. Es wird empfohlen, das Produkt in der Originalverpackung zu lagern.

Lagern Sie das Produkt in seiner Arbeitsposition. Produkte nicht lagenweise stapeln. Stellen Sie während der Lagerung nichts auf das Produkt.

Transportieren Sie das Produkt in der Originalverpackung. Schützen Sie das Produkt während des Transports vor übermäßigen Stößen. Stellen Sie während des Transports nichts auf das Produkt.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert
Katalog-Nr.		67661
Nennspannung	[V~]	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50 - 60
Nennleistung	[W]	320
Schutzklasse		I
Fassungsvermögen der Schüssel	[l]	5,6
Gehäusegewicht	[kg]	1

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Медленноварка – это устройство, используемое для медленного приготовления блюд при низкой температуре, которая не приводит к кипячению блюда. Благодаря этому блюда не теряют своих питательных свойств, а также не горят. Медленноварка, в частности, подходит для приготовления супов, тушеного мяса, отваров, бигосов, стью, варенья и т.п. Медленноварка может также поддерживать температуру приготовленных блюд. Правильная, надежная и безопасная работа изделия зависит от надлежащей эксплуатации, поэтому:

Перед тем, как приступить к использованию продукта, необходимо прочитать все руководство и сохранить его.

За любой ущерб и повреждения, возникшие в результате использования изделия не по назначению, несоблюдения правил безопасности и рекомендаций, находящихся в настоящем руководстве, поставщик не несет ответственности. Использование изделия не по назначению приводит также к потере прав пользователя на гарантийное обслуживание, а также гарантийных обязательств.

АКСЕССУАРЫ

Изделие поставляется в собранном состоянии и не требует сборки. Перед использованием изделия все упаковочные и защитные элементы, используемые во время транспортировки, должны быть удалены. Необходимы также подготовительные операции, описанные в дальнейшей части руководства.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Устройство спроектировано для домашнего использования и запрещено использование его в коммерческих целях, например, в объектах общественного питания.

Устройство используется только для термической обработки блюд, непосредственно помещенных внутри чаши. Запрещено использование устройства в другом качестве. Устройство используется для подогрева и приготовления воды или других жидкостей. Устройство служит для приготовления блюд путем жарки в фритюре. Не помещайте в чашу блюда в упаковках, изготовленных из пластика. Чаша не может использоваться вне устройства, например, в духовке или на плите.

Запрещается приготавливать блюда непосредственно в корпусе устройства. Корпус никоим образом не защищен от проникновения жидкости (воды). Помещение блюда непосредственно в корпус приведет к повреждению изделия, а также может быть причиной возникновения короткого замыкания, поражения электрическим током и/или пожара.

Запрещается самостоятельно ремонтировать, демонтировать или модифицировать устройство. Все ремонтные работы должны быть выполнены в авторизованном сервисном центре.

Во время работы имейте постоянно устройство под наблюдением.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Устройство во время работы нагревается до высокой температуры, не прикасайтесь к чаше, крышке, корпусу и другим элементам, находящимся внутри чаши во время работы, прямо после ее окончания, это грозит серьезным ожогом.

Устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, если будет обеспечен надзор или инструкции по использованию устройства безопасным образом, а также если они поймут риск, связанный с его использованием. Очистка и технический уход не могут проводиться детьми, пожалуй, что они старше 8 лет и находятся под присмотром. Держите устройство и его кабель питания в месте недоступном для детей моложе 8 лет.

Рекомендации по транспортировке и установке

Устройство может быть размещено только на твердой, ровной и негорючей поверхности, устойчивой к высоким температурам. Основание должно выдерживать вес самого устройства и пищевых продуктов, помещенных на нем.

Необходимо обеспечить расстояние не менее 10 см вокруг боковых, наружных стенок устройства. Не размещайте над устройством материалы, не обладающие стойкостью к высоким температурам. Это позволит обеспечить надлежащую вентиляцию устройства. Не располагайте его вблизи края, например, стола. Не устанавливайте устройство вблизи легко воспламеняющихся материалов, например, тюли или занавесок.

Не помещайте над устройством никаких электрических устройств. Во время работы выделяется водяной пар, который может привести к короткому замыканию электропроводки и привести к поражению электрическим током.

Запрещается просверливать в устройстве какие-либо отверстия, а также какую-либо модификацию устройства, не описанную в руководстве.

Переносить можно только остывшее устройство, схватив за ручки. Не перемещайте устройство, держа за кабель питания.

Температура на месте установки и использования устройства должна находиться в пределах от +10°C до +38°C, а относительная влажность должна быть ниже 90 % без конденсации водяного пара.

Рекомендации по подключению устройства к источнику питания

Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь в том, что напряжение, частота и мощность электрической сети соответствуют значениям на заводской табличке устройства. Вилка должна подходить к розетке. Запрещается каким-либо образом переделывать вилку или розетку для того, чтобы они подходили друг к другу. Устройство должно быть подключено непосредственно к одной розетке электрической сети. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Цепь электрической сети должна быть оснащена заземляющим проводом и рассчитана на ток не менее 16 А.

Избегайте контакта кабеля питания с острыми краями, а также горячими предметами и поверхностями. Во время работы изделия кабель питания должен быть всегда полностью развернут, а его положение определите таким образом, чтобы он не представлял препятствие во время обслуживания устройства. Размещение кабеля питания не может приводить к риску спотыкания. Розетка должна находиться в таком месте, чтобы всегда была возможность быстро отсоединить вилку кабеля питания устройства. При отсоединении вилки кабеля питания всегда тяните за корпус вилки, а не за кабель.

Если кабель питания или вилка повреждены, немедленно отсоедините их от электрической сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для их замены. Не используйте изделие с поврежденным шнуром питания или вилкой. Кабель питания или вилка не могут быть отремонтированы, в случае повреждения этих элементов, их необходимо заменить новыми, лишенными дефектов.

Рекомендации по использованию

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Чашка, крышка и корпус могут быть горячими во время и непосредственно после их использования. Не прикасайтесь к ним, потому что это грозит серьезными ожогами. Подождите до остывания частей устройства. Если вам необходимо переместить эти элементы до их остывания, берите их только за ручки, для этого предназначенные. Используйте рукавицы, защищающие от воздействия высокой температуры.

Не запускайте устройство без чаши или с пустой чашей.

Убедитесь в том, что пол рядом с местом использования устройства не скользкий. Это позволит избежать возможности поскользнуться, что может привести к серьезным травмам.

Продукты, размещенные в чаше, не могут выступать над краем чаши. Край крышки и чаши должны иметь контакт друг с другом по всей длине.

При приготовлении блюд постоянно наблюдайте за ними. Пищевые продукты, оставленные без присмотра, могут сгореть, что может быть причиной пожара и серьезных ожогов. Крышку следует переносить только с помощью ручки.

Избегайте резких изменений температур, например, размещения замороженных блюд или заливания блюд в разогретую чашу / погружения горячей чаши в холодную воду. Не используйте чаши для приготовления блюд в духовых шкафах, печках и т.п. Не ставьте чашу в морозильник. Чашу можно поместить в холодильник, в котором температура не опускается ниже 0 °C. После извлечения чаши из холодильника, подождите около 30 минут, пока чаша нагреется.

При приготовлении пищи используйте аксессуары и инструмент, изготовленные из таких материалов, которые выдерживают температуру, создаваемую изделием. Запрещается использовать для этого голые рук.

Не используйте острый металлический инструмент, который мог бы повредить поверхность чаши.

Если в процессе или после приготовления блюда остатки пищи останутся внутри чаши, удалите их перед приготовлением следующего блюда. Остатки пищевых продуктов могут сгореть, вызывая дым, неприятный запах, а также влиять на вкус приготавливаемого блюда. Они могут быть также причиной пожара. Для удаления используйте инструмент, выполненный из дерева или пластика, выдерживающий температуру, создаваемую изделием. Не используйте острый и металлический инструмент. Такой инструмент может повредить поверхность чаши и аксессуаров.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Подключение, запуск и работа устройства

Изделие следует распаковать, полностью удалите все элементы упаковки. Рекомендуется хранить упаковку, она может пригодиться при последующей транспортировке и для хранения продукта.

Изделие следует мыть в соответствии с указаниями пункта «Технический уход за изделием».

Рекомендуется наполнить чашу пищевыми продуктами перед помещением ее в корпус. Это уменьшит риск загрязнения корпуса пищевыми продуктами. Если внешняя часть чаши загрязнена пищевыми продуктами, тщательно очистите загрязненные участки перед помещением чаши внутри корпуса.

Внутри чаши поместите пищевые продукты. Накройте чашу крышкой и убедитесь в том, что край крышки прилегает к краям чаши. Поместите чашу с пищевыми продуктами в корпус изделия.

Убедитесь в том, что ручка управления находится в положении OFF – это означает, что устройство выключено.

Подключите кабель питания к розетке электрической сети.

Поверните ручку управления в один из трех режимов работы. Загорится индикаторная лампа.

WARM – режим поддержания температуры приготовленного блюда.

LOW – режим приготовления при более низкой температуре.

HIGH – режим приготовления при более высокой температуре.

ВНИМАНИЕ!

Время приготовления, независимо от выбранной температуры, не должно превышать 8 часов.

После окончания приготовления можно установить режим поддержания температуры. Не превышайте 4 часов работы в этом режиме. По истечению этого времени блюдо может начать высыхать и терять вкусовые качества.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В время работы и непосредственно после ее завершения: чаша, крышка и корпус могут быть нагреты до высокой температуры. Соблюдайте осторожность! Контакт с нагретыми элементами может привести к серьезным ожогам.

Рекомендации по использованию медленноварки

Большинство продуктов питания подходит для медленного приготовления, но рекомендуется соблюдать следующие указания.

Для достижения наилучших результатов, чаша медленноварки должна быть заполнена хотя бы наполовину.

Медленное приготовление сохраняет влагу в блюдах. Для снижения влажности блюда, после приготовления снимите крышку и установите высокую температуру приготовления на время 30-45 минут.

Крышка не уплотнена. Не следует, однако, снимать ее без причины, каждое снятие крышки при приготовлении блюда должно приводить к увеличению на около 10 минут времени приготовления, указанного в рецепте.

При приготовлении супа оставляйте около 5 см свободного пространства между крышкой и поверхностью супа.

Медленноварка не должна использоваться для подогрева блюд, но можно в медленноварке поместить блюдо сразу после приготовления в другом сосуде и использовать медленноварку для поддержания блюда в теплом виде.

Для адаптации традиционного рецепта к медленноварке, может быть нужно меньшее количество жидкости. Учитывая более низкую температуру, чем в случае традиционного приготовления, жидкость из блюда испаряется медленнее.

Овощи, перед тем, как поместить их в медленноварку, нарежьте небольшими равными кусочками, а затем деликатно поджарьте в течение около 2 – 3 минут. Из-за более длительного времени приготовления, чем мясо, поместите овощи на самое дно чаши, и позаботьтесь о том, чтобы они были все время погружены в жидкость блюда.

Жир из мяса, приготовленного в медленноварке, не плавится в такой степени, как в случае традиционного приготовления. В зависимости от ваших предпочтений, отрежьте жир от мяса перед помещением его в медленноварку.

Большинство рецептов для приготовления в медленноварке требуют приготовления в течение 8-10 часов при низкой температуре приготовления, и 4-6 часов при более высокой температуре приготовления.

После приготовления блюда в медленноварке, нагретая и закрытая чаша удерживает блюдо в теплом состоянии в течение около 30 минут. Если необходимо более длительного поддержания блюд в теплом виде, включите программу поддержания блюд в теплом виде. Однако не поддерживайте блюда в теплом виде дольше, чем 4 часа. По истечении этого времени блюдо начнет высыхать и терять вкусовые качества.

Медленное приготовление может частично лишить блюда вкуса, поэтому используйте больше специй, чем в случае традиционного приготовления пищи.

Не погружайте слишком долго чашу в воду. Нижний край не покрыт глазурью и он будет впитывать воду. Чашу можно наполнить водой на длительное время, например, для удаления остатков пищи во время чистки.

Техническое уход за изделием

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Все операции по техническому уходу выполняйте при отключенном питании продукта. **Для этого необходимо вынуть вилку кабеля питания из розетки.**

ВНИМАНИЕ! Корпус устройства не может быть погружен в воду или любую другую жидкость. Нельзя мыть корпус под проточной водой, в посудомоечных машинах или с помощью воды под высоким давлением.

Все операции связанные с очисткой, должны выполняться после полного остывания всех частей изделия. Не ускоряйте остывания элементов изделия, например, путем погружения или обливания водой. Разогретая чаша и стеклянная крышка могут лопнуть при резком изменении температуры.

Изделие используется для приготовления пищи, помещенной в чаше, поэтому позаботьтесь о сохранении правильной гигиены, чтобы приготовление пищи было безопасно.

Чашу и крышку можно мыть под струей проточной воды. Допускается также мыть чашу и крышку в посудомоечной машине. Однако не рекомендуется слишком часто мыть их в посудомоечной машине, так как это может привести к разрушению поверхности мытых таким образом элементов.

Для очистки используйте мягкое средство для мытья посуды. Остатки раствора удалить с помощью тряпки, смоченной водой (корпус) или промыть струей проточной воды (остальные элементы). После очистки вытрите изделие насухо или оставьте для высыхания.

Изделие очищайте перед первым использованием и после каждого использования, предварительно ожидая его полного остывания. Удалите все остатки пищи, которые остались на изделии, это предотвратит их сжигание при повторном использовании, а также предотвратит снижение производительности изделия.

Не используйте для очистки растворители, едкие вещества, спирт, бензин или абразивные чистящие средства.

Вентиляционные отверстия крышки очищайте с помощью пылесоса.

Складирование и транспортировка изделия

Складировать продукт в закрытых помещениях, защищайте его от пыли, грязи и влаги. Рекомендуется складировать продукт в заводской упаковке.

Складировать продукт в рабочем положении. Не укладывайте продукты слоями. Не ставьте ничего на продукт во время складирования.

Транспортируйте продукт в заводской упаковке. Защищайте от чрезмерных ударов во время транспортировки. Не ставьте ничего на продукт во время транспортировки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение
Каталожный номер		67661
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50 - 60
Номинальная мощность	[Вт]	320
Класс защиты		I
Емкость чаши	[л]	5,6
Масса корпуса	[кг]	1

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИСТРОЮ

Тиховарка - це пристрій, що використовується для повільного приготування їжі при низькій температурі, що не викликає кипіння їжі. Таким чином, продукти не втрачають своїх поживних властивостей, а також не підгорають. Тиховарка підходить для приготування супів, рагу, відварів, гуляшу, варених страв і т. д. Тиховарка також може підтримувати температуру приготування страв. Правильна, надійна та безпечна робота пристрою залежить від правильної експлуатації, тому:

Перед початком роботи з приладом слід ознайомитися з інструкцією та зберегти її.

Постачальник не несе відповідальності за будь-які пошкодження і травми, спричинені неправильним використанням пристрою, недотриманням правил техніки безпеки та рекомендацій, що містяться в цій інструкції. Використання пристрою не за призначенням також призводить до втрати права на гарантійне обслуговування та гарантійні послуги.

ОСНАЩЕННЯ

Пристрій поставляється в зібраному стані і не вимагає складання. Перед використанням пристрою слід зняти упаковку та пакувальні матеріали для транспортування. Також слід виконати дії, описані в подальшій частині цієї інструкції.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

Пристрій розроблений виключно для домашнього використання, і його заборонено використовувати в комерційних цілях, наприклад, в об'єктах громадського харчування. Пристрій служить тільки для термічної обробки страв, розміщених безпосередньо всередині чаші. Забороняється використання пристрою в інших цілях. Пристрій не використовується для нагріву і кип'ятіння води або інших рідин. Пристрій не служить для приготування страв шляхом смаження у фритюрі. Не кладіть в чашу страви в пластикових упаковках. Чашу не можна використовувати поза пристроєм, наприклад, в духовці або на плиті.

Заборонено приготування страв безпосередньо в корпусі пристрою. Корпус ніяк не захищений від проникнення рідини (води). Розміщення страви безпосередньо в корпусі призведе до пошкодження продукту, а також може бути причиною короткого замикання електромережі, ураження струмом та/ або пожежі.

Забороняється самостійно ремонтувати, розбирати або модифікувати пристрій. Будь-який ремонт пристрою повинен виконуватися авторизованим сервісним центром.

Під час роботи пристрій повинен весь час перебувати під наглядом.

УВАГА! Під час роботи пристрій нагрівається до високих температур, не торкайтесь корпусу та кришки, а також інших внутрішніх елементів чаші під час роботи та одразу після її закінчення, це може спричинити серйозні опіки.

Пристрій може використовуватися дітьми у віці 8 років або старше, якщо буде забезпечено нагляд або інструкції, акцентовані на використанні пристрою в безпечний спосіб, і якщо вони розуміють ризик, пов'язаний з використанням. Чистку та технічне обслуговування не можуть виконувати діти, тільки якщо вони старше 8 років і знаходяться під наглядом. Тримайте пристрій і його шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.

Рекомендації по транспортуванню і установці

Пристрій можна розміщувати лише на твердій, плоскій, рівній поверхні з незаймистих матеріалів. Поверхня повинна витримувати вагу самого пристрою та їжі, яка знаходиться в ньому.

Необхідно забезпечити зазор не менше 10 см навколо бічних зовнішніх стінок пристрою. Не розміщуйте над приладом матеріали, не стійкі до впливу високих температур. Це дозволить забезпечити належну вентиляцію пристрою. Не розташовуйте прилад близько до краю поверхні, наприклад, столу. Пристрій не слід встановлювати поблизу легкозаймистих матеріалів, наприклад, штор або фіранок.

Не розміщайте ніяких електричних пристроїв над пристроєм. Під час роботи тостера виділяється водяна пара, яка може спричинити коротке замикання в електричній мережі та викликати ураження електричним струмом.

Забороняється просвердлювати будь-які отвори в пристрої, а також проводити будь-яку іншу модифікацію продукту, що не описану в інструкціях.

Пристрій слід переносити тільки після охолодження та тримати його за ручки. Не можна переміщати пристрій, тягнучи його за шнур живлення.

Температура в місці встановлення та використання пристрою повинна коливатися в межах від $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$, а відносна вологість повітря повинна бути нижчою за 90% без конденсації водяної пари.

Рекомендації щодо підключення пристрою до джерела живлення

Перед тим, як увімкнути пристрій до джерела живлення, переконайтесь, що напруга, частота та продуктивність мережі відповідають значенням на табличці з даними пристрою. Вилка повинна пасувати до розетки. Забороняється будь-яким чином модифікувати вилку або розетку для забезпечення їх сумісності.

Пристрій повинен бути підключений безпосередньо до однієї мережевої розетки. Заборонено використовувати подовжувачі, розгалужувачі та подвійні розетки. Місце живильної електричної мережі має бути оснащено захисним проводом і запобіжником не менше 16 А.

Уникайте контакту шнура живлення з гострими краями та гарячими предметами і поверхнями. Під час роботи пристрою, шнур живлення завжди повинен бути повністю вільним та розташований таким чином, щоб він не перешкоджав роботі з приладом. Розташуйте шнур так, щоб об нього неможливо було спіткнутися. Розетка живлення повинна розташовуватися в такому місці, щоб завжди можна було швидко від'єднати шнур живлення пристрою. Коли від'єднуєте вилку, завжди тримайтеся за корпус вилки, не за шнур.

Якщо шнур живлення або вилку пошкоджено, негайно від'єднайте їх від електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для їхньої заміни. Не використовуйте пристрій із пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Шнур живлення або вилку не можна відремонтувати, у разі пошкодження цих елементів, слід замінити їх новими без дефектів.

Рекомендації щодо використання пристрою

УВАГА! Чаша, кришка і корпус можуть бути гарячими під час і безпосередньо після використання. Не можна їх торкатися, тому що це може спричинити серйозні опіки. Дайте охолонути елементам апарату. Якщо вам потрібно пересунути ці елементи перед охолодженням, тримайте їх тільки за ручки, призначені для цього. Слід використовувати

рукавички, що захищають від впливу високої температури.

Не вмикайте прилад без чаші або з порожньою чашою.

Переконайтесь, що підлога біля місця використання приладу не є слизькою. Це дозволить уникнути ковзання, яке може привести до серйозних травм.

Продукти, розміщені в чаші, не можуть виступати за край чаші. Край кришки і чаші повинні мати контакт один з одним по всій довжині.

При приготуванні страв необхідно постійно наглядати за ними. Їжа, залишена без нагляду, може загорітися, що може стати причиною пожежі, а також небезпечних опіків.

Кришку слід переносити за допомогою ручки.

Уникати різких змін температур, наприклад, розміщення заморожених страв в розігрітій чаші або вливання / занурення гарячої чаші в холодну воду. Не використовуйте миски для приготування їжі в духовках, печах і т. д. Чашу не ставте в морозилку. Чашу можна поставити в холодильник, де температура не опускається нижче 0 °C. Після вилучення чаші з холодильника почекайте близько 30 хвилин, щоб чаша нагрілася.

У процесі приготування страв використовувати аксесуари та інструменти, виготовлені з таких матеріалів, які витримують температуру продукта. Забороняється використовувати для цього голі руки.

Не використовуйте гострі металеві інструменти, які можуть пошкодити поверхню чаші. Якщо в процесі або після приготування страви залишається їжа і чаші, слід видалити її перед приготуванням наступної страви. Залишки їжі можуть загорітися, викликаючи появу диму, неприємного запаху, а також вплинути на смак страви, що готується. Можуть також стати причиною пожежі. Для видалення слід використовувати інструменти, виготовлені з дерева або пластмаси, здатні витримати температуру продукта. Не використовуйте гострі та металеві інструменти. Такі засоби можуть пошкодити поверхню чаші і обладнання.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Встановлення, введення в експлуатацію та обслуговування пристрою

Зніміть упаковку та всі пакувальні матеріали з пристрою. Рекомендується зберігати упаковку, вона може знадобитися для подальшого транспортування та зберігання пристрою.

Пристрій очистити відповідно до інструкції у розділі «Технічне обслуговування пристрою».

Рекомендується наповнити чашу їжею перед розміщенням в корпусі. Це зменшить ризик забруднення корпусу харчовими продуктами. Якщо зовнішня частина чаші забруднена харчовими продуктами, ретельно очистіть забруднені ділянки перед розміщенням чаші всередині корпусу.

Всередину чаші покласти продукти. Чашу накрити кришкою і переконайтесь, що край кришки прилягає до країв чаші. Чашу з продуктами харчування помістити в корпус виробу.

Переконайтесь, що ручка управління знаходиться в положенні OFF – це означає, що пристрій вимкнено.

Підключіть кабель живлення до електричної розетки.

Поверніть регулятор в один з трьох режимів роботи. Загориться контрольна лампа.

WARM - режим підтримки температури приготованої страви.

LOW – режим приготування при низькій температурі.

HIGH – режим приготування їжі при високій температурі.

УВАГА!

Час приготування їжі, незалежно від обраної температури не повинен перевищувати 8 годин.

Після закінчення приготування ви можете встановити режим підтримки температури. Не можна перевищувати 4 годин роботи в цьому режимі. Через цей час страва може почати висихати і втрачати смакові якості.

УВАГА! Під час і відразу після завершення роботи: чаша, кришка і корпус нагріваються до високої температури. Будьте обережні. Контакт з гарячими деталями виробу може призвести до серйозних опіків.

Поради по використанню туховарки

Більшість продуктів підходить для повільного приготування їжі, але рекомендується дотримуватися наступних правил. Для досягнення кращих ефектів чаша туховарки повинна бути заповнена принаймні наполовину. Повільна варка утримує вологу в стравах. Для зниження вологості страви, слід після закипання зняти кришку і встановити високу температуру приготування на час 30-45 хвилин. Кришка не герметизована. Не слід знімати її без причини. Кожне зняття кришки під час приготування страви має привести до додавання бл. 10 хвилин до часу приготування, зазначеного в рецепті. При приготуванні супу залиште бл. 5 см вільного простору між кришкою і поверхнею супу. Туховарка не повинна використовуватися для нагрівання їжі, але ви можете покласти страву одразу після приготування іншої страви і використовувати туховарку для підтримки тепла страви. При адаптації традиційного рецепта до туховарки може знадобитися менша кількість рідини. Через більш низьку температуру, ніж при традиційній варці, рідина зі страви випаровується повільніше. Овочі перед тим, як покласти у туховарку, потрібно нарізати невеликими рівними шматочками, а потім акуратно підсмажити бл. 2 – 3 хвилин. Через триваліший час приготування овочів, ніж м'яса, їх необхідно розмістити в самому низу чаші і подбати, щоб вони були весь час занурені в рідину страви. Жир з м'яса, приготованого в повільному вогні, не плавиться так, як при традиційній варці. Залежно від ваших смаків треба відрізати жир від м'яса, перш ніж поміщати його в туховарку. Більшість рецептів приготування в туховарці вимагають приготування протягом 8-10 годин при низькій температурі і 4-6 годин при більш високій температурі. Після приготування страви в туховарці, нагріта і покрита чаша зберігає тепло страви протягом бл. 30 хвилин. Якщо потрібно буде більш тривале збереження тепла страви, слід включити програму підтримки тепла страви. Однак не слід підтримувати тепло страви довше, ніж 4 години. Після закінчення цього часу блюдо почне висихати і втрачати смакові якості. Повільна варка може частково позбавити страву смакових якостей, використовуйте більше спецій, ніж при традиційній варці. Миски не повинні бути занурені у воду занадто довго. Нижній край чаші не має покриття і буде вбирати воду. Чашу можна наповнити водою на тривалий час, наприклад, для відмочання залишків їжі під час чищення.

Технічне обслуговування пристрою

УВАГА! Технічне обслуговування тостера слід проводити при вимкненому пристрої. **Для цього слід витягнути шнур живлення із розетки.**

УВАГА! Корпус пристрою не може бути вимочений у воді або будь-який інший рідини. Корпус не можна мити під проточною водою, в посудомийній машині або водою під високим тиском.

Всі дії з очищення повинні виконуватися після того, як всі елементи продукту повністю охололи. Не слід прискорювати охолодження елементів продукту, наприклад, через занурення або обливання водою. Розігріта чаша і скляна кришка при різкій зміні температури можуть лопнути.

Продукт використовується для приготування їжі, розміщеної в чаші, до чого слід подбати про дотримання відповідної гігієни, щоб приготування їжі було безпечним.

Чашу і кришку можна мити під струменем проточної води. Також допускається миття чаші і кришки в посудомийній машині. Однак не рекомендується занадто часто мити в посудомийній машині, так як це може призвести до руйнування поверхні очищених таким чином елементів.

Для очищення використовуйте м'який засіб для миття посуду. Залишки розчину видалити за допомогою ганчірки, змоченою водою (корпус) або промити струменем проточної води (інші елементи). Після очищення продукт витерти насухо або дати висохнути.

Пристрій слід очистити перед першим використанням і після кожного використання, попередньо дочекавшись повного остигання. Очистіть всі продукти, що залишилися на плиті, це запобіжить їх підпаленню при повторному використанні, а також запобіжить зниженню продуктивності пристрою.

Не використовуйте для чищення розчинники, їдкі речовини, спирт, бензин або абразивні засоби.

Вентиляційні кришки слід чистити за допомогою пилососа.

Зберігання та транспортування виробу

Зберігайте пристрій у закритих приміщеннях, захищайте його від пилу, бруду та вологи. Рекомендується зберігати пристрій в оригінальному упакованні.

Зберігайте пристрій у робочому положенні. Не складайте пристроїв один на одному. Не зберігайте нічого на пристроях під час зберігання.

Апарат перевозити у заводській упаковці. Берегти від надмірної тряски під час транспортування. Нічого не кладіть на прилад під час його транспортування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення
Каталоговий номер		67661
Номінальна напруга	[В~]	220 - 240
Номінальна частота	[Гц]	50 - 60
Номінальна потужність	[Вт]	320
Клас ізоляції		I
Ємність чаші	[л]	5,6
Вага корпусу	[кг]	1

PRODUKTO CHARAKTERISTIKA

Lėtpuodis yra prietaisas, naudojamas lėtam patiekalų ruošimui žemoje temperatūroje, dėl ko maistas neužverda. Dėl šios priežasties maistas nepraranda savo maistinių savybių ir nepridega. Lėtpuodis ypač tinka gaminti sriubas, troškinius, nuovirus, bigosą (kopūstų sriuba-troškinyus), uogienes ir kt. Lėtpuodis taip pat gali palaikyti paruoštų patiekalų temperatūrą. Tinkamas, patikimas ir saugus produkto veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

Prieš naudodami gaminį reikia perskaityti visą instrukciją ir ją išsaugoti ateičiai.

Tiekėjas neatsako už nuostolius, sužalojimus atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šio vadovo rekomendacijų nesilaikymo. Produkto naudojimas ne pagal paskirtį sukelia taip pat pardavėjo teikiamos garantijos netekimą.

KOMPLEKTACIJA

Produktas pristatomas kompleksiškas ir nereikalauja surinkimo. Prieš naudojant produktą reikia pašalinti visas transporto metu naudojamas pakuotės ir apsauginius elementus. Taip pat reikalaujama atlikti parengiamuosius veiksmus, aprašytus tolesnėje šio vadovo dalyje.

BENDROSIOS REKOMENDACIJOS NAUDOJIMUI

Įrenginys skirtas naudoti namuose ir draudžiama jį naudoti komerciniais tikslais, pvz. maitinimo įstaigose.

Produktas naudojamas tik tiesiogiai dedamo į dubenį maisto terminiam apdorojimui. Draudžiama naudoti produktą kitiems tikslams. Šis prietaisas nėra skirtas vandens ir kitų skysčių šildymui ir virimui. Įrenginys nėra naudojamas patiekalams kepamiems dideliame kiekyje riebalų. Nedėti į indą maisto plastikiniuose pakuotėse. Dubuo negali būti naudojamas prietaiso išorėje, pvz., orkaitėje ar viryklėje.

Draudžiama maistą ruošti tiesiai prietaiso korpuse. Korpusas nėra jokių būdu apsaugotas nuo skysčių (vandens) patekimo. Maisto produktų dėjimas tiesiai į korpuse sugadins gaminį ir gali sukelti trumpąjį elektros jungimą, elektros šoką ir (arba) gaisrą.

Įrenginį draudžiama savarankiškai taisyti, ardyti ar modifikuoti. Visus taisymo darbus turi atlikti įgaliotas remonto centras.

Darbo metu įrenginys visada turėtų būti prižiūrimas.

ĮSPĖJIMAS! Darbo metu produktas įkaista iki aukštos temperatūros, neliesti indo, dangtelio ir kitų daiktų, esančių viduje, ir iškart po darbo baigimo nes tai gali sukelti rimtus nudegimus. Prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, jei yra prižiūrimi arba buvo apmokyti apie saugų prietaiso naudojimo būdą ir jei jie supranta su naudojimu susijusią riziką. Valyti ir prižiūrėti negali vaikai, nebent jie yra vyresni nei 8 metai ir yra prižiūrimi. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą atokiau nuo vaikų, jaunesnių nei 8 metai.

Rekomendacijos įrenginio transportavimui ir montavimui

Įrenginys gali būti dedamas tik ant kieto, plokščio, lygaus ir nedegaus, aukštomis temperatūroms atsparaus pagrindo. Pagrindas turi atlaikyti paties įrenginio ir į jį įdėtų maisto produktų svorį.

Įsitikinkite, kad aplink prietaiso išorines sienas yra bent 10 cm tarpas. Virš įrenginio nedėti medžiagų, kurios nėra atsparios aukštai temperatūrai. Tai leis tinkamai vėdinti įrenginį. Nedėkite arti kraštų, pvz. stalo. Nedėkite įrenginio prie degių medžiagų, pvz., Užuolaidų ar portjerų. Nedėkite jokių elektros prietaisų virš įrenginio. Eksploatavimo metu išleidžiami vandens ga-

rai, kurie gali sukelti elektros instaliacijos trumpąjį jungimą ir sukelti elektros šoką. Draudžiama gręžinėti įrenginyje skyles, taip pat atlikti produkto instrukcijoje nenurodytus įrenginio pakeitimus.

Įrenginį pernešti tik jam atvėsus, laikant už rankenų. Nekeisti įrenginio padėties traukiant už maitinimo laido.

Temperatūra produkto montavimo ir naudojimo vietoje turi būti $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$ temperatūros diapazone, o santykinė drėgmė turi būti mažesnė kaip 90% be vandens garų kondensacijos.

Įrenginio prijungimo prie maitinimo šaltinio rekomendacijos

Prieš prijungiant įrenginį prie maitinimo tinklo, įsitikinti, kad maitinimo tinklo įtampa, dažnis ir našumas atitinka įrenginio duomenų lentelės reikšmėms. Kištukas turi tikti lizdui. Bet koks kištuko ar lizdo pakeitimas jų pritaikymui yra draudžiamas.

Įrenginys turi būti prijungtas tiesiogiai prie pavienio elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, skirstytuvus ir dvigubus lizdus. Maitinimo grandinėje turi būti įrengtas apsauginis laidas ir bent 16 A apsauga.

Vengti maitinimo laido kontakto su aštriais kraštais ir karštais daiktais bei paviršiais. Produkto darbo metu maitinimo laidas visada turi būti pilnai išvyniotas ir išdėstytas taip, kad jis nebūtų kliūtis naudojant įrenginį. Maitinimo laido padėjimas negali kelti suklupimo pavojaus. Maitinimo lizdas turi būti tokioje vietoje, kad visada būtų galima greitai atjungti įrenginio maitinimo laidą. Atjungiant maitinimo kištuką, visada traukti už kištuko korpuso, niekada už kabelio.

Jei maitinimo laidas ar kištukas sugadintas, nedelsiant jį atjungti nuo maitinimo tinklo ir kreipkis į gamintojo įgaliotą techninės priežiūros centrą dėl jo iškeitimo. Nenaudoti gaminio su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku. Maitinimo laidas ar kištukas negali būti suremontuoti, jei šie elementai sugadinti - reikia juos pakeisti naujais be defektų.

Su naudojimu susijusios rekomendacijos

ĮSPĖJIMAS! Dubuo, dangtis ir korpusas gali būti karšti naudojimo metu ir iškart po jo. Neliesiti jų, nes tai gali sukelti rimtus nudegimus. Palaukti, kol įrenginio elementai atvės. Jei būtina perkelti šiuos elementus, kol jie atvės, suimti juos už tam skirtų rankenų. Naudoti apsaugančias nuo aukštų temperatūrų poveikio pirštines.

Nenaudokite prietaiso be dubens ar su tuščiu dubeniu.

Patikrinti, ar grindys nėra slidžios netoli įrenginio naudojimo vietos. Tai neleis paslysti ir sukelti rimtų sužalojimų.

Į dubenį dedami maisto produktai neturi išsikišti virš dubens krašto. Dangčio ir dubens kraštai turi liestis tarpusavyje per visą ilgį.

Ruošiant patiekalus visada reikia juos stebėti. Maistas, paliktas be priežiūros, gali sudegti, o tai gali sukelti gaisrą ir pavojingus nudegimus.

Dangtį laikyti tik už rankenos.

Venkite staigių temperatūros pokyčių, pvz., nedėkite šaldytų maisto produktų į karštą dubenį ir nepilkite / nenardinkite karšto dubens šaltame vandenyje. Nenaudokite dubens maisto ruošimui orkaitėse, viryklėse, krosnelėse ir kt. Nedėkite dubens į šaldiklį. Dubenį galima dėti į šaldytuvą, kuriame temperatūra nesukrinta žemiau 0°C . Išėmę dubenį iš šaldytuvo, palaukite apie 30 minučių, kol dubuo sušils.

Ruošdami patiekalus, naudokite priedus ir įrankius, pagamintus iš medžiagų, kurios atlaikys gaminio sukuriamą temperatūrą. Draudžiama tai daryti plikomis rankomis.

Nenaudokite aštrių įrankių, kurie gali pažeisti pėdos paviršių.

Jei maisto ruošimo metu arba po jo indo viduje išlieka maisto likučiai, prieš gamindami kitą patiekalą išimti juos. Maisto liekanos gali sudegti, sukeliant dūmus, nemalonių kvapą ir taip pat įtakoti ruošiamo maisto skonį. Jos taip pat gali sukelti gaisrą. Pašalinimui naudoti įrankius, pagamintus iš medienos arba plastiko, atlaikančių produkto gaminamą temperatūrą. Nenaudokite aštrių ar metalinių įrankių. Tokie įrankiai gali sugadinti dubenį ir įrangą.

PRODUKTO VALDYMAS

Įrenginio įdiegimas, įjungimas ir valdymas

Produktą reikia išpakuoti, visiškai pašalinant visus pakavimo elementus bei rekomenduojama laikyti pakuotę, ji gali būti naudinga tolesniam gaminio transportavimui ir saugojimui.

Produktą plauti pagal „Produkto priežiūros“ instrukcijas.

Prieš dedant dubenį į korpusą, rekomenduojama jį užpildyti maistu. Tai sumažins korpuso užteršimo maistu riziką. Jei dubens išorė užteršta maistu, prieš įdėdami dubenį į korpusą, kruopščiai nuvalykite nešvarią vietą.

Maisto produktus įdėti į dubens vidų. Uždegti dubenį dangčiu ir įsitikinti, ar dangčio kraštas laikosi dubens krašto. Įstumti dubenį su maistu į produkto korpusą.

Įsitikinkite, kad valdymo rankenėlė yra „OFF“ padėtyje - tai reiškia, kad prietaisas yra išjungtas.

Įjunkti produkto maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

Pasukite rankenėlę į vieną iš trijų darbo režimų. Užsidegs signalinė lemputė.

„WARM“ – paruošto maisto temperatūros palaikymo būdas.

„LOW“ – virimo žemesnėje temperatūroje režimas.

„HIGH“ – virimo aukštesnėje temperatūroje režimas.

DĖMESIO!

Virimo laikas, nepriklausomai nuo pasirinktos temperatūros, neturėtų viršyti 8 valandų.

Po virimo galite nustatyti temperatūros palaikymo režimą. Šiame režime ne viršykite 4 valandų veikimo laiko. Praėjus šiam laikui, maistas gali pradėti džiūti ir praras savo skonį.

ĮSPĖJIMAS! Darbo metu ir iš karto po darbo pabaigos: dubuo, dangtis ir korpusas įkaista iki aukštų temperatūrų. Būkite atsargūs. Kontaktas su karštais elementais gali sukelti rimtus nudegimus.

Patarimai dėl lėtpuodžio naudojimo

Dauguma maisto produktų yra tinkami lėtam virimui, tačiau rekomenduojama laikytis šių patarimų.

Norėdami gauti geriausių rezultatų, lėtpuodžio dubuo turėtų būti bent jau pusiau pilnas.

Lėtas virimas išlaiko maisto drėgmę. Norėdami sumažinti maisto drėgmę, po virimo nuimkite dangtį ir nustatykite aukštą virimo temperatūrą 30 - 45 minutėms.

Dangtis nėra sandarus. Tačiau jis neturėtų būti pašalintas be priežasties. Kiekvieną kartą nuimdami dangtį ruošiant patiekalą, prie recepte nurodyto virimo laiko turėtumėte pridėti maždaug 10 minučių.

Ruošdami sriubą, palikite maždaug 5 cm laisvos vietos tarp dangčio ir sriubos paviršiaus.

Lėtpuodis neturėtų būti naudojamas maistui šildyti, bet į lėtpuodį gali, a įdėti maistą iškart po virimo kitame inde ir naudoti lėtpuodį maisto temperatūros palaikymui.

Pritaikant tradicinį receptą prie lėtpuodžio, gali reikėti mažiau skysčio. Dėl žemesnės nei tradicinis virimas temperatūros skystis išgaruoja lėčiau.

Daržovės prieš dedant į lėtpuodį reikia supjaustyti mažais, lygiais gabaliukais, o tada švelniai kepti apie 2 – 3 minutes. Dėl ilgesnio daržovių nei mėsos paruošimo laiko jie turėtų būti dedami pačiame dubens dugne ir reikia prižiūrėti, kad būtų nuolat panardinami patiekalo skystyje.

Lėtpuodyje paruoštos mėsos riebalai neišsilydo tiek, kiek tradicinio maisto gaminimo metu. Priklausomai nuo jūsų pageidavimų, prieš dėdami mėsą į lėtpuodį, turėtumėte nuo jos nupjaustyti riebalus.

Daugelis lėtpuodžio receptų reikalauja 8–10 valandų virimo žemoje temperatūroje ir 4–6 valandų aukštesnėje temperatūroje.

Paruošus patiekalą lėtpuodyje, pašildytas ir uždegtas dubuo palaiko patiekalo šilumą maždaug 30 minučių. Jei reikia ilgiau išlaikyti maistą šiltą, suaktyvinkite maisto šildymo palaikymo programą. Tačiau nelaikykite maisto šiltai ilgiau kaip 4 valandas. Praėjus šiam laikui, maistas pradės džiūti ir praras savo skonį.

Lėtas maisto gaminimas gali iš dalies atimti patiekalo skonį, vartokite daugiau prieskonių nei tradiciniame maisto gaminyje.

Dubuo neturėtų būti per ilgai panardintas vandenyje. Apatinis dubens kraštas yra be glazūros ir sugers vandenį. Dubenį galima užpildyti vandeniu ilgesniam laikui, pvz., kad valymo metu atmirtų maisto likučiai.

Produkto priežiūra

ISPĖJIMAS! Visos šiam skyriuje aprašyti priežiūros veiksmai turi būti atliekami kai produktas yra atjungtas nuo elektros. **Norint tai padaryti, atjunkti maitinimo laidą nuo maitinimo tinklo lizdo.**

DĖMESIO! Įrenginio korpusas negali būti merkiamas į vandenį ar kitą skystį. Korpuso negalima plauti po tekančiu vandeniu, indaplovėse ar aukšto slėgio vandeniu.

Visi valymo darbai turėtų būti atliekami po to, kai visi gaminio komponentai visiškai atvės. Nespartinkite gaminio komponentų aušinimo, pvz., panardindami ar užpildami vandeniu. Karštas dubuo ir stiklinis dangtis gali sprogti, jei temperatūra staiga pasikeis. Produktas skirtas ruošti maistą dubenyje, todėl pasirūpinkite tinkama higiena, kad maisto ruošimas būtų saugus.

Dubenį ir priedus galima plauti tekančiu vandeniu. Dubenį ir priedus galima plauti indaplovėje. Tačiau nerekomenduojama per dažnai plauti indaplovėje, nes tai gali sukelti tokiu būdu valytų paviršių sugadinimą.

Valymui naudokite švelnų indų ploviklį. Visus tirpalo likučius pašalinkite šlapiu skudurėliu (korpusas) arba nuplaukite tekančiu vandeniu (kiti elementai). Po valymo nusausrinkite produktą arba leiskite jam išdžiūti.

Prieš pradėdami naudoti ir po kiekvieno naudojimo, produktą išvalyti po to kai visiškai atvės. Išvalyti visus produkte esančius maisto likučius, tai apsaugos nuo jų degimo naudojant produktą o taip pat padės išvengti produkto našumo sumažėjimo.

Nenaudoti tirpiklių, kaustinių medžiagų, benzininio alkoholio ar abrazyvinių valiklių.

Dangčio ventiliacijos angas valyti dulkių siurbliu.

Produkto laikymas ir transportavimas

Laikyti produktą uždaroje patalpoje, saugoti nuo dulkių, purvo ir drėgmės. Rekomenduojama produktą laikyti originalioje pakuotėje.

Produktą laikyti darbinėje padėtyje. Nedėti produktų sluoksniais. Laikymo metu nedėti nieko ant produkto.

Transportuoti produktą gamyklinėje pakuotėje. Apsaugoti nuo pernelyg didelių smūgių transportavimo metu. Transportavimo metu nedėti nieko ant produkto.

TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Katalogo numeris		67661
Nominali įtampa	[V~]	220 - 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50 - 60
Nominali galia	[W]	320
Izoliacijos klasė		I
Dubens talpa	[l]	5,6
Korpuso masė	[kg]	1

IERĪCES APRAKSTS

Lēnvāres katls ir ierīce, ko izmanto lēnai ēdienu pagatavošanai zemā temperatūrā, neradot ēdiena uzvārīšanos. Pateicoties tam, ēdieni nezaudē uzturvērtības un nedeģ. Lēnvāres katls ir īpaši piemērots zupu, sautējumu, novārījumu, sautētu kāpostu, ievārījumu pagatavošanai. Lēnvāres katls var arī uzturēt pagatavoto ēdiena temperatūru. Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no tās pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

pirms sāciet lietot ierīci, izlasiet visu instrukciju un saglabāiet to.

Piegādātājs neatbild par kaitējumiem un traumām, kas radušies ierīces lietošanas, kas neatbilst tās paredzētajam pielietojumam, vai drošības noteikumu un šīs instrukcijas norādījumu neievērošanas rezultātā. Ierīces lietošana, kas neatbilst tās paredzētajam pielietojumam, noved pie lietotāja garantijas tiesību zaudēšanas.

APRĪKOJUMS

Ierīce tiek piegādāta pilnīgi samontētā stāvoklī. Pirms ierīces lietošanas sākšanas noņemiet visus iepakojuma elementus un elementus, kas aizsargā to transportēšanas laikā. Jāveic arī darbības, kas aprakstītas tālākā instrukcijas daļā.

VISPĀRĪGIE LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ierīce ir projektēta lietošanai mājssaimniecībā, to nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem, piemēram, sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

Ierīce ir paredzēta ēdienu, kas novietoti tieši blodā, termiskai apstrādei. To nedrīkst izmantot citiem mērķiem. Ierīce nav paredzēta ūdens vai citu šķidrumu sildīšanai un vārīšanai. Ierīce nav paredzēta ēdienu pagatavošanai, cepot tos dziļā tauku peldē. Neievietojiet blodā ēdienus plastmasas iepakojumos. Blodu nedrīkst izmantot ārpus ierīces, piem. cepeškrāsnī vai uz plīts.

Nav atļauts gatavot ēdienus tieši ierīces korpusā. Korpusu nav aizsargāts pret šķidrumu (ūdens) iekļūšanu. Ēdiena ievietošana tieši korpusā izraisīs produkta bojājumu un var būt par iemeslu Issavienojumam, elektriskas strāvas triecienam un/vai ugunsgrēkam.

Ierīci nedrīkst patstāvīgi remontēt, demontēt vai modificēt. Visi ierīces remontu ir jāveic autorizētajā servisa centrā.

Ierīces darbības laikā tai ir visu laiku jāatrodas uzraudzībā.

BRĪDINĀJUMS! Darbības laikā ierīce uzkarst līdz augstai temperatūrai, nepieskarieties blodai, vākam, korpusam un citiem blodā esošajiem elementiem darbības laikā un tieši pēc tās pabeigšanas, jo pastāv nopietnu apdegumu risks.

Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma, ja viņi atrodas uzraudzībā vai ir instruēti par drošu ierīces lietošanu tā, lai saistīti ar to riski būtu saprotami. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni vecumā līdz 8 gadiem un bez pieaugušo uzraudzības. Turiet ierīci un tās barošanas kabeli bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

Norādījumi par transportēšanu un uzstādīšanu

Ierīci var uzstādīt tikai uz cietas, plakanas, līdzenas un neuzliesmojošas virsmas, kas izturīga pret augstas temperatūras iedarbību. Pamatnei ir jāiztur pašas ierīces un uz tās esošās pārtikas svars.

Pārliecinieties, ka ap ierīces sānu, ārsienām ir vismaz 10 cm atstarpe. Virs ierīces nedrīkst novietot materiālus, kas nav karstumizturīgi. Tas ļauj nodrošināt pareizu ierīces ventilāciju. Neuzstādiet ierīci malas (piemēram, galda malas) tuvumā. Neuzstādiet ierīci viegli uzliesmo-

jošu materiālu, piemēram, aizkaru tuvumā.

Virs ierīces nedrīkst novietot nekādas elektroierīces. Ierīces darbības laikā izdalās ūdens tvaiks, kas var novest pie elektrosistēmas īssavienojumam un kļūt par elektrošoka iemeslu. Ierīcē nedrīkst urbt nekādus caurumus, nedrīkst arī veikt nekādas ierīces modifikācijas, kas nav aprakstītas instrukcijā.

Ierīci var pārmest tikai pēc tās atdzišanas, turot to aiz rokturiem. Nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz barošanas kabeļa.

Temperatūrai ierīces uzstādīšanas un lietošanas vietā ir jābūt diapazonā no $+10^{\circ}\text{C}$ līdz $+38^{\circ}\text{C}$ un mitrumam ir jābūt zemākam par 90% bez ūdens tvaika kondensēšanas.

Norādījumi par ierīces pieslēgšanu barošanas avotam

Pirms ierīces pieslēgšanas barošanas avotam pārliecinieties, ka barošanas tīkla spriegums, frekvence un veiktspēja atbilst vērtībām, kas norādītas ierīces datu plāksnītē. Kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktlīgzdai. Nedrīkst nekādā veidā modificēt kontaktdakšu vai kontaktlīgzdu, lai tās pielāgotu vienu otrai.

Ierīcei ir jābūt pieslēgtai tieši vienvietīgai barošanas tīkla kontaktlīgzdai. Nedrīkst izmantot pagarinātājus, sadalītājus un dubultās kontaktlīgzdas. Barošanas tīkla ķēdei ir jābūt aprīkotai ar aizsargvadu un aizsargierīci ar nominālo strāvu vismaz 16 A.

Izvairieties no barošanas kabeļa saskares ar asām malām, karstiem priekšmetiem un virsmām. Ierīces darbības laikā barošanas kabelim ir vienmēr jābūt pilnīgi noritinātam un novietotam tā, lai tas netraucētu apkalpot ierīci. Barošanas kabeļa pozīcija nedrīkst radīt pakļūšanas risku. Barošanas kontaktlīgzdai ir jāatrodas tādā vietā, lai vienmēr būtu iespējams ātri atslēgt ierīces barošanas kabeļa kontaktdakšu. Atslēdzot barošanas kabeļa kontaktdakšu, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas korpusu, nevis aiz kabeļa.

Barošanas kabeļa vai kontaktdakšas bojājuma gadījumā tie ir nekavējoties jāatslēdz no barošanas tīkla un jāsaazinās ar ražotāja autorizēto servisa centru, lai nomainītu tos pret jauniem elementiem. Nelietojiet ierīci ar bojāto barošanas kabeli vai kontaktdakšu. Barošanas kabelis un kontaktdakša nav remontējami, šo elementu bojājuma gadījumā tie ir jānomaina pret jauniem elementiem, kas ir brīvi no defektiem.

Norādījumi par ierīces lietošanu

BRĪDINĀJUMS! Bļoda, vāks un korpusa var sakarst lietošanas laikā un tūlīt pēc tam. Nepiekarieties tiem, jo pastāv nopietnu apdegumu risks. Pagaidiet, līdz ierīces elementi atdziest. Pārvietojot šos elementus pirms atdzišanas, turiet tos aiz tam paredzētajiem rokturiem. Izmantojiet cimdus, kas aizsargā no augstas temperatūras iedarbības.

Neieslēdziet ierīci bez bļodas vai ar tukšu bļodu.

Pārliecinieties, ka grīda ierīces lietošanas tuvumā nav slidena. Tas ļauj izvairīties no slīdēšanas, kas var novest pie nopietnām traumām.

Bļodā ievietotie pārtikas produkti nevar izvirzīties virs bļodas malas. Vāka un bļodas malām jāsaucas visā garumā.

Pagatavojot ēdienus, novērojiet tos visu laiku. Pārtika, kas atstāta bez uzraudzības, var sadegt, kas var kļūt par ugunsgrēka un nopietnu apdegumu iemeslu.

Pārvietojiet vāku tikai turot aiz roktura.

Izvairieties no pēkšņām temperatūras izmaiņām, piem. neievietojiet saldētus ēdienus karstā bļodā vai neielejiet / neiegremdējiet karstu bļodu aukstā ūdenī. Nelietojiet bļodu ēdiena gatavošanai cepeškrāsnīs vai mikroviļņu krāsnīs, u.tml. Neievietojiet bļodu saldētavā. Bļodu var ievietot ledusskapī, kur temperatūra nenokrīt zem 0 °C. Pēc bļodas izņemšanas no ledusskapja, pagaidiet apmēram 30 minūtes, līdz bļoda uzsilst.

Gatavojot ēdienus, izmantojiet piederumus un instrumentus, kas izgatavoti no materiāliem, kuri izturēs produkta radīto temperatūru. Aizliegts to darīt ar kailām rokām.

Neizmantojiet asus metāla instrumentus, kas varētu sabojāt bļodas virsmu.

Ja ēdiena pagatavošanas laikā vai pēc tās pabeigšanas bļodā paliek pārtikas atliekas, noņemiet tās pirms nākamā ēdiena pagatavošanas. Pārtikas atliekas var sadegt, kas noved pie dūmu un nepatīkamas smakas rašanās, kā arī ietekmē pagatavotā ēdiena garšu. Tās var arī kļūt par ugunsgrēka iemeslu. Pārtikas atlieku noņemšanai izmantojiet koka vai plastmasas instrumentus, kas iztur produkta radīto temperatūru. Neizmantojiet asus vai metāla instrumentus. Šādi instrumenti var sabojāt bļodas un aprikojuma virsmu.

IERĪCES LIETOŠANA

Ierīces uzstādīšana, iedarbināšana un apkalpošana

Izpakojiet ierīci, noņemot visus iepakojuma elementus un leteicams saglabāt iepakojumu, tas var noderēt turpmākajā ierīces transportēšanā un uzglabāšanā.

Nomazgājiet ierīci atbilstoši norādījumiem no punkta "Ierīces tehniskā apkope".

Pirms ievietošanas korpusā, bļodu ieteicams piepildīt ar pārtiku. Tas samazinās risku, ka korpusa var tikt piesārņots ar pārtiku. Ja bļodas ārpusē ir piesārņota ar pārtiku, pirms bļodas ievietošanas korpusa iekšpusē, rūpīgi notīriet piesārņoto vietu.

Ievietojiet pārtikas produktus bļodas iekšpusē. Pārklājiet bļodu ar vāku un pārliecinieties, ka vāka mala pieguļ bļodas malai. Bļodu ar pārtiku ievietojiet produkta korpusā.

Pārliecinieties, ka vadības poga atrodas pozīcijā OFF - ierīce ir izslēgta.

Pieslēdziet barošanas kabeļa kontaktdakšu kontaktligzdai.

Pagrieziet pogu uz vienu no trim darba režīmiem. Iedegas indikators.

WARM - gatava ēdiena temperatūras uzturēšanas režīms.

LOW – gatavošanas režīms zemākā temperatūrā.

HIGH – gatavošanas režīms augstākā temperatūrā.

UZMANĪBU!

Gatavošanas laiks, neatkarīgi no izvēlētas temperatūras, nevar pārsniegt 8 stundas.

Pēc gatavošanas beigām var iestatīt temperatūras uzturēšanas režīmu. Darbs šajā režīmā nevar būt ilgāks par 4 stundām. Pēc šī laika ēdiens var sākt izžūt un zaudēt garšu.

BRĪDINĀJUMS! Darba laikā un tieši pēc tā pabeigšanas: bļoda, vāks un korpusa uzkarst līdz augstai temperatūrai. Ievērojiet piesardzību. Saskaņā ar karstiem ierīces elementiem var novest pie nopietniem apdegumiem.

Piezīmes par lēnvāres katla lietošanu

Lielākā daļa pārtikas produktu ir piemērota lēnai gatavošanai, taču ir ieteicams ievērot šādus noteikumus.

Lai iegūtu labākos rezultātus, lēnvāres katlā bļodai jābūt vismaz pusei piepildītam.

Lēna gatavošana saglabā mitrumu pārtikā. Lai samazinātu ēdiena mitrumu, pēc gatavošanas noņemiet vāku un iestatiet augstu gatavošanas temperatūru uz 30 – 45 minūtēm.

Vāks nav hermētisks. Tomēr to nevajadzētu noņemt bez iemesla. Katru reizi, noņemot vāku ēdiena gatavošanas laikā, receptē norādītajam gatavošanas laikam vajadzētu pievienot apmēram 10 minūtes.

Gatavojot zupas, atstājiet apm. 5 cm brīvu telpu starp vāku un zupas virsmu.

Lēnvāres katlu nedrīkst izmantot ēdiena sildīšanai, bet jūs varat ievietot ēdianu lēnvāres katlā tūlīt pēc gatavošanas citā traukā un izmantot to, lai uzturētu ēdiana temperatūru.

Gatavojot ēdianu lēnvāres katlā pēc tradicionālās receptes, var būt nepieciešams mazāks šķidruma daudzums. Atšķirībā no tradicionālās gatavošanas, gatavojot lēnvāres katlā šķidrums no ēdiana izgaro lēnāk.

Dārzeņus pirms ievietošanas lēnvāres katlā sagrieziet mazos, līdzenos gabaliņos, pēc tam viegli cepiet apm. 2-3 minūtes. Nemot vērā to, ka dārzeņi gatavojas ilgāk gaļu, tie jānovieto bļodas pašā apakšā un jāpārliecinās, ka tie vienmēr ir iegremdēti šķidrumā.

Tauki no gaļas, kas pagatavota lēnvāres katlā, neizkausē tikpat daudz kā tradicionālās gatavošanas gadījumā. Atkarībā no jūsu vēlmēm nogrieziet taukus no gaļas pirms ievietojat gaļu lēnvāres katlā.

Lielākajai daļai recepšu lēnvāres katlam gatavošanas laiks ir 8-10 stundas zemā temperatūrā un 4-6 stundas augstā temperatūrā. Pēc ēdiena pagatavošanas lēnvāres katlā, sakarsēta un pārklāta bļoda uztur ēdiena temperatūru apm. 30 minūtes. Ja ir nepieciešama ilgāka siltuma uzturēšana, ieslēdziet ēdiena temperatūras uzturēšanas programmu. Tomēr neuzturiet ēdiena siltu ilgāk par 4 stundām. Pēc šī laika ēdiens sāk izžūt un zaudēt garšu.

Lēnas gatavošanas laikā ēdiens var daļēji zaudēt garšu, izmantojiet vairāk garšvielu nekā tradicionālās gatavošanas gadījumā. Bļodu nedrīkst pārāk ilgi iegremdēt ūdenī. Bļodas apakšējā mala nav glazēta un absorbēs ūdeni. Bļodu var piepildīt ar ūdeni uz ilgāku laiku, piemēram, lai mērcētu pārtikas atlikumus tīrīšanas laikā.

Produkta tehniskā apkope

BRĪDINĀJUMS! Veicot visas tehniskās apkopes darbības, ierīcei ir jābūt atslēgtai no barošanas avota. **Šim mērķim izvelciet barošanas vada kontaktakšu no tīkla kontaktligzdas.**

UZMANĪBU! Ierīces korpusu nedrīkst iegremdēt ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā. Korpusu nedrīkst mazgāt zem tekoša ūdens strūkļas, trauku mazgājamajās mašīnās vai ar augstspiediena ūdens strūkļu.

Visas tīrīšanas darbības jāveic pēc tam, kad visi produkta elementi ir pilnībā atdzisuši. Nedrīkst paātrināt produkta elementu atdzišanu, piemēram, iegremdējot vai aplejot ar ūdeni. Sakarsusi bļoda un stikla vāks var saplīst pēkšņas temperatūras maiņas rezultātā.

Produkts ir paredzēts pārtikas, kas novietota bļodā, pagatavošanai. Ievērojiet atbilstošu higiēnu, lai nodrošinātu pārtikas pagatavošanas drošību.

Bļodu un vāku var mazgāt zem tekoša ūdens strūkļas. Bļodu un piederumus ir atļauts mazgāt trauku mazgājamai mašīnai. Tomēr nav ieteicams trauku mazgājamo mašīnu lietot pārāk bieži, jo tas var sabojāt šādā veidā mazgāto elementu virsmas.

Mazgāšanai lietojiet maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Šķiduma atlikumus noņemiet ar ūdeni samērcētu drānu (korpusu) vai noskalojiet zem tekoša ūdens (atlikušie elementi). Pēc tīrīšanas produktu noslauciet sausu vai atstājieliet izžūt.

Pirms pirmās un pēc katras nākamās lietošanas reizes notīriet produktu un pagaidiet, kamēr pilnībā izžūst. Izīriet visas pārtikas atliekas, kas palikušas uz produkta, tas novērš to piedegšanu atkārtotas lietošanas reizes laikā un produkta veiktspējas samazināšanos.

Neizmantojiet tīrīšanai šķīdinātājus, kodīgas vielas, spirtu, benzīnu vai abrazīvas vielas.

Iztīriet vāka ventilācijas atveres ar putekļu sūcēju.

Ierīces uzglabāšana un transportēšana

Uzglabājiet ierīci slēgtās telpās, sargājiet to no putekļu, netīrumu un mitruma piekļuves. Ieteicams uzglabāt ierīci oriģinālajā iepakojumā.

Uzglabājiet ierīci darba pozīcijā. Neuzstādiel ierīces vairākās kārtās. Nelieciet neko uz ierīces tās uzglabāšanas laikā.

Transportējiet ierīci oriģinālajā iepakojumā. Aizsargājiet to pret pārmērīgām vibrācijām transportēšanas laikā. Nelieciet neko uz ierīces tās transportēšanas laikā.

TEHNISKE DATI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		67661
Nominālais spriegums	[V~]	220 - 240
Nominālā frekvence	[Hz]	50 - 60
Nominālā jauda	[W]	320
Izolācijas klase		I
Bļodas tilpums	[l]	5,6
Korpusa svars	[kg]	1

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Pomalý hrnec je zařízení, které se používá pro pomalou přípravu pokrmů při nízké teplotě, která nezpůsobuje vaření potravin. Díky tomu potraviny neztrácí své nutriční vlastnosti a nespálí se. Pomalý hrnec je vhodný zejména k přípravě polévek, gulášů, vývarů, dušené kapusty, dušených pokrmů, džemů atd. Pomalý hrnec může rovněž udržovat teplotu připravených pokrmů. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz výrobku závisí na jeho správném používání, proto:

Před použitím výrobku si přečtěte celou příručku a uchovejte ji.

Dodavatel neodpovídá za škody nebo úrazy způsobené použitím výrobku v rozporu s jeho zamýšleným použitím, nedodržením bezpečnostních předpisů a doporučení tohoto návodu. Používání výrobku v rozporu s jeho zamýšleným účelem vede také ke ztrátě práv uživatele na záruku a také ke ztrátě práv vyplývajících z nedodržení smlouvy.

VYBAVENÍ

Výrobek je dodáván v kompletním stavu a nevyžaduje montáž. Před použitím výrobku však musí být odstraněny všechny obalové a bezpečnostní prvky určené k zabezpečení během dopravy. Vyžadují se také přípravné činnosti popsané v další části příručky.

OBECNÁ DOPORUČENÍ PRO POUŽÍVÁNÍ

Zařízení bylo navrženo pro domácí použití a je zakázáno jej používat v komerčním využití, např. stravovacích zařízeních.

Zařízení se používá pouze pro tepelné zpracování potravin, umístěných přímo uvnitř misky. Je zakázáno používat zařízení k jinému účelu. Zařízení není určeno k ohřevu a vaření vody nebo jiných kapalin. Zařízení neslouží k přípravě pokrmů hlubokým smažením. Nepokládejte do misky potraviny v plastových obalech. Misku nelze použít mimo zařízení, např. v troubě nebo na sporáku.

Je zakázáno připravovat potraviny přímo v krytu zařízení. Pouzdro žádným způsobem nechrání proti vniknutí kapalin (vody). Umístění potravin přímo do pouzdra poškodí výrobek a může také způsobit elektrický zkrat, úraz elektrickým proudem nebo požár.

Je zakázáno zařízení samostatně opravovat, rozebírat nebo upravovat. Veškeré opravy výrobku musí provádět autorizovaný servis.

Během práce by mělo být zařízení neustále pod dozorem.

UPOZORNĚNÍ! Zařízení se během provozu zahřívá na vysokou teplotu, nedotýkejte se misky, víka, pouzdra a dalších prvků umístěných uvnitř nádoby během provozu a bezprostředně po dokončení, může to způsobit vážná popálení.

Zařízení mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud je jim zajištěn dozor nebo pokyny, zaměřující se na bezpečné používání zařízení a pokud chápou rizika spojená s používáním. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dozorem. Uchovávejte zařízení a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Doporučení pro dopravu a instalaci

Zařízení lze umístit pouze na tvrdý, plochý, rovný a nehořlavý podklad odolný vůči vysokým teplotám. Podklad musí vydržet hmotnost samotného zařízení a potravin, které jsou na něm umístěny.

Zajistěte mezeru nejméně 10 cm kolem bočních, vnějších stěn zařízení. Nepokládejte nad zařízení materiály, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám. Umožní to správnou ventilaci zařízení. Neumísťujte v blízkosti hran např. stolu. Neumísťujte zařízení v blízkosti hořlavých

materiálů, např. záclon nebo závěsů.

Neumísťujte nad zařízením žádná elektrická zařízení. Během provozu se uvolňuje vodní pára, která může způsobit zkrat v elektrické instalaci a způsobit úraz elektrickým proudem. Je zakázáno vrtat v zařízení jakékoli otvory, stejně jako provádět jakékoli jiné úpravy zařízení, které nejsou popsány v návodu.

Zařízení přenášejte pouze studené, uchopením za rukojeti. Zařízení nepřemísťujte tahem za napájecí kabel.

Teplota v místě instalace a používání zařízení musí být v rozmezí $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$ a relativní vlhkost musí být nižší než 90% bez kondenzace vodní páry.

Doporučení pro připojení zařízení k napájení

Před připojením zařízení k napájení se ujistěte, že napětí, frekvence a výkon síťového zdroje odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku zařízení. Zástrčka musí odpovídat zásuvce. Je zakázáno měnit zástrčku nebo zásuvku tak, aby se navzájem shodovaly.

Zařízení musí být připojeno bezprostředně k jednodílné síťové zásuvce. Je zakázáno používat prodlužovací kabely, rozbočovače a dvojité zásuvky. Napájecí obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou min. 16 A.

Vyhnete se kontaktu napájecího kabelu s ostrými hranami a horkými předměty a povrchy. Pokud je výrobek v provozu, musí být napájecí kabel vždy plně rozvinutý a umístěn tak, aby při provozu zařízení nepředstavoval překážku. Umístění napájecího kabelu nesmí způsobit nebezpečí zakopnutí. Zásuvka by měla být umístěna na místě, kde je vždy možné rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu zařízení. Při odpojování zástrčky vždy táhněte za zástrčku, nikdy ne za kabel.

Pokud je síťový kabel nebo zástrčka poškozena, okamžitě ji odpojte od sítě a obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce za účelem výměny. Nepoužívejte výrobek s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Síťový kabel nebo zástrčku nelze opravit, v případě poškození těchto prvků je vyměňte za nové, bez závad.

Doporučení pro používání

UPOZORNĚNÍ! Mísa, víko a pouzdro mohou být během použití a bezprostředně po použití horké. Nedotýkejte se jich, protože to může způsobit vážné popáleniny. Počkejte, až části zařízení vychladnou. Pokud potřebujete tyto prvky přesunout dříve, než vychladnou, držte je pouze za rukojeti k tomu určené. Používejte rukavice chránící před působením vysokých teplot.

Nepoužívejte spotřebič bez misky nebo s prázdnou miskou.

Ujistěte se, že není podlaha v blízkosti místa použití zařízení kluzká. Předejdete tak uklouznutí, které může způsobit vážná zranění.

Potravinářské výrobky umístěné v misce nesmí vyčnívat nad okraj misky. Okraj víka a mísa musí být v úplném vzájemném kontaktu po celé délce.

Při přípravě pokrmů byste je měli vždy sledovat. Potraviny ponechané bez dozoru se mohou připálit, což může být příčinou požáru a nebezpečných popálenin.

Víko přenášejte pouze pomocí rukojeti.

Vyvarujte se prudkých teplotních změn, např. umístování zmrazených potravin do horké

mísy nebo nalití / ponoření horké mísy do studené vody. Mísa by se neměla používat k přípravě pokrmů v pecích, troubách, sporácích atd. Nevkládejte mísu do mrazničky. Mísa může být vložena do lednice, kde teplota neklesne pod 0 °C. Po vyjmutí mísy z ledničky počkejte asi 30 minut, než se mísa zahřeje.

Při přípravě pokrmů používejte příslušenství a nástroje vyrobené z materiálů, které vydrží teplotu generovanou výrobkem. Je zakázáno používat za tímto účelem holé ruce.

Nepoužívejte ostré kovové nástroje, které by mohly poškodit povrch misky.

Pokud během přípravy nebo po přípravě pokrmu zůstanou uvnitř mísy zbytky potravin, před přípravou dalšího pokrmu je odstraňte. Zbytky potravin se mohou připálit, způsobující při tom kouř, nepříjemný zápach a ovlivnit rovněž chuť připravovaného pokrmu. Mohou být také příčinou požáru. K jejich odstranění použijte náčiní ze dřeva nebo plastu, které vydrží teplotu generovanou výrobkem. Nepoužívejte ostré nebo kovové náčiní. Takové nástroje mohou poškodit povrch misky a vybavení.

PRÁCE S VÝROBKEM

Instalace, uvedení do provozu a používání zařízení

Výrobek by měl být vybalen a zcela odstraněny všechny prvky obalu. Doporučuje se obal uchovávat, může být nápomocný při následné přepravě a skladování výrobku.

Výrobek umyjte podle pokynů v části „Údržba výrobku“.

Doporučuje se naplnit misku potravinami před umístěním v pouzdře. Sníží se tím riziko znečištění pouzdra potravinami. Pokud je vnější část misky znečištěna potravinami, před vložením misky do pouzdra důkladně vyčistěte špinavou oblast.

Uvnitř mísy umístěte potraviny. Zakryjte mísu víkem a ujistěte se, že okraj víka spočívá na okraji mísy. Vložte mísu s potravinami do pouzdra výrobku.

Ujistěte se, že je ovládací knoflík v poloze OFF - to znamená, že je zařízení vypnuto.

Připojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

Otočte knoflík do jednoho ze tří provozních režimů. Kontrolka se rozsvítí.

WARM - režim pro udržování teploty uvařeného pokrmu.

LOW - režim vaření při nižší teplotě.

HIGH - režim vaření při vyšší teplotě.

POZOR!

Doba vaření, bez ohledu na zvolenou teplotu, by neměla přesáhnout 8 hodin.

Po skončení vaření můžete nastavit režim udržování teploty. V tomto režimu se nedoporučuje překračovat 4 hodiny provozu. Po uplynutí této doby může jídlo začít vysychat a ztrácet chuť.

UPOZORNĚNÍ! Během a bezprostředně po ukončení provozu: mísa, víko a kryt mohou být nahřáté na vysokou teplotu. Buďte opatrní. Kontakt s nahřátými částmi může vést k vážnému popálení.

Tipy pro použití pomalého hrnce

Většina potravin je vhodná pro pomalé vaření, ale doporučujeme dodržovat následující pokyny.

Pro dosažení nejlepších výsledků by měla být mísa pomalého hrnce plná alespoň do poloviny.

Pomalé vaření udržuje v pokrmech vlhkost. Chcete-li snížit vlhkost pokrmu, po uvaření odsuňte víko a nastavte vysokou teplotu vaření na 30 - 45 minut.

Víko není těsnící. Nemělo by však být odstraněno bez důvodu. Každé odstranění víka během přípravy pokrmu by mělo vést k přidání cca. 10 minut do doby vaření uvedené v receptu.

Při přípravě polévky nechte cca. 5 cm volného prostoru mezi víkem a povrchem polévky.

Pomalý hrnec by neměl být používán k ohřevu jídla, ale můžete do něj umístit pokrm ihned po uvaření v jiné nádobě a pomocí pomalého hrnce udržovat jídlo teplé.

Při přizpůsobování tradičního receptu k přípravě v pomalém hrnci může být zapotřebí menší množství tekutiny. Kvůli nižší teplotě, než je tomu při tradičním vaření se kapalina z potravin odpařuje pomaleji.

Zelenina by před umístěním do pomalého hrnce měla být nakrájena na malé, rovnoměrné kousky a poté jemně předsmažena po dobu cca. 2 - 3 minut. Vzhledem k delší době přípravy zeleniny, než masa by měla být umístěna na samém dně mísy a zajištěno, aby byla neustále ponořena v kapalné pokrmu.

Tuk z masa připraveného v pomalém hrnci se netopí v takové míře jako v případě tradičního vaření. V závislosti na Vašich preferencích byste měli tuk z masa odříznout před umístěním do pomalého hrnce.

Většina receptů pro vaření v pomalých hrncích vyžaduje 8-10 hodin vaření při nízké teplotě a 4-6 hodin při vyšší teplotě.

Po přípravě pokrmu v pomalém hrnci udržuje zahřátá a zakrytá mísa teplotu pokrmu po dobu cca. 30 minut. Pokud potřebujete udržovat jídlo teplé déle, aktivujte program udržování teplých pokrmů. Nenechávejte však pokrm v tomto režimu déle než 4 hodiny. Po uplynutí této doby pokrm vyschne a ztratí chuť.

Pomalé vaření může pokrm částečně připravit o chuť, doporučuje se používat více koření než v případě tradičního vaření.

Mísa by neměla být ponořena do vody příliš dlouho. Spodní okraj mísy je bez glazury a absorbuje vodu. Miska může být naplněna vodou po delší dobu, například, aby se odmočila od zbytků pokrmů během čištění.

Údržba výrobku

UPOZORNĚNÍ! Veškeré činnosti související s údržbou by měly být prováděny s vypnutým výrobkem. **Za tímto účelem odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi.**

POZOR! Pouzdro zařízení nesmí být ponořeno do vody nebo jiné kapaliny. Pouzdro se nesmí mýt pod tekoucí vodou, v myčce na nádobí nebo pod vysokým tlakem vody.

Veškeré čištění by mělo být provedeno po úplném vychladnutí všech součástí výrobku. Nezrychlujte chlazení součástí výrobku, např. ponořením do vody nebo poléváním. Rozpálená mísa a skleněné víko mohou vlivem náhlé změny teplot prasknout.

Výrobek se používá k přípravě potravin umístěných v míse, proto je nutné zajistit správnou hygienu, aby byla příprava potravin bezpečná.

Mísu a víko lze mýt pod proudem tekoucí vody. Mytí mísy a víka v myčce je rovněž povoleno. Nedoporučuje se však používat myčku příliš často, protože by mohla poškodit povrchy takto umytých prvků.

K čištění použijte jemný prostředek na mytí nádobí. Zbytky roztoku by měl být odstraněn hadříkem namočeným ve vodě (plášť) nebo opláchnuty proudem tekoucí vody (jiné prvky). Po vyčištění výrobek otřete do sucha nebo nechte uschnout.

Výrobek by měl být před prvním použitím a po každém použití vyčištěn, po úplném vychladnutí. Vyčistěte všechny zbytky pokrmů, které zůstanou na výrobku, zabráníte tak jejich spálení při opětovném použití a předejdete rovněž tomu, aby výrobek ztrácel výkon.

Nepoužívejte k čištění rozpouštědla, žíraviny, benzín, alkohol nebo abrazivní čisticí prostředky.

Ventilační otvory pouzdra vyčistěte vysavačem.

Skladování a přeprava výrobku

Výrobek skladujte v uzavřeném prostoru, chraňte jej před prachem, nečistotami a vlhkostí. Doporučuje se uložit výrobek do původního obalu.

Skladujte výrobek v pracovní poloze. Neukládejte výrobky ve vrstvách. Během skladování na výrobek nic neodkládejte.

Výrobek přepravujte v původním obalu. Během přepravy chraňte před nadměrnými otřesy. Během přepravy na výrobek nic neodkládejte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota
Katalogové číslo		67661
Jmenovité napětí	[V~]	220 - 240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50 - 60
Jmenovitý výkon	[W]	320
Stupeň izolace		I
Kapacita mísy	[l]	5,6
Hmotnost pouzdra	[kg]	1

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Pomalý hrniec je zariadenie určené na pomalé varenie jedál pri nízkych teplotách, tzn. nedochádza k varu daného jedla. Potraviny vďaka tomu nestrácajú výživové hodnoty, a tiež sa nepripaľujú. Pomalý hrniec je vhodný predovšetkým na varenie polievok, perkelto, vývarov, kapusty, džemov ap. Pomalý hrniec sa tiež môže používať na udržiavanie teploty varených jedál. Správne, bezporuchové a bezpečné fungovanie výrobku závisí od jeho správneho použitia, a preto:

Predtým, než začnete výrobok používať, oboznámte sa s celou používateľskou príručkou a uchovajte ju.

Dodávateľ nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody, úrazy či nehody, ktoré vzniknú následkom používania výrobku nezhodne s jeho účelom, respektíve následkom nedodržania bezpečnostných pokynov a odporúčaní uvedených v tejto príručke. Používateľ v dôsledku používania výrobku nezhodne s jeho určením stráca práva vyplývajúce z poskytnutej záruky, ako aj práva vyplývajúce z ručenia za nesúlad medzi tovarom a dohodou.

VYBAVENIE

Výrobok sa dodáva ako kompletný výrobok a nie je potrebná montáž. Avšak pred začatím používania výrobku sa musia odstrániť všetky prvky balenia a všetky prepravné zabezpečenia. Musia sa tiež vykonať prípravné činnosti, ktoré sú opísané v ďalšej časti príručky.

VŠEOBECNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

Zariadenie je navrhnuté a vyrobené na domáce použitie, nesmie sa používať na komerčné účely, napr. v stravovacích zariadeniach.

Zariadenie je určené iba na tepelné spracovanie potravín umiestnených priamo vnútri misy. Zariadenie sa v žiadnom prípade nesmie používať iným spôsobom. Zariadenie nie je určené na zohrievanie a varenie vody alebo iných kvapalín. Zariadenie nie je určené na prípravu jedál smažením v hlbokom oleji. Do misy neumiestňujte jedlá v plastových obaloch. Misa sa môže používať iba v zariadení, tzn. nesmie sa používať v rúrach či mikrovlnných rúrach. V žiadnom prípade nepripravujte jedlo priamo v plášti (korpuse) zariadenia. Plášť nie je žiadnym spôsobom zabezpečený pred prenikaním kvapalín (vody). V prípade, ak potraviny umiestnite priamo do plášťa, výrobok sa poškodí, a tiež môže dôjsť k elektrickému skratu, k zásahu el. prúdom a/alebo k požiaru.

Zariadenie v žiadnom prípade samostatne neopravujte, nedemontujte alebo neupravujte; je to prísne zakázané. Všetky opravy výrobku môže vykonať iba autorizovaný servis.

Keď zariadenie používate, musí byť pod neustálym dohľadom.

VAROVANIE! Zariadenie sa počas používania zohrieva na vysokú teplotu, preto sa nedotýkajte misy, veka, plášťa ani iných častí, ktoré sú umiestnené vo vnútri misy, tak počas práce ako aj priamo po skončení použitia, keďže hrozí riziko vážneho popálenia.

Zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ak sú pod náležitým dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a chápu riziká späté s používaním daného zariadenia. Zariadenie nemôžu čistiť ani vykonávať jeho údržbu deti, ibaže majú viac než 8 rokov a sú pod náležitým dozorom. Zariadenie ako aj napájací kábel zariadenia držte mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.

Pokyny týkajúce sa prepravy a montáže výrobku

Zariadenie môže byť položené (a používať sa) iba na tvrdom, plochom, rovnom a nehorľavom podklade, ktorý je odolný voči pôsobeniu vysokej teploty. Podklad musí byť schopný udržať váhu samého zariadenia ako aj potravín, ktoré sú na zariadení položené.

Zabezpečte aspoň 10 cm medzeru dookola bočných, vonkajších stien zariadenia. Na zariadenie nekladte materiály, ktoré nie sú odolné voči pôsobeniu vysokej teploty. Takým spôsobom zabezpečíte správnu ventiláciu zariadenia. Nekladte v blízkosti hrán, napr. stola. Zariadenie nekladte v blízkosti ľahkohorľavých materiálov, napr. závesov alebo záclon.

Nad zariadením neumiestňujte žiadny elektrické či elektronické zariadenia. Počas používania sa uvoľňuje vodná para, ktorá môže spôsobiť skrat elektroinštalácie a tiež viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Do zariadenia nevŕtajte akékoľvek otvory, a tiež neupravujte iným spôsobom, než je opísaný v príručke.

Zariadenie prenášajte vychladené, uchopte za držiaky (rúčky). Zariadenie nepremiestňujte ťahajúc za napájací kábel.

Teplota na mieste montáže a používania zariadenia musí byť v rozsahu od +10 °C do +38 °C, a relatívna vlhkosť vzduchu musí byť pod 90% bez kondenzovania vodnej pary.

Pokyny týkajúce sa pripojenia zariadenia k napájaniu

Predtým, než zariadenie pripojíte k el. napätiu, skontrolujte, či sa napätie, frekvencia a výkon el. obvodu zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia. Zástrčka musí byť kompatibilná so zásuvkou. El. zástrčku alebo zásuvku žiadnym spôsobom neperábajte, predovšetkým, ak nie sú navzájom kompatibilné.

Zariadenie pripojte priamo k jednotlivjej zásuvke el. obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble, rozvodky a dvojité zásuvky. Používaný el. obvod musí byť chránený ochranným vodičom a zabezpečený poistkou minimálne 16 A.

Zabráňte, aby sa napájací kábel dotýkal ostrých hrán či horúcich predmetov a povrchov. Keď sa výrobok používa, napájací kábel musí byť úplne rozvinutý, a musí byť položený tak, aby pri obsluhu zariadenia nezavadzal. Napájací kábel musí byť položený tak, aby nevytváral riziko potknutia. Používaná el. zásuvka musí byť na takom mieste, aby sa z nej dala vždy rýchlo vytiahnuť zástrčka napájacieho kábla zariadenia. Zástrčku vždy vyťahujte uchopením za jej plášť, nikdy ju nevyťahujte ťahaním napájacieho kábla.

Ak sa napájací kábel alebo zástrčka poškodia, zariadenie okamžite odpojte od el. napätia a obráťte sa na autorizovaný servis výrobcu, ktorý ich môže vymeniť. Výrobok s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou v žiadnom prípade nepoužívajte. Napájací kábel alebo zástrčka sa nesmú opravovať, ak sa tieto prvky poškodia, musia sa vymeniť na nové, bezchybné.

Odporúčania týkajúce sa používania

VAROVANIE! Misa, veko a plášť môžu byť počas používania ako aj priamo po použití horúce. Nedotýkajte sa ich, keďže hrozí riziko vážneho popálenia. Počkajte, kým všetky prvky zariadenia dostatočne nevychladnú. Ak tieto prvky musíte preniesť predtým, ako vychladnú, uchopujte ich iba za ruky, ktoré sú na to určené. Používajte vhodné rukavice chrániace pred pôsobením vysokej teploty.

Zariadenie nespúšťajte bez misy alebo s prázdnu misou.

Uistite sa, či podlaha v blízkosti miesta používania zariadenia nie je šmyklavá. Predídete pošmyknutiu, následkom ktorého môže dôjsť k nebezpečnému úrazu.

Potraviny umiestnené v mise nemôže vystávať ponad hranu misy. Okraje veka a misy sa

musia navzájom stykať po celej dĺžke.

Jedlo počas prípravy celý čas sledujte. Strava bez dozoru sa môže spáliť, čo môže viesť k požiaru alebo k nebezpečným popáleniam.

Veko prenášajte s použitím rúčok.

Zabráňte prudkým zmenám teploty, napr. vkladáním zmrazených potravín do rozohriatej misy, alebo vlietaním / ponáraním rozohriatej misy do chladnej vody. Misu nepoužívajte na prípravu jedál v rúrach, mikrovlnných rúrach, griloch ap. Misu nevkladajte do mrazničky. Misu môžete vložiť do chladničky, aby teplota neklesala pod 0 °C. Keď misu vyberiete z chladničky, pred zohriatím misy počkajte cca 30 minút.

Počas prípravy jedla používajte doplnky a náčinie vyrobené z takých materiálov, ktoré sú odolné voči teplote, pri ktorej sa varí dané jedlo. V žiadnom prípade nepoužívajte holé ruky. Nepoužívajte ostré kovové náčinie, ktoré by mohlo poškodiť povrch misy.

Ak počas alebo po príprave jedla zostanú vnútri misy zvyšky jedla, pred prípravou ďalšieho jedla ich vhodným spôsobom odstráňte. Zvyšky jedla sa môžu spáliť, následne vzniknúť dym, nepríjemný zápach, a tiež môže negatívne ovplyvniť chuť pripravovaného jedla. Môžu tiež viesť k vzniku požiaru. Odstraňujte ich s použitím dreveného alebo plastového náradia, ktoré je odolné voči pôsobeniu teploty, ktorú vytvára výrobok. Nepoužívajte ostré náradie ani kovové náradie. Také náčinie môže poškodiť povrch misy a doplnkov.

POUŽÍVANIE VÝROBKU

Montáž, spustenie a používanie zariadenia

Odporúčame, aby ste obal/balenie uchovali, môže byť užitočné pri prepravovaní či uchovávaní výrobku. Odporúčame, aby ste obal/balenie uchovali, môže byť užitočné pri prepravovaní či uchovávaní výrobku.

Výrobok umývajte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v bode „Údržba výrobku“.

Potraviny vložte do misy ešte predtým, ako ju vložíte do pláštá. Takým spôsobom predídete riziku zašpinenia pláštá potravinami. Ak sa vonkajšia strana misy zašpiní potravinami, predtým, ako misu vložíte do pláštá zariadenia, najprv dôkladne vyčistite zašpinené miesta.

Do misy vložte potraviny. Misu zakryte vekom a uistite sa, či hrany veka priliehajú k hranám misy. Misu s potravinami vložte do pláštá výrobku.

Skontrolujte, či je ovládacie koliesko v polohe OFF – zariadenie je vypnuté.

Zástrčku napájacieho kábla zastrčte do el. zásuvky.

Kolieskom vyberte jeden z troch režimov práce. Zasvieti kontrolka.

WARM – režim udržiavania teploty uvareného jedla.

LOW – režim prípravy jedla pri nižšej teplote.

HIGH – režim prípravy jedla pri vyššej teplote.

POZOR!

Trvanie varenia, bez ohľadu na zvolenú teplotu, nesmie presiahnuť 8 hodín.

Po skončení varenia môžete nastaviť režim udržiavania teploty. Tento režim nemôže byť spustený dlhšie než 4 hodiny. Jedlo môže po tomto čase začať schnúť a strácať chuťové vlastnosti.

VAROVANIE! Misa, veko a plášť sa tak počas používania, ako aj priamo po skončení, zohrievajú na vysokú teplotu. Postupujte opatrne a zachovávajte obozretnosť. Prípadný styk so zohriatymi prvkami môže spôsobiť vážne popáleniny.

Porady týkajúce sa používania pomalého hrnce

Väčšina potravín sa dá pripravovať v pomalom hrnci, avšak odporúčame, aby ste dodržiavali nasledovné pokyny.

Aby ste dosiahli lepšie efekty, misu pomalého hrnce vyplňte aspoň na polovicu.

Pri pomalom varení vlhkosť zostáva v potravinách. Keď chcete znížiť vlhkosť jedla, po uvarení vložte veko a na 30 až 45 sekúnd nastavte vysokú teplotu prípravy jedla.

Veko nie je tesné. Avšak neskladajte ju bezdôvodne. Pri každom zložení veka je potrebné predĺžiť trvanie varenia, ktoré je uvedené v recepte, o 10 minút.

Pri príprave polievky ponechajte cca 5 cm medzeru medzi vekom a hladinou polievky.

Pomalý hrniec nepoužívajte na zohrievanie jedál, avšak v pomalom hrnci môžete umiestniť jedlo hneď po uvarení v inom hrnci a použiť pomalý hrniec na udržiavanie tepla jedla.

V prípade, ak prispôbujete tradičný recept na varenie v pomalom hrnci, môže byť potrebné menšie množstvo kvapaliny. Vzhľadom na nižšiu teplotu, než pri tradičnom varení, kvapalina z jedla vyparuje pomalšie.

Zeleninu pred vložením do pomalého hrnca pokrájajte na nevelké pravidelné kúsky, a následne ich jemne 2 až 3 minúty osmažte. Vzhľadom na to, že zelenina sa pripravuje dlhšie než mäso, zeleninu umiestnite na samom spodku misy a zabezpečte, aby bola celý čas ponorená v kvapaline jedla.

Tuk z mäsa pripravovanom v pomalom hrnci nesteká tak intenzívne, ako pri tradičnom varení. Podľa vlastnej chute pred vložením do pomalého hrnca oddeľte tuk od mäsa.

Väčšia receptov na pomalé varenie vyžaduje prípravu jedla trvajúcu 8 až 10 hodín pri nižšej teplote a 4 až 6 hodín pri vyššej teplote. Po skončení prípravy v pomalom hrnci, zohriata a prikrytá misa udržiava teplotu jedla cca 30 minút. Ak teplotu jedla potrebujete udržiavať dlhšie, spustíte režim udržiavania tepla. Avšak teplotu jedla neudržiavajte dlhšie než 4 hodiny. Jedlo po tomto čase začne schnúť a stráca chuťové vlastnosti.

Jedlo môže pri pomalom varení stratiť chuťové vlastnosti, preto použite väčšie množstvo korenín, než v prípade tradičného varenia. Misu neponárajte do vody na príliš dlho. Dolná hrana misy je bez emailu a bude nasakovať vodu. Misu môžete naplniť vodou na dlhší čas, napríklad keď potrebujete odmôcť zvyšky potraviny pri čistení.

Údržba výrobku

VAROVANIE! Všetky činnosti súvisiace s údržbou vykonávajte iba vtedy, keď je výrobok úplne odpojený od el. napätia. **Preto vždy vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.**

POZOR! Plášť zariadenia v žiadnom prípade neponárajte do vody alebo do akejkoľvek inej kvapaliny. Plášť v žiadnom prípade neumývajte pod tečúcou vodou, v umývačkách riadu ani vodou pod vysokým tlakom.

Všetky činnosti súvisiace s čistením vykonávajte až vtedy, keď všetky prvky výrobku úplne vychladnú. Chladnutie prvkov výrobku neurýchľujte, napr. ponorením alebo zaliatím vodou. Rozohriata misa a sklenené veko môžu pri prudkom ochladnutí puknúť.

Výrobok je určený na prípravu potravín, ktoré sa umiestňujú do misy, preto zachovávajte náležitú hygienu, aby pripravené jedlo bolo bezpečné.

Misu a veko môžete umývať pod prúdom čistej vody. Misu a veko môžete tiež umývať v umývačke riadu. Avšak neodporúčame, aby ste misu a veko umývali v umývačke riadu príliš často, pretože v opačnom prípade sa môžu zničiť povrchy týchto prvkov.

Na umývanie používajte jemné prostriedok na umývanie riadu. Zvyšok roztoku poutierajte handričkou navlhčenou vodou (plášť) alebo opláchnite prúdom vody (ostatné prvky). Výrobok po umytí poutierajte dosucha alebo nechajte vyschnúť.

Výrobok pred prvým použitím, ako aj po každom použití, náležite umyte, a vždy počkajte, kým úplne vychladne. Odstráňte všetky zvyšky potravín, ktoré zostali na výrobku, takým spôsobom zabránite, aby sa pri opätovnom použití pripálili, a tiež predídete zníženiu účinnosti výrobku.

Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá, žieravé látky, alkohol, benzín alebo drsné prípravky.

Ventilačné priechody veka čistite vysávačom.

Skladovanie a preprava výrobku

Výrobok počas skladovania uchovávajte v zatvorených miestnostiach, chráňte pred prístupom prachu, špiny a vlhkosti. Odporúčame, aby ste výrobok uchovávali v originálnom balení.

Výrobok skladujte v pracovnej polohe. Výrobky neukladajte na seba, vo vrstvách. Na výrobok počas skladovania nič nekladte.

Výrobok prepravujte v originálnom (továrskom) obale. Počas prepravy chráňte pred nadmernými otrasmami. Na výrobok počas prepravy nič nekladte.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Parameter	Merná jednotka	Hodnota
Katalógové číslo		67661
Menovité napätie	[V~]	220 - 240
Menovitá frekvencia	[Hz]	50 - 60
Menovitý príkon	[W]	320
Trieda izolácie (ochrany pred el. prúdom)		I
Objem misy	[L]	5,6
Hmotnosť plášťa (korpusu)	[kg]	1

TERMÉKJELLEMZŐK

Az elektromos főzőedény ételek alacsony hőmérsékleten történő, lassú elkészítésére szolgál, aminek során az élelmiszerek nem főnek szét. Ennek köszönhetően az ételek nem veszítik el tápértéküket, és nem is égnek oda. Az elektromos főzőedényben főként levest, pörköltet, főzeteket, székelykáposztát, dzsemet stb. lehet készíteni. Az elektromos főzőedénnyel kész ételeket is lehet melegen tartani. A termék hibátlan, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használaton múlik, ezért:

A termék használata előtt olvassa el az egész használati útmutatót és őrizze azt meg.

A biztonsági előírások és a jelen útmutató ajánlásainak be nem tartásából és a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkkért és sérülésekért a gyártó nem vállal felelősséget. A termék nem rendeltetésszerű használata a garancia és a szavatosság elvesztésével jár.

FELSZERELTSÉG

A termék kompletten kerül szállításra és nem igényel összeszerelést. A termék használata előtt távolítsa el a csomagolást és a szállítási időtartamára felhelyezett biztonsági elemeket. Hajtsa végre a használati útmutató további részében részletezett felkészítő lépéseket.

ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI SZABÁLYOK

A termék háztartási használatra készült és nem vehető igénybe kereskedelmi célokra, pl. vendéglátó egységekben.

A termék kizárólag a közvetlenül a tálban elhelyezett ételek hőkezelésére szolgál. Tilos a berendezést más módon használni. A készülék nem való víz vagy más folyadékok melegítésére vagy forralására. A termék nem használható ételek bő zsírban való sütésére. Tilos a tálba műanyag csomagolásban lévő ételeket helyezni. A tálat nem szabad a berendezésen kívül, pl. sütőben vagy tűzhelyen használni.

Tilos az ételek készítése közvetlenül a berendezés házában. A ház semmilyen módon nincs védve folyadékok (víz) behatolása ellen. Ha az ételt közvetlenül a házba helyezi, az a termék tönkremeneteléhez vezet, valamint elektromos áramütést és/vagy tüzet okozhat.

Tilos a készülék önálló javítása, szétszerelése vagy módosítása. A terméken javítási munkálatokat kizárólag hivatalos szerviz végezhet.

Használat közben a termék ne maradjon felügyelet nélkül.

FIGYELEM! A készülék használat közben magas hőmérsékletet ér el, működés közben, valamint közvetlenül azt követően ne érintse meg a tálat, a fedelet, a házat, valamint a munka közben a tálba helyezett eszközöket, mivel ez égési sérüléshez vezethet.

A berendezést 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják, ha biztosított a felügyeletük, vagy ki vannak oktatva a berendezés biztonságos használatára, valamint megértették a használatával járó kockázatokat. A berendezés tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és felügyelik őket. A készüléket és a tápkábelét tartsa olyan helyen, ahol 8 évnél fiatalabb gyermekek nem férhetnek hozzá.

Szállítással és a termék beüzemelésével kapcsolatos ajánlások

A termék kizárólag kemény, sima, egyenletes és nem éghető, magas hőmérsékletnek ellenálló felületre helyezhető. A felületnek megfelelő teherbírással kell rendelkeznie, hogy magát a készüléket és a ráhelyezett ételt is elbírja.

A készülék körül legalább 10 cm-nyi szabad helyet kell biztosítani. Ne helyezzen a termék

főle magas hőmérsékletet nem tűrő anyagot. Ez lehetővé teszi a megfelelő szellőzést. Ne helyezze peremhez, pl. asztal pereméhez közel. Ne helyezze a terméket gyúlékony anyagok, pl. függönyök vagy sötétítők közelébe.

Ne helyezzen a termék felé semmilyen elektromos készüléket. Működés közben vízgőz keletkezik, amely rövidzárlatot okozhat az elektromos rendszerekben, valamint áramütéshez is vezethet. Tilos a termékben bármilyen lyukat fújni, valamint az útmutatóban feltüntetetteken túli módosítást végrehajtani.

A terméket kizárólag lehűlt állapotban szabad áthelyezni, a fogantyújánál fogva. Tilos a tápkábel meghúzásával áthelyezni a terméket.

A hőmérséklet a termék beüzemelésének és használatának helyén legyen $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$ fok közötti, a vízlecsapódás nélküli relatív páratartalom pedig ne haladja meg a 90%-ot.

Ajánlások a termék áramhoz való csatlakoztatásával kapcsolatban

A termék áramba helyezése előtt győződjön meg, hogy az áramforrás feszültsége, frekvenciája és hatásfoka megfelel-e a termék adattábláján feltüntetett értékeknek. A dugónak illeszkednie kell az aljzathoz. Tilos a dugó vagy az aljzat bármilyen nemű, összeillesztés céljából végzett módosítása.

A terméket közvetlenül egy egyaljzatos elektromos konnektorhoz kell csatlakoztatni. Tilos hosszabbítók, elosztók és dupla aljzatok használata. Az elektromos hálózat áramköre legyen ellátva földeléssel és legalább 16A biztosítókkal.

Kerülje a tápkábel érintkezését éles peremekkel vagy forró tárgyakkal és felületekkel. A termék használatakor a tápkábel legyen mindig teljesen kibontva és úgy elhelyezve, hogy ne akadályozza a termék biztonságos használatát. A tápvezeték nem jelenthet botlásveszélyt. Az elektromos aljzat legyen olyan helyen, hogy mindig lehetséges legyen a termék tápvezetékének gyors kihúzása. A tápvezeték dugóját mindig a dugónál, soha ne a vezetéknél fogva húzza ki. Ha a tápvezeték vagy a dugó károsodik, azonnal ki kell húzni az áramból és csere céljából fel kell venni a kapcsolatot a gyártó hivatalos szervizével. Ne használja a terméket sérült tápvezetékkel vagy dugóval. A tápvezeték és a dugó nem javítható, ezeknek az alkatrészeknek a sérülésekor mindig új, sérülésmentes alkatrészt kell beszerezni.

Használatra vonatkozó ajánlások

FIGYELEM! A tál, a fedél és a ház használat közben és közvetlenül utána forró lehet. Nem szabad azokhoz hozzányúlni, mivel az égési sérüléssel járhat. Várja meg, hogy a készülék alkatrészei lehűljenek. Ha ezeket az elemeket a kihűlésük előtt mozgatni kell, azokat kizárólag az erre szolgáló fogantyúknál szabad megfogni. A magas hőmérséklet ellen védő fogókesztyűt kell viselni.

Ne indítsa be a készüléket tál nélkül, vagy ha a tál üres.

Győződjön meg, hogy a padló a termék használatának közelében nem csúszik. Ez segít megelőzni a megcsúszást, mely komoly sérüléshez vezethet.

A tálba helyezett élelmiszerek nem lóghatnak ki a tál szélén túl. A fedél és a tál szélének teljes hosszukban érintkezniük kell egymással.

Ételek elkészítésekor folyamatosan felügyelni kell azt.. A felügyelet nélkül hagyott étel odaéghet és ezáltal tüzet vagy komoly égési sérüléseket okozhat.

A fedelet kizárólag a fogantyúnál fogva szabad mozgatni.

Kerülni kell a hirtelen hőmérsékletváltozásokat, pl. fagyos ételt helyezni a felforrósodott tálba, vagy abba hideg vizet önteni, vagy abba meríteni. A tálat nem használja sütőben, tűzhelyen, kemencékben stb. készülő ételek elkészítéséhez. A tálat nem tegye fagyasztóba. A tálat be lehet helyezni hűtőgépbe, ahol a hőmérséklet nem süllyed 0°C alá. Miután kivette a tálat a hűtőből, várni kell körülbelül 30 percet a tál felmelegedésére.

Az étel készítésekor olyan anyagokból készül eszközöket kell használni, amelyek kibírják a készülék által előállított hőmérsékletet. Tilos ezt pusztá kézzel végezni.

Ne használjon éles, helyes fém eszközöket, amelyek megsérthetik a felületét.

Ha az étel elkészítését követően a tálban ételmaradványok maradnak, a következő étel elkészítése előtt azokat el kell távolítani. Az ételmaradványok odaéghetnek, füst és kellemetlen szag keletkezhet, valamint az elkészített étel íze is megváltozhat. Tűz kialakulásához is vezethetnek. Az ételmaradványok eltávolításához fából vagy műanyagból készült eszközt használjon, mely kibírja a készülék által előállított hőmérsékletet. Ne használjon éles és fémből készült eszközt. Az ilyen eszközök felsérthetik a tál és a tartozékok felületét.

TERMÉK HASZNÁLATA

A termék üzembe helyezése, bekapcsolása és használata

Csomagolja ki a terméket és távolítsa el a csomagolás összes elemét. Ajánlott a csomagolást későbbi szállítás vagy raktározás céljából megőrizni.

A terméket a „Termék karbantartása” fejezetben található útmutatónak megfelelően tisztítsa.

Ajánlott megtölteni a tálat étellel, mielőtt behelyezi a házba. Ez csökkenti a ház étellel történő beszennyezésének kockázatát. Ha a tál külső oldala étellel szennyeződik, alaposan meg kell tisztítani a beszennyeződött helyet, mielőtt beteszi a házba.

Helyezze a tálba az élelmiszert. A tálat le kell fedni, és meg kell győződni róla, hogy a fedél széle teljes hosszában felfekszik a tál szélére. Az élelmiszert tartalmazó tálat bele kell helyezni a termék házába.

Meg kell győződni róla, hogy a vezérlő forgatógomb OFF helyzetben van, ami azt jelenti, hogy a készülék ki van kapcsolva.

Csatlakoztassa a tápvezeték dugaszát az elektromos aljzathoz.

Állítsa át a forgatógombot a három üzemmód egyikére. Bekapcsol az ellenőrző lámpa.

WARM – a megfőtt étel melegen tartásának üzemmódja.

LOW – alacsonyabb hőmérsékleten főzés üzemmódja.

HIGH – magasabb hőmérsékleten főzés üzemmódja.

FIGYELEM!

A főzési idő, a kiválasztott hőmérséklettel függetlenül, ne lépje túl a 8 órát.

A főzés befejezése után be lehet állítani a melegen tartást. Ebben az üzemmódban nem szabad túllépni a 4 órát. Ez után az idő után az étel elkezd kiszáradni, és veszít az íz értékeiből.

FIGYELEM! A készülék használatakor és közvetlenül azt követően a ház és a fém alkatrészek forrók lehetnek. Kellő óvatossággal járjon el. A termék felhevült alkatrészeivel való érintkezés komoly égési sérülést okozhat.

Tanácsok az elektromos főzőedény használatához

Az élelmiszerek többségét lehet lassú tűzön főzni, de ajánlatos betartani a következő tanácsokat.

A legjobb eredmény eléréséhez az elektromos főzőedény táljának legalább félig tele kell lenni.

A lassú tűzön főzés megtartja a nedvességet az ételekben. Az ételek nedvességtartalmának csökkentése érdekében a főzés után le kell venni a fedőt, és 30 – 45 percig magas hőmérsékleten kell főzni.

A fedél nem tömített. Azonban nem szabad ok nélkül levenni, mindannyiszor, ahányszor az étel főzése közben leveszik a fedőt, annyiszor 10 percet hozzá kell adni a receptben megadott főzési időhöz.

Leves főzésekor kb. 5 cm szabad helyet kell hagyni a fedél és a leves szintje között.

Az elektromos főzőedényt nem szabad ételek melegítésére használni, de az ételt bele lehet helyezni közvetlenül azután, hogy egy másik edényben megfőzte, és ilyen módon lehet a főzőedényt melegen tartásra használni.

Ha hagyományos receptet igazít a főzőedényhez, kevesebb folyadékra lehet szükség. Tekintettel arra, hogy alacsonyabb hőmérsékleten főz, mint a hagyományos főzés esetén, a folyadék lassabban párolog el az ételből.

A zöldséget, mielőtt a főzőedénybe helyezi, apró, egyenletes darabokra kell felvágni, majd enyhén meg kell pirítani kb. 2 – 3 per-

cig. Tekintettel arra, hogy a zöldségek elkészítési ideje hosszabb, mint a húsoké, a zöldséget a tál legaljába kell tenni, és ügyelni kell rá, hogy egész idő alatt elmerüljön az étel levében.

A főzőedényben készíthető húsból a zsír nem olvad ki olyan mértékben, mint a hagyományos főzés esetében. Ízléstől függően a zsírt le kell vágni a húsról, mielőtt belehelyezi a főzőedénybe.

A receptek többsége a főzőedényben történő ételkészítésnél, alacsony hőmérsékleten 8-10 órás főzést ír elő, magasabb hőmérsékleten pedig és 4-6 órát.

Az étel, miután elkészült a főzőedényben, meleg és le van takarva fedővel, kb. 30 percig meleg marad. Ha hosszabb ideig melegen kell tartani az ételt, be kell kapcsolni a melegen tartó programot. Azonban nem szabad az ételt 4 óránál tovább melegen tartani. Ez után az idő után az étel elkezd kiszáradni, és veszíteni kezd az ízéből.

A lassú főzés részben megfoszthatja az ételt az íz értékeitől, nagyobb mennyiségű fűszert kell használni, mint a hagyományos főzésnél.

A tálat nem szabad túl sokáig vízbe meríteni. A tál szélének alsó részén nincs máz, és beszívja a vizet. A tálat hosszabb időre meg lehet tölteni vízzel, például az ételmaradékok feláztatására mosogatáskor.

A termék karbantartása

FIGYELEM! A terméket csak akkor szabad karbantartási munkálatok végezni, ha az nincs áramforráshoz csatlakoztatva. **E célból húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzatból.**

FIGYELEM! A termék házát tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni. A házat nem szabad folyóvíz alatt, mosogatógépben, valamint nagy nyomású vízszugárral mosogatni.

A mosogatással kapcsolatos összes műveletet a termék összes elemének teljes kihűlése után szabad végezni. Nem szabad siettetni a termék elemének kihűlését, pl. vízbe merítéssel, vagy vízzel történő lelocsolással. A felforrósodott tál és az üveg fedél hirtelen hőmérsékletváltozásnál elrepedhet.

A termék a tálba helyezett étel elkészítésére szolgál, ezért megfelelő higiéniai körülményeket kell biztosítani, hogy az étel elkészítése biztonságos legyen.

A tálat és a fedelet lehet folyó vízszugár alatt mosogatni. A tálat és a fedőt mosogatógépben is el lehet mosogatni. Azonban nem szabad túl gyakran mosogatógépben elmosni, mivel ez az ilyen módon mosogatott elemek felületének tönkremeneteléhez vezethet. Tisztításhoz kizárólag enyhe, konyhai edények mosogatására szolgáló szert használjon. Az oldat maradványait vízzel megnedvesített ronggyal kell eltávolítani (ház), vagy folyóvíz alatt kell leöblíteni (a többi elem). A megtisztítása után a terméket szárazra kell törölni, vagy hagyni kell megszáradni.

A terméket az első használatbavétele előtt, valamint minden használata után ki kell tisztítani, előzetesen megvárva, hogy teljesen kihűljön. El kell távolítani az összes ételmaradékot, ez megakadályozza az odaégésüket a következő használat során, továbbá megakadályozza a termék teljesítményének csökkenését.

Tisztításkor ne használjon oldószert, maró hatású szert, alkoholt, benzint vagy súroló hatású szert.

A fedél szellőzőnyílásait porszívóval tisztítsa meg.

A termék tárolása és szállítása

A terméket portól, szennyeződéstől és nedvességtől védett, zárt helyiségben tárolja. Ajánlott a terméket gyári csomagolásban tárolni. Munkavégzési pozícióban tárolja a készüléket. Ne helyezze több szintben egymásra a termékeket. Tároláskor ne helyezzen semmit a termék tetejére.

A terméket gyári csomagolásban szállítsa. Szállítás közben kerülje a túlzott rezgéseket. Tároláskor ne helyezzen semmit a termék tetejére.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték
Katalógusszám		67661
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50 - 60
Névleges teljesítmény	[W]	320
Szigetelési kategóriaosztály		I
A tál űrtartalma	[l]	5,6
A ház tömege	[kg]	1

CARACTERISTICILE PRODUSULUI

Aparatul cu gătire lentă este un aparat folosit pentru prepararea lentă a alimentelor la temperatură redusă, care nu duce la fierberea alimentelor. Datorită acestui lucru, alimentele nu-și pierd caracteristicile nutriționale și nu se ard. Aparatul cu gătire lentă este deosebit de adecvat pentru prepararea supelor, tocanelor, sosurilor scăzute, tocanei vânătoarești Bigos, fricasse, gemurilor, etc. Aparatul cu gătire lentă poate de asemenea să mențină temperatura alimentelor preparate. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a produsului depinde de utilizarea sa corectă, prin urmare ar trebui să

Citiți și păstrați întregul manual înainte de prima utilizare a produsului.

Furnizorul nu este responsabil pentru nicio daună cauzată de utilizarea necorespunzătoare a produsului sau nerespectarea regulamentelor de siguranță și a recomandărilor din acest manual. Utilizarea aparatului pentru alte scopuri în afara celor pentru care este destinat poate duce la pierderea drepturilor de garanție ale utilizatorului.

ACCESORII

Produsul este livrat în stare completă și nu necesită montare. Cu toate acestea, înainte de utilizarea aparatului, este necesar să îndepărtați toate elementele de ambalaj și transport. Sunt necesare de asemenea activitățile pregătitoare descrise mai încolo în acest manual.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PENTRU UTILIZARE

Aparatul a fost proiectat pentru utilizare casnică și este interzisă utilizarea sa în aplicații comerciale, de exemplu în unități de catering.

Aparatul poate fi folosit doar pentru procesarea termică a alimentelor plasate direct în interiorul bolului. Este interzis să folosiți aparatul în orice alt mod. Aparatul nu este folosit pentru încălzirea și fierberea apei sau a altor lichide. Aparatul nu poate fi folosit pentru prepararea alimentelor prin prăjire în baie de ulei. Nu introduceți în bol alimente în ambalaje din plastic. Bolul nu trebuie folosit în afara aparatului, de exemplu într-un cuptor sau fierbător.

Este interzisă prepararea alimentelor direct în carcasa aparatului. Carcasa nu este protejată în niciun fel împotriva pătrunderii lichidelor (apei). Plasarea alimentelor direct în carcasă duce la deteriorarea aparatului și poate provoca scurtcircuit, electrocutare și/sau incendiu.

Este interzis să reparați, demontați sau modificați aparatul cu mijloace proprii. Toate reparațiile efectuate asupra produsului trebuie făcute la un centru de service autorizat.

Aparatul trebuie urmărit permanent în timpul funcționării.

AVERTIZARE! Aparatul se încălzește la temperatură ridicată în timpul funcționării, nu atingeți bolul, carcasa sau alte componente în timpul funcționării și imediat după aceea, deoarece se pot produce arsuri grave.

Aparatul poate fi folosit de copii de 8 ani sau mai mari în cazul în care sunt supravegheați sau li se asigură instrucțiuni privind utilizarea în condiții de siguranță și dacă ei înțeleg riscurile implicate. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de copii decât dacă sunt în vârstă de peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.

Recomandări pentru transportul și instalarea aparatului.

Aparatul poate fi așezat doar pe o suprafață tare, plană, netedă și neinflamabilă, rezistentă la temperaturi ridicate. Suprafața trebuie să poată suporta greutatea aparatului în sine și a alimentelor plasate în el.

Trebuie să existe un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul pereților exteriori al aparatului. Nu

puneți deasupra aparatului materiale care nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Aceasta va permite ventilația corespunzătoare a grătarului. Nu puneți aparatul în apropierea marginii, de exemplu, pe o masă. Nu puneți aparatul aproape de materiale inflamabile, de exemplu, perdele sau draperii.

Deasupra aparatului nu trebuie amplasat niciun fel de aparate electrice. În timpul funcționării se degajă vapori, care pot provoca scurtcircuit în instalația electrică și electrocutare.

Este interzis să dați găuri în aparat și să faceți orice modificări care nu sunt descrise în acest manual.

Deplasați aparatul doar după răcire, ținând de carcasă. Nu deplasați aparatul trăgând de cablul de alimentare.

Temperatura la locul de instalare și funcționare a aparatului trebuie să fie în domeniul + 10 O C până la +38 O C, umiditatea relativă trebuie să fie sub 90% fără condensarea vaporilor de apă.

Instrucțiuni pentru conectarea aparatului la sursa de alimentare electrică

Înainte de conectarea aparatului la rețeaua electrică, trebuie să vă asigurați că tensiunea, frecvența și performanțele rețelei corespund valorilor de pe placa de identificare a aparatului. Ștecherul de la cablul electric trebuie să se potrivească în priză. Este interzis să modificați ștecherul sau priza pentru a le face să se potrivească.

Aparatul trebuie conectat direct la o priză de perete simplă. Este interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștechere sau prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu conductor de împământare și siguranță de 16 A.

Evitați contactul cablului electric cu muchii ascuțite, obiecte și suprafețe fierbinți. În timpul funcționării, cablul de alimentare trebuie să fie întotdeauna întins complet și poziția sa trebuie aleasă astfel încât să nu devină un obstacol timpul utilizării aparatului. Cablul electric trebuie plasat astfel încât să nu prezinte risc de împiedicare. Priza electrică de alimentare trebuie amplasată într-o poziție unde este întotdeauna posibil să scoateți rapid ștecherul cablului de alimentare din priză. Trageți întotdeauna ștecherul din priză ținând doar de carcasă, niciodată nu trageți de cablu.

Dacă cablul electric sau ștecherul sunt deteriorate, trebuie să deconectați imediat de la rețea și să contactați centrul de service autorizat al producătorului pentru înlocuirea lor. Nu folosiți aparatul cu cablu sau ștecher deteriorate. Cablul de alimentare și ștecherul cablului de alimentare nu se pot repara și trebuie să le înlocuiți cu un cablu de alimentare nou dacă aceste componente sunt deteriorate.

Instrucțiuni pentru utilizare

AVERTIZARE! Bolul, capacul și carcasa aparatului pot fi fierbinți în timpul utilizării și imediat după aceea. Nu le atingeți, deoarece pot provoca arsuri grave. Lăsați componentele aparatului să se răcească. În cazul în care trebuie să deplasați aceste componente înainte de răcire, țineți-le de mânerele prevăzute pentru acest scop. Folosiți mănuși de protecție împotriva căldurii.

Nu ponați aparatul fără ca bolul să fie instalat sau cu bolul gol.

Asigurați-vă că pardoseala în vecinătatea locului de utilizare a aparatului nu este alunecoasă.

să. Aceasta va reduce riscul de alunecare, care poate cauza accidente grave. Nu este permis ca alimentele plasate în bol să iasă peste marginea bolului. Marginea capacului și bolului trebuie să rămână în contact cu bolul pe toată lungimea lor. Urmăriți alimentele permanent în timpul preparării. Dacă nu sunt supravegheate, alimentele se pot arde, provocând incendii și arsuri grave.

Manevrați capacul folosind doar mânerul.

Evitați variațiile bruște de temperatură, de exemplu plasarea de alimente congelate într-un bol fierbinte sau turnarea de apă rece într-un bol fierbinte sau cufundarea sa în apă rece. Nu folosiți bolul pentru prepararea alimente în cuptoare, fierbătoare, etc. Nu puneți bolul în congelator. Bolul poate fi plasat în frigider, în cazul în care temperatura acolo nu scade sub 0 °C. După scoaterea bolului din frigider, așteptați aproximativ 30 de minute până ce bolul se încălzește.

La prepararea alimentelor, folosiți accesorii și instrumente făcute din materiale care rezistă la temperatura generată de aparat. Este interzisă efectuarea acestor operații cu mâinile goale. Nu folosiți scule metalice ascuțite care ar putea deteriora suprafața bolului.

În cazul în care rămân alimente în bol în timpul sau după preparare, îndepărtați resturile înainte de pregătirea altor alimente. Resturile de alimente se pot arde, provocând fum, miros neplăcut și afectând gustul alimentelor preparate. De asemenea ele pot provoca un incendiu. Folosiți instrumente din lemn sau plastic rezistente la temperatura generată de aparat. Nu folosiți obiecte ascuțite pentru curățare. Unele ustensile pot deteriora suprafața bolului și accesoriilor.

UTILIZAREA PRODUSULUI

Instalarea, pornirea și utilizarea aparatului

Produsul trebuie dezambalat și toate componentele ambalajului trebuie îndepărtate complet. Se recomandă să păstrați ambalajul, el poate fi util la transportul și depozitarea ulterioară a aparatului.

Spălați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la punctul „Întreținerea aparatului”.

Se recomandă să umpleți bolul cu alimente înainte de a-l introduce în carcasă. Astfel se va reduce riscul de contaminare a carcasei cu alimente. În cazul în care exteriorul bolului este contaminat cu alimente, curățați bine zonele contaminate înainte de a plasa bolul în interiorul carcasei.

Puneți alimentele în interiorul bolului. Acoperiți bolul cu capacul și asigurați-vă că marginea capacului este aliniată cu marginea bolului. Introduceți bolul cu alimente în el în carcasa aparatului.

Asigurați-vă că butonul de comandă este pe poziția OFF - aceasta înseamnă că aparatul este oprit.

Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priza de rețea.

Rotiți butonul de comandă pe unul dintre cele trei moduri de funcționare. Lampa indicatoare se va aprinde.

WARM - modul de menținere a temperaturii alimentelor gătit.

LOW - modul de gătit la temperatură joasă.

HIGH - modul de gătit la temperatură ridicată.

ATENȚIE!

Indiferent de temperatura selectată, timpul de gătire nu trebuie să depășească 8 ore.

După ce ați terminat de gătit, puteți seta modul de menținere a temperaturii. Nu depășiți 4 ore de funcționare în acest mod. După această perioadă alimentele pot începe să se usuce să să-și piardă aroma.

AVERTIZARE! În timpul și imediat după lucru, bolul, capacul și carcasa se pot încălzi la temperaturi ridicate. Trebuie să procedați cu atenție. Contactul cu componentele fierbinți ale aparatului poate provoca arsuri grave.

Recomandare pentru utilizarea aparatului cu gătire lentă

Majoritatea alimentelor sunt adecvate pentru gătire lentă, dar se recomandă să respectați instrucțiunile următoare.

Pentru rezultate optime, bolul aparatului trebuie să fie cel puțin pe jumătate plin.

Gătirea lentă menține umiditatea în alimente. Pentru a reduce umiditatea alimentelor, scoateți capacul după gătire și setați tem-

peratura ridicată de gătire pentru 30 – 45 minute.

Capacul nu este etanș. Cu toate acestea, nu îl scoateți fără motiv. Pentru fiecare dată când capacul este scos în timpul preparării alimentelor, trebuie să adăugați aproximativ 10 minute la timpul de gătit specificat în rețetă.

La prepararea unei supe, lăsați un spațiu de aproximativ 5 cm între capac și suprafața supei.

Aparatul cu gătire lentă nu trebuie folosit pentru încălzirea alimentelor, dar este posibil să puneți alimentele în aparat imediat după preparare, în alt vas, și să folosiți aparatul pentru a menține alimentele calde.

În cazul adaptați rețete tradiționale la aparatul cu gătire lentă, poate fi necesar mai puțin lichid. Din cauza temperaturii mai joase decât la gătitul tradițional, lichidul se evaporă mai lent.

Tăiați legumele în bucăți mici, egale, și prăjiți-le aproximativ 2 - 3 minute înainte de a le introduce în aparatul cu gătire lentă. Din cauza timpului de preparare mai mare decât pentru carne, legumele trebuie puse chiar la fundul bolului și trebuie să fie acoperite cu lichid în permanentă.

Grăsimea de la carnea preparată în aparatul cu gătire lentă nu se scurge în același fel ca în cazul gătitului tradițional. În funcție de preferințele dumneavoastră, puteți elimina partea grasă a cârnii înainte de a o pune în aparatul cu gătire lentă.

Majoritatea rețetelor pentru aparatul cu gătire lentă necesită 8-10 ore de gătit la temperatură joasă și 4-6 ore de gătit la temperatură înaltă.

După prepararea alimentelor în aparatul cu gătire lentă, bolul încălzit și acoperit menține alimentele calde timp de aproximativ 30 de minute. În cazul în care doriți să mențineți alimentele calde pe o perioadă mai mare, trebuie să porniți modul de menținere a temperaturii. Cu toate acestea, nu țineți mâncarea caldă timp de peste 4 ore. După această perioadă alimentele pot începe să se usuce și să-și piardă aroma.

Gătirea lentă poate reduce parțial aroma alimentelor, de aceea trebuie să folosiți mai multe condimente decât la gătitul tradițional. Bolul nu trebuie cufundat în apă pentru un timp prea îndelungat. Marginea inferioară a bolului nu este glazurată și va absorbi apă. Bolul poate fi umplut cu apă pe o perioadă mai mare, de exemplu, pentru muiera resturilor de alimente în timpul curățării.

Întreținerea produsului

AVERTIZARE! Toate operațiile de întreținere trebuie făcute când alimentarea electrică este oprită. Pentru aceasta, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea.

ATENȚIE! Nu cufundați niciodată carcasa aparatului în apă sau alte lichide. Aparatul nu poate fi curățat sub apă curgătoare, cu jet de apă sub presiune sau în mașina de spălat vase.

Toate operațiile de curățare trebuie efectuate după ce toate componentele aparatului s-au răcit complet. Nu grăbiți răcirea componentelor produsului, de exemplu, cufundându-le în apă sau turnând apă pe ele. Atunci când este încălzit, bolul și capacul din sticlă se pot sparge dacă temperatura scade rapid.

Aparatul se folosește pentru a prepara alimentele plasate direct în bol, astfel încât trebuie să aveți grijă să mențineți igiena corespunzătoare pentru ca prepararea să se facă în condiții de siguranță.

Bolul și capacul se pot spăla sub apă curentă. De asemenea, este posibil să spălați bolul și accesoriile în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, nu Se recomandă să le curățați prea des folosind mașina de spălat vase, deoarece aceasta poate duce la deteriorarea suprafeței componentelor.

Folosiți doar detergenți de spălare a vaselor neagresivi. Îndepărtați resturile de soluție cu o lavetă mușată în apă (carcasa) sau clătiți sub jet de apă (celelalte componente). Ștergeți produsul sau lăsați-l să se usuce după curățare.

Produsul trebuie curățat înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, așteptând însă până ce se răcește complet. Curățați orice resturi de alimente pentru a preveni arderea lor la utilizarea următoare și pentru a preveni afectarea performanțelor aparatului. Nu folosiți agenți caustici, solvenți, alcool, benzină sau abrazivi pentru curățarea aparatului.

Curățați orificiile de ventilație cu un aspirator.

Depozitarea și transportul produsului

La depozitare, țineți aparatul în interior și asigurați-vă că nu este expus la praf, murdărie sau umiditate. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original.

Depozitați aparatul în poziția sa de lucru. Nu stivuiți aparatul în straturi suprapuse. Nu puneți nimic deasupra produsului în timpul depozitării. Țineți produsul în ambalajul individual inclus. Protejați-l împotriva șocurilor excesive în timpul transportului. Nu puneți nimic deasupra produsului în timpul depozitării.

DATE TEHNICE

Parametru	Unitate	Valoare
Nr. Catalog		67661
Tensiune nominală	[V~]	220 - 240
Frecvență nominală	[Hz]	50 - 60
Putere nominală	[W]	320
Clasa de izolație		I
Capacitatea bolului	[l]	5,6
Greutatea carcasei	[kg]	1

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La olla de cocción lenta es un dispositivo utilizado para la preparación lenta de alimentos a baja temperatura, que no causa que los alimentos hiervan. Gracias a esto, los alimentos no pierden sus propiedades nutricionales ni se queman. La olla de cocción lenta es particularmente adecuada para preparar sopas, guisos, caldos, cocidos, estofados, mermeladas, etc. La olla de cocción lenta también puede mantener la temperatura de los alimentos preparados. El funcionamiento correcto, fiable y seguro del producto depende de su uso correcto, por lo tanto:

Lea este manual antes de utilizar el producto y consérvelo para futuras consultas.

El proveedor no se hace responsable de ningún daño o lesión que resulte del uso inadecuado del producto, del incumplimiento de las normas de seguridad y de las recomendaciones de este manual. La utilización del producto para fines distintos de aquellos para los que ha sido concebido anula también los derechos del usuario a la garantía del fabricante y la legal.

EQUIPAMIENTO

El producto se suministra completo y no requiere instalación. Sin embargo, antes de utilizar el producto, retire todo el embalaje y las protecciones instaladas para el transporte. También se requieren las operaciones preparatorias que se describen más adelante en este manual.

INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

El producto ha sido diseñado para uso doméstico y no está permitido su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en establecimientos de restauración.

La unidad se utiliza únicamente para el tratamiento térmico de los alimentos colocados directamente dentro de la cubeta. No utilice la unidad de ninguna otra manera. La unidad no se utiliza para calentar o hervir agua u otros líquidos. El aparato no se utiliza para preparar platos fritos con grasa para freír. No coloque los alimentos en un envase de plástico en la cubeta. La cubeta no debe utilizarse fuera del aparato, por ejemplo, en un horno o una placa de cocción.

Está prohibido preparar alimentos directamente en la carcasa del aparato. La carcasa no está protegida de ninguna manera contra la entrada de líquidos (agua). La colocación directa de alimentos en la carcasa dañará el producto y puede provocar cortocircuitos, descargas eléctricas y/o incendios.

Está prohibido reparar, desmontar o modificar el producto por su propia cuenta. Todas las reparaciones del producto deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado.

El producto debe estar bajo supervisión en todo momento durante su funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! El aparato se calienta hasta una temperatura elevada durante el funcionamiento, no toque la cubeta, la tapa, la carcasa ni otras piezas colocadas dentro de la cubeta durante el funcionamiento o directamente después, dado que esto puede provocar quemaduras graves.

El aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad o mayores si se les proporciona supervisión o instrucciones enfocadas en el uso seguro y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no pueden realizar la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Recomendaciones para el transporte y la instalación del aparato

El producto solo debe colocarse sobre una superficie dura, plana, nivelada y no inflamable,

resistente a altas temperaturas. El suelo debe ser capaz de soportar el peso del propio aparato y de los alimentos que contiene.

Debe haber un espacio de al menos 10 cm alrededor de las paredes externas laterales de la unidad. No coloque sobre el aparato materiales que no sean resistentes a altas temperaturas. Esto permitirá que el producto esté debidamente ventilado. No lo coloque cerca de los bordes de, por ejemplo, una mesa. No coloque el aparato cerca de materiales inflamables, como cortinas o visillos.

No coloque ningún equipo eléctrico por encima del aparato. Durante el funcionamiento, se libera vapor de agua, lo que puede provocar un cortocircuito en el sistema eléctrico y provocar una descarga eléctrica.

Está prohibido taladrar cualquier agujero en el producto, así como realizar cualquier otra modificación del producto que no esté descrita en el manual.

Transporte el aparato solo cuando se haya enfriado agarrándolo por las asas. No mueva el producto tirando del cable de alimentación.

La temperatura en el lugar de instalación y la de uso del producto debe estar dentro del rango de $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$, y la humedad relativa debe estar por debajo del 90% sin condensación de vapor de agua.

Recomendaciones para la conexión del producto a la red eléctrica

Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, asegúrese de que la tensión, frecuencia y capacidad de la fuente de alimentación corresponden a los valores indicados en la placa de datos del producto. El enchufe debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe y la toma de corriente de cualquier manera para que encajen entre sí.

El producto debe conectarse directamente a una toma de corriente individual. Está prohibido el uso de alargadores, adaptadores y tomas dobles. El circuito de red debe estar equipado con un conductor de protección y una protección de por lo menos 16 A.

Evite el contacto del cable de alimentación con bordes afilados, objetos o superficies calientes. Cuando el producto está en funcionamiento, el cable de alimentación debe estar siempre completamente extendido y su posición debe determinarse de manera que no obstruya el funcionamiento del producto. El cable de alimentación no deberá instalarse de forma que exista riesgo de tropiezo. La toma de corriente debe estar siempre situada de modo que el enchufe del cable de alimentación del producto pueda desenchufarse rápidamente. Siempre tire del cable de alimentación por la carcasa del mismo, nunca por el cable.

Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, desconételes inmediatamente de la red eléctrica y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado del fabricante para su sustitución. No utilice el producto con un cable de alimentación o enchufe dañados. El cable de alimentación o el enchufe no se pueden reparar y deben sustituirse por nuevos sin defectos si estos componentes están dañados.

Instrucciones de uso

¡ADVERTENCIA! La cubeta, la tapa y la carcasa pueden estar calientes durante e inmediatamente después de su uso. No las toque, ya que esto puede causar quemaduras graves. Deje que el producto se enfríe. Si necesita mover elementos o objetos antes de que se en-

fríen, sujételos por las asas provistas para este propósito. Use guantes que protejan contra los efectos de altas temperaturas.

No ponga en marcha la unidad sin cubeta o con cubeta vacía.

Asegúrese de que el piso cerca del aparato no esté resbaladizo. Con esto se evita que se resbale, lo que puede causar lesiones graves.

Los productos alimenticios colocados en la cubeta no deben sobresalir del borde de la misma. Los bordes de la tapa y la cubeta deben estar en contacto entre sí a lo largo de toda su longitud.

Durante la preparación de los platos, obsérvelos en todo momento. Los alimentos que se dejan desatendidos pueden quemarse, lo que puede causar incendios y quemaduras graves. Mueva la tapa solo con el asa.

Evite los cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, colocando los alimentos congelados en la cubeta caliente o vertiendo o sumergiendo la cubeta caliente en agua fría. No utilice la cubeta para la preparación de platos en hornos, placas de cocción, estufas, etc. No la ponga en el congelador. La cubeta puede colocarse en la nevera, donde la temperatura no descienda por debajo de 0 °C. Después de sacar la cubeta de la nevera, espere unos 30 minutos a que se caliente.

Al preparar los alimentos, utilice accesorios y utensilios hechos de materiales que resistan la temperatura generada por el producto. Está prohibido utilizar las manos desnudas para este fin.

No utilice herramientas metálicas afiladas que puedan dañar la superficie de la cubeta.

Si queda algún alimento en la cubeta durante o después de la preparación, retire todos los restos de comida antes de preparar otro plato. Los restos de comida pueden quemarse, causando humo, olores desagradables y afectando el sabor de la comida que se está preparando. También pueden ser la causa del incendio. Utilice utensilios de madera o plástico capaces de soportar la temperatura generada por el producto. No utilice utensilios afilados o metálicos. Estos utensilios pueden dañar la superficie de la cubeta y los accesorios.

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

Instalación, puesta en marcha y mantenimiento del producto

El producto debe ser desembalado, eliminando por completo todos los elementos de embalaje. Se recomienda conservar el embalaje, puede ser útil para el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Lave el producto según las instrucciones del apartado „Mantenimiento del producto”.

Se recomienda llenar la cubeta con comida antes de colocarla en la carcasa. Esto reducirá el riesgo de contaminación de la carcasa con alimentos. Si el exterior de la cubeta está contaminado con alimentos, limpie a fondo las áreas contaminadas antes de colocar la misma dentro de la carcasa.

Coloque los productos alimenticios dentro de la cubeta. Cubra la cubeta con la tapa y asegúrese de que el borde de la misma esté alineado con el borde de la cubeta. Coloque la cubeta para alimentos en la carcasa del producto.

Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición OFF - esto significa que la unidad está apagada.

Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente.

Gire la perilla de control a uno de los tres modos de funcionamiento. La luz indicadora se encenderá.

WARM: el modo de mantener la temperatura de los alimentos cocinados.

LOW: el modo de cocción a una temperatura más baja.

HIGH: el modo de cocción a una temperatura más alta.

¡ATENCIÓN!

El tiempo de cocción, independientemente de la temperatura seleccionada, no debe exceder las 8 horas.

Cuando haya terminado de cocinar, puede ajustar el modo de mantenimiento de calor. No exceda las 4 horas de funcionamiento en este modo. Después de este tiempo la comida puede empezar a secarse y perder su sabor.

¡ADVERTENCIA! Durante e inmediatamente después del funcionamiento, la cubeta, la tapa y carcasa pueden calentarse hasta alcanzar una temperatura elevada. Hay que tener cuidado. El contacto con piezas calientes puede provocar quemaduras graves.

Consejos de uso de la olla de cocción lenta

La mayoría de los alimentos son aptos para la cocción lenta, pero le recomendamos que siga las siguientes instrucciones.

Para obtener mejores resultados, la cubeta de la olla de cocción lenta debe estar por lo menos medio llena.

La cocción lenta mantiene la humedad en los alimentos. Para reducir la humedad de los alimentos, retire la tapa después de la cocción y fije la temperatura de cocción alta de 30 a 45 minutos.

La tapa no está sellada. Cada vez que se retire la tapa durante la preparación de un plato, deberá añadir unos 10 minutos al tiempo de cocción especificado en la receta.

Al preparar una sopa, deje un espacio libre de aprox. 5 cm entre la tapa y la superficie de la sopa.

La cocción lenta no debe usarse para calentar alimentos, pero es posible colocar los alimentos en la olla de cocción lenta inmediatamente después de su preparación en otro utensilio y usarla para mantenerlos calientes.

Si la receta tradicional se adapta a la olla de cocción lenta, es posible que se necesite menos líquido. Debido a la temperatura más baja que en la cocción tradicional, el líquido se evapora más lentamente.

Antes de colocar los vegetales en la olla de cocción lenta, córtelos en trozos pequeños y uniformes y fríalos suavemente durante unos 2 a 3 minutos. Debido al mayor tiempo de preparación que la carne, las verduras deben colocarse en el fondo de la cubeta y deben sumergirse en el líquido de los alimentos en todo momento.

La grasa de la carne preparada en la olla de cocción lenta no se extrae de la misma manera que en la cocina tradicional. Dependiendo de su preferencia, corte la grasa de la carne antes de colocarla en la olla de cocción lenta.

La mayoría de las recetas de cocción lenta requieren de 8 a 10 horas de cocción a baja temperatura y de 4 a 6 horas de cocción a alta temperatura.

Después de preparar los alimentos en la olla de cocción lenta, la cubeta calentada y tapada mantiene los alimentos calientes durante unos 30 minutos. Si necesita mantener sus alimentos calientes por un período de tiempo más largo, debe iniciar el programa de mantenimiento de calor. Sin embargo, no utilice este programa por más de 4 horas. Después de este tiempo la comida comenzará a secarse y perderá su sabor.

La cocción lenta puede privar parcialmente a los alimentos de su sabor y se deben utilizar más especias que en la cocina tradicional.

La cubeta no debe estar sumergida en agua durante demasiado tiempo. El borde inferior de la cubeta no tiene esmalte y absorbe el agua. La cubeta puede llenarse con agua durante un período de tiempo más largo, por ejemplo, para absorber los restos de comida durante la limpieza.

Mantenimiento del producto

¡ADVERTENCIA! Todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con el producto desconectado. **Para ello, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.**

¡ATENCIÓN! La carcasa de la unidad no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido. La carcasa no se puede lavar con agua corriente, lavavajillas o agua a alta presión.

Todas las operaciones de limpieza deben realizarse después de que todas las partes del producto se hayan enfriado completamente. No acelere el enfriamiento de los componentes del producto, por ejemplo, por inmersión o vertido de agua. La cubeta y la tapa de vidrio calentadas pueden romperse si la temperatura cambia rápidamente.

El producto se utiliza para preparar alimentos colocados en la cubeta, por lo que se debe tener cuidado de mantener una higiene adecuada para que la preparación de los alimentos sea segura.

La cubeta y la tapa se pueden lavar bajo el chorro de agua corriente. También es posible lavar la cubeta y los accesorios en el lavavajillas. Sin embargo, no se recomienda utilizar el lavavajillas con demasiada frecuencia, ya que esto puede dañar la superficie de las piezas limpiadas.

Use detergente suave para limpiar platos. Elimine los residuos de la solución con un paño empapado en agua (carcasa) o enjuague con un chorro de agua corriente (otros componentes). Después de la limpieza, seque el producto o déjelo secar.

El producto debe limpiarse antes del primer uso y después de cada uso, esperando primero a que se enfríe completamente. Limpie todos los restos de comida que queden en el producto para evitar que se quemen cuando se vuelva a utilizar y que el rendimiento del aparato se vea afectado.

No utilice disolventes, agentes corrosivos, alcohol, gasolina o abrasivos para la limpieza.

Limpie las rejillas de ventilación de la tapa con un aspirador.

Almacenamiento y transporte del producto

Almacene el producto en los interiores cerrados, no lo exponga al polvo, la suciedad o la humedad. Se recomienda guardar el producto en su embalaje original.

Almacene el producto en su posición de trabajo. No apile los productos. No coloque nada sobre el producto durante el almacenamiento.

Transporte el producto en su embalaje original. Proteja contra golpes excesivos durante el transporte. No coloque nada sobre el producto durante el transporte.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Número de catálogo		67661
Tensión nominal	[V~]	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50 - 60
Potencia nominal	[W]	320
Clase de aislamiento		I
Capacidad de la cubeta	[l]	5,6
Peso de la carcasa	[kg]	1

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La mijoteuse est un appareil utilisé pour la préparation d'aliments à basse température, sans faire bouillir les aliments. Grâce à cela, les aliments ne perdent pas leurs propriétés nutritionnelles et ne brûlent pas. La mijoteuse est particulièrement adaptée à la préparation de soupes, ragoûts, bouillons, bigos, plats, confitures, etc. La mijoteuse peut également maintenir la température des aliments préparés. Pour que l'appareil fonctionne correctement, de manière fiable et sûre, il convient de l'utiliser de manière appropriée, c'est pourquoi il faut :

Lire et conserver ce manuel avant d'utiliser le produit.

Le fournisseur ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures résultant de l'utilisation de l'appareil non conforme à l'usage prévu, du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de ce manuel. L'utilisation du produit à des fins autres que celles auxquelles il est destiné conduira à l'annulation de la garantie de l'utilisateur et à la révocation des droits de l'utilisateur conformément au contrat.

ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet et ne nécessite pas d'assemblage. Cependant, avant d'utiliser le produit, enlever l'emballage et l'équipement de protection pendant le transport. Les activités préparatoires décrites plus loin dans ce manuel sont également nécessaires.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et n'est pas destiné à un usage commercial, par exemple dans les établissements de restauration.

L'appareil n'est utilisé que pour le traitement thermique des aliments placés directement sur la plaque de cuisson. N'utilisez pas l'appareil d'une autre manière. L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer ou faire bouillir de l'eau ou d'autres liquides. L'appareil n'est pas utilisé pour préparer des aliments en faisant frire dans de la graisse de friture. Ne placez pas les aliments avec un emballage en plastique dans un bol. Le bol ne doit pas être utilisé à l'extérieur de l'appareil, par exemple dans un four ou une cuisinière.

Il est interdit de préparer les aliments directement dans le corps de l'appareil. Le corps n'est en aucun cas protégé contre la pénétration de liquides (eau). Placer les aliments directement dans le corps endommagera le produit et peut causer un choc électrique et/ou un incendie.

Il est interdit de réparer, démonter ou modifier l'appareil soi-même. Toutes les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un centre de service agréé.

L'appareil doit être gardé sous surveillance en tout temps pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Le produit chauffe jusqu'à une température élevée pendant le fonctionnement, ne pas toucher le corps et les pièces métalliques pendant le fonctionnement et immédiatement après son achèvement, cela pourrait causer de graves brûlures.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus s'ils bénéficient d'une surveillance ou d'instructions axées sur une utilisation sécuritaire et s'ils comprennent les risques associés. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants que s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans s'il est sous tension ou en train de refroidir.

Recommandations concernant le transport et le montage du produit

L'appareil doit être posé uniquement sur une surface dure, plane, plate, uniforme, ininflammable et résistante aux hautes températures. La base doit pouvoir supporter le poids de

l'appareil et de la nourriture qu'il contient.

Il doit y avoir un espace d'au moins 10 cm autour des parois extérieures latérales de l'appareil. Ne placez pas de matériaux qui ne résistent pas à la chaleur au-dessus de l'appareil. Cela permettra à l'appareil d'être correctement ventilé. Ne pas placer près des bords d'une table, par exemple. Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que rideaux ou stores.

Ne placer aucun équipement électrique au-dessus de l'appareil. Pendant le fonctionnement, de la vapeur d'eau est libérée, ce qui peut causer un court-circuit du système électrique et causer un choc électrique.

Il est interdit de percer des trous dans l'appareil, ainsi que d'effectuer toute autre modification du produit non décrite dans le manuel.

Transporter l'appareil uniquement lorsqu'il est refroidi en le saisissant par la poignée. Ne pas déplacer l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.

La température sur le lieu d'installation et d'utilisation de l'appareil doit se situer dans la plage de $+ 10^{\circ}\text{C} \div + 38^{\circ}\text{C}$, et l'humidité relative doit être inférieure à 90 % sans condensation de vapeur d'eau.

Recommandations pour le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension, la fréquence et la capacité de l'alimentation électrique correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La fiche doit s'insérer dans la prise de courant. Il est interdit de modifier la fiche ou la prise de quelques manières que ce soit afin qu'ils s'adaptent.

L'appareil doit être connecté directement à une seule prise de courant. Il est interdit d'utiliser des rallonges, fiches multiples et prises doubles. Le circuit secteur doit être équipé d'un conducteur de protection et d'une protection au moins de 16 A.

Éviter tout contact du cordon d'alimentation avec des arêtes vives, des objets chauds ou des surfaces chaudes. Lorsque le produit est en fonctionnement, le cordon d'alimentation doit toujours être complètement déployé et doit être positionné de sorte à ne pas entraver le fonctionnement du produit. Le cordon d'alimentation doit être installé de manière à éviter tout risque de basculement. La prise de courant doit toujours être placée de façon à ce que la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil puisse être débranchée rapidement. Tirer toujours le cordon d'alimentation avec le corps de la fiche pour la débrancher, jamais par le câble.

Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, le débrancher immédiatement du secteur et contacter un service agréé du fabricant pour le remplacer. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée. Le cordon d'alimentation ou la fiche ne peuvent pas être réparés et doivent être remplacés par un nouveau cordon d'alimentation sans défaut s'ils sont endommagés.

Recommandations d'utilisation

AVERTISSEMENT ! Le bol, le couvercle et le corps peuvent être chauds pendant et immédiatement après l'utilisation. Ne pas les toucher, car elles peuvent causer de graves brûlures. Laisser refroidir les éléments du produit. Si vous devez déplacer ces articles avant qu'ils ne refroidissent, tenez-les par les poignées prévues à cet effet. Utiliser des gants qui protègent

contre les températures élevées.

Ne démarrez pas l'appareil sans le bol ou avec un bol vide.

S'assurer que le sol à proximité du lieu d'utilisation du produit n'est pas glissant. Cela permet d'éviter les glissades qui pourraient entraîner de graves blessures.

Les denrées alimentaires placées dans un bol ne doivent pas dépasser le bord du bol. Le bord du couvercle et le bol doivent être en contact l'un avec l'autre sur toute leur longueur.

Lors de la préparation des aliments, il convient de les observer en permanence. Les aliments laissés sans surveillance peuvent brûler, ce qui peut causer un incendie et des brûlures graves.

Déplacez le couvercle uniquement à l'aide de la poignée.

Évitez les changements brusques de température, par exemple en plaçant des aliments congelés dans un bol chaud ou en versant / immergeant un bol chaud dans l'eau froide. Ne pas utiliser les bols pour la préparation de plats dans un four, sur une cuisinière, un poêle, etc. Ne mettez pas les bols au congélateur. Le bol peut être placé dans le réfrigérateur, où la température ne descend pas en dessous de 0 °C. Après avoir retiré le bol du réfrigérateur, attendez environ 30 minutes que le bol chauffe.

Lorsque vous préparez des aliments, utilisez des accessoires et des outils dans des matériaux qui résisteront à la température générée par le produit. Il est interdit d'effectuer pour cela les mains nues.

Ne pas utiliser d'outils tranchants qui pourraient endommager la surface du bol.

S'il reste des aliments sur la plaque de cuisson pendant ou après la préparation, retirer les résidus d'aliments avant de préparer la nourriture suivante. Les restes de nourriture peuvent être brûlés, provoquant de la fumée, des odeurs désagréables et affecter le goût des aliments préparés. Ils peuvent également provoquer un incendie. Utiliser des outils en bois ou en plastique résistant à la température générée par la plaque de cuisson. Ne pas utiliser d'outils tranchants ou métalliques. De tels outils peuvent endommager la surface de la plaque de cuisson.

UTILISATION DU PRODUIT

Montage, mise en service et utilisation de l'appareil

Le produit doit être déballé, en retirant complètement tous les éléments d'emballage et il est recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile pour le transport et le stockage ultérieurs du produit.

Nettoyer le produit selon les instructions de la section « Entretien du produit ».

Il est recommandé de remplir le bol de nourriture avant de le placer dans le corps. Cela réduira le risque de contaminer le corps par des aliments. Si l'extérieur du bol est contaminé par des aliments, nettoyez soigneusement les zones contaminées avant de placer le bol à l'intérieur du logement.

Placer les produits alimentaires dans le bol. Couvrez le bol avec le couvercle et assurez-vous que le bord du couvercle est en contact avec le bord du bol. Placez le bol alimentaire dans le corps du produit.

Assurez-vous que le bouton de commande est en position OFF - cela signifie que l'appareil est éteint.

Brancher le câble d'alimentation dans la prise de courant.

Tournez le bouton de commande sur l'un des trois modes de fonctionnement. Le voyant lumineux s'allume.

CHAUD - le mode de maintien de la température des aliments cuits.

FAIBLE - Cuisson à plus basse température.

ÉLEVÉ - Cuisson à température plus élevée.

ATTENTION !

La durée de cuisson, quelle que soit la température choisie, ne doit pas dépasser 8 heures.

Une fois la cuisson terminée, vous pouvez régler le réglage du maintien de la chaleur. Ne pas dépasser 4 heures de fonctionne-

ment dans ce mode. Une fois cette durée écoulée, les aliments peuvent commencer à se dessécher et perdre leur goût.

AVERTISSEMENT ! Pendant et immédiatement après l'utilisation : le corps et les pièces métalliques sont chauds et la température élevée. Il faut être prudent. Le contact avec des pièces chaudes du produit peut provoquer de graves brûlures.

Conseils sur l'utilisation de la mijoteuse

La plupart des aliments peuvent être cuisinés lentement, mais nous vous recommandons de suivre les instructions suivantes. Pour de meilleurs résultats, le bol de la mijoteuse doit être au moins à moitié plein.

La cuisson lente conserve l'humidité dans les aliments. Pour réduire l'humidité des aliments, retirez le couvercle après la cuisson et réglez une température de cuisson élevée pendant 30 à 45 minutes.

Le couvercle n'est pas étanche. Chaque fois que le couvercle est enlevé pendant la préparation d'un plat, vous devez ajouter environ 10 minutes à la durée de cuisson indiquée dans la recette.

Lors de la préparation d'une soupe, laissez un espace d'environ 5 cm entre le couvercle et la surface de la soupe.

La mijoteuse ne doit pas être utilisée pour réchauffer des aliments, mais il est possible de placer les aliments dans la mijoteuse immédiatement après leur préparation dans un autre plat et d'utiliser la mijoteuse pour garder les aliments au chaud.

Si une recette traditionnelle est adaptée à la mijoteuse, moins de liquide peut être nécessaire. En raison de la température plus basse que la cuisson traditionnelle, le liquide s'évapore plus lentement.

Avant de placer les légumes dans la mijoteuse, coupez-les en petits morceaux réguliers et faites-les frire doucement pendant environ 2 à 3 minutes. En raison de la durée de préparation plus longue des légumes que la viande, ils devront être placés au fond du bol et devront être immergés dans le liquide de l'aliment en tout temps.

La graisse de la viande préparée dans une mijoteuse ne fond pas de la même manière que lors d'une cuisson traditionnelle. Selon votre préférence, enlevez le gras de la viande avant de la placer dans la mijoteuse.

La plupart des recettes de mijoteuses nécessitent de 8 à 10 heures de cuisson à basse température et de 4 à 6 heures de cuisson à température plus élevée.

Après avoir préparé les aliments dans la mijoteuse, le bol chauffé et couvert garde les aliments au chaud pendant environ 30 minutes. Si vous avez besoin de garder vos aliments au chaud pendant une plus longue période, vous devrez mettre en marche le programme qui maintient vos aliments au chaud. Cependant, ne gardez pas les aliments au chaud plus de 4 heures. Après cette durée, les aliments commencent à se dessécher et perdent leur saveur.

Une cuisson lente peut priver partiellement l'aliment de son goût, et il faut utiliser plus d'épices que dans la cuisine traditionnelle. Le bol ne doit pas être immergé dans l'eau trop longtemps. Le bord inférieur du bol n'est pas vitrifié et absorbe l'eau. Le bol peut être rempli d'eau pendant une plus longue période, par exemple pour éliminer les restes d'aliments lors du nettoyage.

Entretien du produit

AVERTISSEMENT ! Tous les travaux d'entretien doivent être effectués avec le produit éteint. **Pour ce faire, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.**

ATTENTION ! Le produit ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Le produit ne peut pas être lavé à l'eau courante, au lave-vaisselle ou à l'eau sous haute pression.

Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées après refroidissement complet de tous les éléments du produit. N'accélérez pas le refroidissement des éléments du produit, par exemple en trempant ou en versant de l'eau. Un bol chauffé et un couvercle en verre peuvent se briser si la température change rapidement.

L'appareil est utilisé pour préparer des aliments placés directement sur la plaque de cuisson, de sorte qu'il faut prendre soin de maintenir une hygiène adéquate afin que la préparation des aliments soit sans danger.

Le bol et le couvercle peuvent être lavés sous le jet d'eau courante. Il est également permis de laver le bol et le couvercle dans le lave-vaisselle. Cependant, il n'est pas recommandé d'utiliser le lave-vaisselle trop souvent, car cela peut endommager la surface des pièces nettoyées.

Utilisez un détergent doux pour le nettoyage. Enlever les résidus de solution avec un chiffon imbibé d'eau (corps) ou rincer avec un jet d'eau courante (autres éléments). Après le nettoyage, essuyez le produit ou laissez-le sécher.

Le produit doit être nettoyé avant la première utilisation et après chaque utilisation, en attendant qu'il refroidisse complètement avant utilisation. Nettoyer tout résidu de nourriture restant sur le produit pour éviter qu'il ne brûle lorsqu'il sera réutilisé et pour éviter que les performances de l'appareil ne soient altérées.

Ne pas utiliser de solvants, de corrosifs, d'alcool, d'essence ou d'abrasif pour le nettoyage.

Nettoyer les ouvertures de ventilation à l'aide d'un aspirateur.

Stockage et transport du produit

Entreposer le produit dans des locaux fermés et le protéger de la poussière, de la saleté et de l'humidité. Il est recommandé de conserver le produit dans son emballage d'origine.

Stocker le produit en position de fonctionnement. Ne pas empiler les produits les uns sur les autres. Ne rien placer sur le produit pendant le stockage.

Transporter le produit dans son emballage d'origine. Protéger contre les chocs excessifs pendant le transport. Ne rien placer sur le produit pendant le transport.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Référence catalogue		67661
Tension nominale	[V~]	220 à 240
Fréquence nominale	[Hz]	50 à 60
Puissance nominale	[W]	320
Classe de protection électrique		I
Capacité du bol	[l]	5,6
Masse du corps	[kg]	1

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La pentola a cottura lenta è un apparecchio utilizzato per la preparazione di cibi lentamente a bassa temperatura, che non fa bollire gli alimenti. In questo modo gli alimenti non perdono le loro proprietà nutrizionali e non bruciano. La pentola a cottura lenta è particolarmente indicata per preparare zuppe, stufati, brodi, "bigos" (specialità polacca a base di crauti, carne e spezie), spezzatini, marmellate ecc. La pentola a cottura lenta può anche mantenere la temperatura dei cibi preparati. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro dell'apparecchio dipende dal suo uso corretto, perciò:

Prima dell'utilizzo leggere il presente manuale d'uso e conservarlo per eventuali ulteriori consultazioni.

Il fornitore declina ogni responsabilità per danni derivanti da uso scorretto, mancata osservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale. L'uso del prodotto per scopi diversi da quelli per i quali è stato concepito comporta inoltre l'annullamento dei diritti dell'utente per la garanzia.

ACCESSORI

Il prodotto viene fornito completo e non richiede assemblaggio. Tuttavia, prima di utilizzare il prodotto, rimuovere tutti gli imballaggi e i dispositivi di protezione per il trasporto. Sono inoltre necessarie le attività preparatorie descritte di seguito in questo manuale.

REGOLE GENERALI PER UTENTE

L'apparecchio è stato progettato per l'uso domestico e non può essere utilizzato in applicazioni commerciali, ad esempio nella ristorazione.

L'apparecchio viene utilizzato solo per il trattamento termico dei piatti sistemati direttamente nella ciotola. Non utilizzare l'apparecchio in nessun altro modo. L'apparecchio non viene utilizzato per riscaldare o bollire l'acqua o gli altri liquidi. L'apparecchio non viene utilizzato per preparare le frittiture. Non collocare nella ciotola gli alimenti in imballaggi di plastica. La ciotola non deve essere utilizzata all'esterno dell'apparecchio, ad esempio in un forno o su un fornello.

È vietato preparare i cibi direttamente nell'alloggiamento dell'apparecchio. L'alloggiamento non è in alcun modo protetto contro la penetrazione di liquidi (acqua). Il collocamento del cibo direttamente nell'alloggiamento danneggia il prodotto e può causare un cortocircuito, scosse elettriche e/o incendi.

È vietato riparare, smontare o modificare l'apparecchio da soli. Tutte le riparazioni del prodotto devono essere effettuate da un centro di assistenza autorizzato.

Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto sempre sotto controllo.

AVVERTIMENTO! L'apparecchio si riscalda ad alta temperatura durante il funzionamento, non toccare la ciotola, il coperchio, l'alloggiamento o gli altri elementi posti all'interno della ciotola durante o immediatamente dopo l'operazione, poiché potrebbe causare gravi ustioni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni se sono sotto supervisione o gli vengono fornite le istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e se sono consapevoli dei rischi legati al suo utilizzo. Le pulizie e la manutenzione non possono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da bambini di età inferiore a 8 anni.

Raccomandazioni relative al trasporto e all'installazione

L'apparecchio deve essere posizionato solo sulle superfici dure, piane, lisce e non infiammabili resistenti alle alte temperature. La superficie d'appoggio deve essere in grado di soppor-

tare il peso dell'apparecchio stesso e degli alimenti posizionati su di esso.

È necessario garantire uno spazio di almeno 10 cm intorno alle pareti laterali esterne dell'apparecchio. Non collocare materiali non resistenti alle alte temperature al di sopra dell'apparecchio. In questo modo l'apparecchio potrà essere adeguatamente ventilato. Non posizionarlo vicino ai bordi, ad esempio di un tavolo. Non collocare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili, ad esempio tende o tendaggi.

Non collocare le apparecchiature elettriche al di sopra dell'apparecchio. Durante il funzionamento viene rilasciato vapore che può causare un cortocircuito dell'impianto elettrico e scosse elettriche.

È vietato forare l'apparecchio, così come è vietata qualsiasi altra modifica del prodotto che non sia descritta nel manuale.

Trasportare l'apparecchio solo quando è raffreddato, afferrandolo dalle impugnature. Non spostare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.

La temperatura nel luogo di installazione e di utilizzo dell'apparecchio deve essere compresa tra $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$ e l'umidità relativa deve essere inferiore al 90% senza condensazione del vapore.

Raccomandazioni per il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica assicurarsi che la tensione, la frequenza e la capacità della rete elettrica corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dell'apparecchio. La spina deve essere compatibile con la presa. E' vietato modificare in qualsiasi modo la spina o la presa.

L'apparecchio deve essere collegato direttamente ad una presa di corrente singola. È vietato uso di prolunghie, distributori e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un conduttore di protezione e di una protezione di almeno 16 A.

Evitare il contatto del cavo di alimentazione con spigoli vivi, oggetti o superfici calde. Quando il prodotto è in funzione, il cavo di alimentazione deve essere completamente srotolato e la sua posizione deve essere determinata in modo tale che non ostruisca l'utilizzo dell'apparecchio stesso. Il cavo di alimentazione non deve creare alcun rischio di inciampamento. La presa di corrente deve essere posizionata in modo tale da garantire sempre la possibilità di scollegare velocemente la spina del cavo di alimentazione dell'apparecchio. Durante lo scollegamento della spina del cavo di alimentazione bisogna tirare per l'alloggiamento della spina e mai per il cavo.

Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, scollegarli immediatamente dalla rete elettrica e rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato dal produttore per sostituirli. Non utilizzare il prodotto con cavo di alimentazione o spina danneggiati. Il cavo di alimentazione o la spina non possono essere riparati, se sono danneggiati vanno sostituiti con elementi nuovi privi di difetti.

Raccomandazioni per utilizzo

AVVERTIMENTO! La ciotola, il coperchio e l'alloggiamento possono essere caldi durante e subito dopo l'uso. Non toccarli, poiché potrebbe causare gravi ustioni. Lasciare raffreddare i componenti dell'apparecchio. Se è necessario spostare questi componenti prima che si

raffreddino, tenerli solo per le impugnature previste a tale scopo. Utilizzare guanti che proteggono dagli effetti delle alte temperature.

Non avviare l'apparecchio senza la sua ciotola o con la ciotola vuota.

Accertarsi che il pavimento vicino al posto d'utilizzo dell'apparecchio non sia scivoloso. In questo modo si evita lo scivolamento che può causare gravi lesioni.

I prodotti alimentari collocati nella ciotola non devono sporgere oltre il bordo della stessa. Il bordo del coperchio e quello della ciotola devono essere a contatto tra di loro per tutto il loro perimetro.

Durante la preparazione i piatti devono essere osservati in ogni momento. Gli alimenti lasciati incustoditi possono bruciare, il che può causare incendi e gravi ustioni.

Spostare il coperchio utilizzando solo l'impugnatura.

Evitare sbalzi di temperatura improvvisi, ad esempio non mettere il cibo congelato nella ciotola calda e non versare/immergere la ciotola calda in acqua fredda. Non utilizzare la ciotola per la preparazione di piatti in forni, fornelli, stufe ecc. Non mettere la ciotola nel congelatore.

La ciotola può essere collocata in frigorifero, dove la temperatura non scende al di sotto di 0°C. Dopo aver tolto la ciotola dal frigorifero, attendere circa 30 minuti che la ciotola si riscaldi.

Durante la preparazione di piatti, utilizzare accessori e utensili realizzati in materiali che resistono alla temperatura generata dal prodotto. È vietato farlo a mani nude.

Non farlo con attrezzi affilati che potrebbero danneggiare la superficie della ciotola.

Se durante o dopo la preparazione del piatto all'interno della ciotola rimangono i residui di cibo, rimuoverli prima di preparare un altro piatto. I residui di cibo possono essere bruciati, causando fumo, odori sgradevoli ed anche alterare il sapore del cibo preparato. Possono inoltre provocare l'incendio. Per rimuoverli utilizzare utensili in legno o in plastica che resistono alla temperatura generata dal prodotto. Non utilizzare utensili appuntiti o metallici. Tali utensili possono danneggiare la superficie della ciotola e degli accessori.

USO DEL PRODOTTO

Installazione, messa in servizio e manutenzione dell'apparecchio

Il prodotto deve essere disimballato, rimuovendo completamente tutti gli elementi di imballaggio; si raccomanda di conservare l'imballaggio, può essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio del prodotto.

Lavare il dispositivo seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione del prodotto".

Si raccomanda di riempire la ciotola di cibo prima di inserirla nell'alloggiamento. In questo modo si riduce il rischio di sporcare l'alloggiamento con il cibo. Se l'esterno della ciotola è sporcato di cibo, pulire accuratamente le aree sporche prima di collocare la ciotola all'interno dell'alloggiamento.

Posizionare i prodotti alimentari all'interno della ciotola. Coprire la ciotola con il coperchio e assicurarsi che il bordo del coperchio sia allineato con il bordo della ciotola. Collocare la ciotola col cibo nell'alloggiamento del prodotto.

Accertarsi che la manopola di controllo sia in posizione OFF – ciò significa che l'apparecchio è spento.

Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa.

Posizionare la manopola di controllo su uno dei tre modalità di funzionamento. La spia si accende.

WARM – modalità di mantenimento della temperatura del cibo cotto.

LOW – modalità di cottura a temperatura più bassa.

HIGH – modalità di cottura ad una temperatura più alta.

ATTENZIONE!

Il tempo di cottura, indipendentemente dalla temperatura selezionata, non deve superare le 8 ore.

Al termine della cottura, è possibile impostare la modalità di mantenimento del calore. Non superare le 4 ore di funzionamento in questa modalità. Dopo questo periodo il cibo può iniziare ad asciugarsi e perdere il suo sapore.

AVVERTIMENTO! Durante e subito dopo l'uso, la ciotola, il coperchio e l'alloggiamento possono essere riscaldati ad alta tempe-

ratura. È necessario fare attenzione. Il contatto con i componenti caldi può provocare gravi ustioni.

Consigli sull'uso della pentola a cottura lenta

La maggior parte degli alimenti è adatta per la cottura lenta, ma si consiglia di rispettare le seguenti istruzioni.

Per ottenere i migliori risultati, la ciotola della pentola a cottura lenta dovrebbe essere piena almeno a metà.

La cottura lenta trattiene l'umidità nei cibi. Per ridurre l'umidità dei cibi, togliere il coperchio dopo la cottura e impostare un'alta temperatura di cottura per 30 – 45 minuti.

Il coperchio non è sigillato. Ogni volta che il coperchio viene rimosso durante la preparazione di un piatto, è necessario aggiungere circa 10 minuti al tempo di cottura specificato nella ricetta.

Durante la preparazione di una zuppa, lasciare uno spazio di circa 5 cm tra il coperchio e la superficie della zuppa.

La pentola a cottura lenta non deve essere usata per riscaldare i cibi, ma è possibile mettere il cibo nella pentola subito dopo la sua preparazione in un altro recipiente e utilizzare la pentola per mantenere caldo il cibo.

Se la ricetta tradizionale è adattata alla cottura lenta, può essere necessario meno liquido. A causa della temperatura più bassa rispetto alla cottura tradizionale, il liquido evapora più lentamente.

Prima di mettere le verdure nella pentola a cottura lenta, tagliarle a pezzetti piccoli e uniformi e friggerle delicatamente per circa 2 – 3 minuti. A causa dei tempi di preparazione più lunghi rispetto alla carne, le verdure dovrebbero essere poste sul fondo della ciotola e dovrebbero essere sempre immerse nel liquido del piatto.

Il grasso della carne preparata nella pentola a cottura lenta non cola via come nella cottura tradizionale. A seconda delle preferenze individuali, eliminare il grasso dalla carne prima di metterla nella pentola a cottura lenta.

La maggior parte delle ricette di cottura lenta richiede 8-10 ore di cottura a bassa temperatura e 4-6 ore di cottura a temperatura più alta.

Dopo aver preparato il cibo nella pentola a cottura lenta, la ciotola riscaldata e coperta mantiene caldo il cibo per circa 30 minuti. Se è necessario mantenere gli alimenti caldi per un periodo di tempo più lungo, occorre avviare il programma di mantenimento del calore.

Tuttavia, non tenere il cibo caldo per più di 4 ore. Dopo questo tempo il cibo inizierà ad asciugarsi e a perdere il suo sapore. La cottura lenta può in parte privare il cibo del suo sapore e si dovrebbero usare più spezie che in caso di cottura tradizionale.

La ciotola non deve essere immersa troppo a lungo in acqua. Il bordo inferiore della ciotola è privo di smalto e assorbe l'acqua.

La ciotola può essere riempita con acqua per un periodo di tempo più lungo, ad esempio per mettere a mollo i residui di cibo durante la pulizia.

Manutenzione del prodotto

AVVERTIMENTO! Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite sul prodotto spento. **Per questo bisogna scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro.**

ATTENZIONE! L'alloggiamento dell'apparecchio non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. L'alloggiamento non può essere lavato sotto l'acqua corrente, nelle lavastoviglie o nell'acqua ad alta pressione.

Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite dopo che tutte le parti del prodotto si sono completamente raffreddate. Non accelerare il raffreddamento dei componenti del prodotto, ad esempio immergendo o versando l'acqua. La ciotola riscaldata e il coperchio di vetro possono rompersi se la temperatura cambia rapidamente.

Il prodotto viene utilizzato per la preparazione dei cibi posti nella ciotola, pertanto è necessario prestare attenzione a mantenere una corretta igiene in modo che la preparazione dei cibi sia sicura.

La ciotola e il coperchio possono essere lavati sotto il getto d'acqua corrente. È inoltre possibile lavare la ciotola e gli accessori nella lavastoviglie. Tuttavia, si sconsiglia di utilizzare troppo spesso il lavaggio in lavastoviglie, in quanto ciò può danneggiare la superficie delle parti pulite in tal modo.

Per la pulizia utilizzare solo un detersivo per piatti delicato. Rimuovere i residui di soluzione con un panno imbevuto d'acqua (l'alloggiamento) o risciacquare con un getto d'acqua corrente (gli altri componenti). Dopo la pulizia, asciugare o lasciare asciugare il prodotto.

Il prodotto deve essere pulito prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, aspettando che si raffreddi completamente. Rimuovere i residui di cibo rimasti sul prodotto per evitare che si brucino quando l'apparecchio viene riutilizzato e per evitare che le prestazioni del prodotto vengano compromesse.

Per la pulizia non utilizzare solventi, prodotti corrosivi, alcool, benzina o abrasivi.

Pulire le aperture di ventilazione del coperchio con aspirapolvere.

Stoccaggio e trasporto del prodotto

Stoccare il prodotto nei luoghi chiusi; proteggerlo contro la polvere, la sporcizia e l'umidità. Si raccomanda di stoccare il prodotto nella confezione originale.

Conservare il prodotto in posizione di lavoro. Non impilare i prodotti in strati. Non appoggiare nulla sul prodotto durante lo stoccaggio. Trasportare il prodotto nella sua confezione originale. Proteggerlo dagli urti eccessivi durante il trasporto. Non appoggiare nulla sul prodotto durante il trasporto.

DATI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore
Numero di catalogo		67661
Tensione nominale	[V~]	220 – 240
Frequenza nominale	[Hz]	50 – 60
Potenza nominale	[W]	320
Classe di isolamento		I
Capacità della coppa	[l]	5,6
Peso dell'alloggiamento	[kg]	1

PRODUCTKENMERKEN

De slowcooker is een toestel dat wordt gebruikt voor de langzame bereiding van langzaam voedsel bij lage temperatuur, waardoor het voedsel niet kookt. Hierdoor verliezen voedingsmiddelen hun voedingseigenschappen niet en verbranden ze niet. De slowcooker is bijzonder geschikt voor het bereiden van soepen, stoofschotels, bouillon, bigos, stoofpotjes, jam, etc. De slowcooker kan ook de temperatuur van het bereide voedsel op peil houden. De correcte, betrouwbare en veilige werking van het product hangt af van de juiste exploitatie.

Lees daarom voorafgaand aan de ingebruikname de volledige handleiding en bewaar deze goed.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade en letsel ten gevolge van productgebruik in strijd met het beoogde doeleinde of het niet opvolgen van de veiligheidsregels en aanbevelingen in deze handleiding. Productgebruik in strijd met het beoogde doeleinde leidt tevens tot verval van de garantie.

UITRUSTING

Het product wordt compleet verkocht en hoeft niet in elkaar te worden gezet. Verwijder voorafgaand aan de ingebruikname echter alle transportverpakking en beveiligingen. Ook zijn er voorbereidende handelingen vereist, die verderop in deze handleiding worden beschreven.

ALGEMENE GEBRUIKSAANBEVELINGEN

Het toestel is ontworpen voor thuisgebruik en mag niet worden gebruikt in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in cateringbedrijven.

Het toestel wordt alleen gebruikt voor de thermische verwerking van gerechten die direct in de kom worden geplaatst. Gebruik het toestel niet op een andere manier. Het toestel wordt niet gebruikt om water of andere vloeistoffen te verwarmen of te koken. Het toestel wordt niet gebruikt voor het bereiden van gerechten door het frituren in frituurvet. Plaats in de kom geen voedsel in verpakkingen uit kunststof. De kom mag niet buiten het toestel worden gebruikt, bijvoorbeeld in een oven of fornuis.

Het is verboden om voedsel rechtstreeks in het karkas van het toestel te bereiden. De behuizing is op geen enkele wijze beschermd tegen het binnendringen van vloeistoffen (water). Het rechtstreeks in de behuizing plaatsen van voedsel zal het product beschadigen en kan elektrische schokken, elektrische schokken en/of brand veroorzaken.

Het is verboden om het toestel zelfstandig te repareren, demonteren of modificeren. Alle productreparaties moeten worden verricht door een geautoriseerde service.

Het toestel moet tijdens de werking voortdurend onder toezicht staan.

WAARSCHUWING! Het product wordt heet tijdens de werking. Raak daarom tijdens werking de kom, het deksel, de behuizing en andere elementen die in de kom zijn geplaatst tijdens het werk, niet aan, omdat dit kan leiden tot ernstige brandwonden.

Het toestel mag door kinderen van 8 jaar en ouder worden gebruikt als er toezicht of instructies voor een veilig gebruik beschikbaar zijn en als zij de risico's ervan begrijpen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het toestel en de voedingskabel uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Aanbevelingen voor transport en installatie

Het product mag alleen op een harde, platte, egale, niet-brandbare ondergrond staan die bestand is tegen hoge temperaturen. De ondergrond moet het gewicht van het toestel en de

erop geplaatste gerechten kunnen dragen.

Er moet een ruimte van minstens 10 cm rond de buitenste zijwanden van het toestel zijn. Geen materialen boven het toestel plaatsen die niet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Zo kan het toestel voldoende ventileren. Het toestel niet plaatsen bij de rand van bijv. een tafel. Plaats het toestel niet in de buurt van brandbare materialen, zoals gordijnen of overgordijnen.

Plaats geen elektrische apparatuur boven het toestel. Tijdens de werking komt er waterdamp vrij, die kan leiden tot kortsluiting van de elektrische installatie en de oorzaak kan vormen van een elektrische schok.

Het is verboden om openingen te boren in het product of andere modificaties aan te brengen die niet zijn beschreven in deze instructie.

Het toestel alleen optillen wanneer het afgekoeld is en door het bij de handgrepen vast te pakken. Het toestel niet verplaatsen door aan de voedingskabel te trekken.

De temperatuur op de installatie- en gebruiksplek moet tussen de $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$ liggen en de relatieve vochtigheid moet lager zijn dan 90% zonder condensatie.

Aanbevelingen omtrent het aansluiten van het toestel op de stroom

Zorg er voorafgaand aan het aansluiten op de stroom voor dat de spanning, de frequentie en het rendement van het elektriciteitsnet overeenkomen met de waarden op het gegevensplaatje van het toestel. De stekker moet in het stopcontact passen. Het is verboden om de stekker of het stopcontact op enigerlei wijze te wijzigen om het in elkaar te laten passen.

Het toestel moet rechtstreeks aangesloten zijn op een enkel stopcontact. Het is verboden om gebruik te maken van verlengsnoeren, splitters of dubbele stopcontacten. De netstroomkring moet voorzien zijn van een beveiligingsgeleider en een beveiliging van minstens 16 A.

Vermijd contact van de voedingskabel met scherpe randen en hete voorwerpen en oppervlakken. Tijdens werking van het toestel moet de kabel altijd volledig uitgerold zijn en zo geplaatst zijn dat deze geen hinder veroorzaakt bij het gebruik van het product. De kabel mag geen struikelgevaar veroorzaken. Het stopcontact moet zich op zo een plek bevinden dat het altijd mogelijk is om snel de stekker van de voedingskabel van het toestel eruit te trekken. Pak tijdens het trekken van de stekker uit het stopcontact altijd de stekkerbehuizing vast en trek nooit aan het snoer.

Indien de voedingskabel of stekker beschadigd is deze direct van de stroom halen en contact opnemen met een geautoriseerde service om vervanging te regelen. Het product nooit gebruiken met beschadigde voedingskabel of stekker. De voedingskabel of stekker mogen in geval van schade niet worden gerepareerd maar moeten altijd worden vervangen door nieuwe schadevrije exemplaren.

Aanbevelingen omtrent het gebruik

WAARSCHUWING! De kom, het deksel en de behuizing kunnen tijdens en direct na gebruik heet zijn. Raak deze niet aan, aangezien dit kan leiden tot ernstige brandwonden. Laat de elementen van het toestel afkoelen. Als u deze voorwerpen moet verplaatsen voordat ze afkoelen, houdt u ze dan vast aan de daarvoor bestemde handgrepen. Gebruik handschoenen die beschermen tegen de gevolgen van hoge temperaturen.

Start het toestel niet zonder een kom of met een lege kom.

Zorg dat de vloer in de buurt van het gebruik van het toestel niet glad is. Zo wordt uitglijden, met ernstig letsel tot gevolg, voorkomen.

Voedingsmiddelen die in een kom worden geplaatst, mogen niet over de rand van de kom uitsteken. De rand van het deksel en de kommen moeten over hun gehele lengte met elkaar in contact zijn.

Men moet ze tijdens het bereiden van voedsel altijd in de gaten houden. Voedsel dat onbeheerd wordt achtergelaten kan verbranden, wat brand en ernstige brandwonden kan veroorzaken.

Verplaats het deksel alleen met behulp van de handgreep.

Voorkom plotselinge temperatuursveranderingen, bijv. door bevroren voedsel in een warme kom te plaatsen of de warme kom in koud water onder te dompelen of er koud water in te gieten. Gebruik de kommen niet voor het bereiden van gerechten in ovens, fornuizen, kachels, enz. Zet de kommen niet in de vriezer. De kom kan in de koelkast worden geplaatst, waar de temperatuur niet onder 0 °C daalt. Nadat u de kom uit de koelkast heeft gehaald, wacht u ongeveer 30 minuten tot de kom warm is.

Gebruik bij het bereiden van voedsel accessoires en gereedschappen die van dergelijke materialen zijn gemaakt die bestand zijn tegen de temperatuur die het product genereert. Het is verboden om hiervoor met blote handen te werken.

Gebruik geen scherp metalen gereedschap dat het oppervlak van de kom kan beschadigen. Als er tijdens of na de bereiding voedsel in de kom achterblijft, verwijder dan eventuele etensresten voordat u een ander gerecht bereidt. Voedselresten kunnen worden verbrand, waardoor rook, een onaangename geur en de smaak van het voedsel dat wordt bereid, wordt aangetast. Zij kunnen ook de oorzaak van brand zijn. Gebruik gereedschap van hout of kunststof die de temperatuur ontwikkeld door het product weerstaan. Gebruik geen scherpe of metalen gereedschappen. Dergelijke gereedschappen kunnen het oppervlak van de kom en de uitrusting beschadigen.

BEDIENING VAN HET PRODUCT

Installeren, opstarten en bedienen van het toestel

Het product uitpakken en alle verpakkingsonderdelen verwijderen. Aanbevolen wordt om de verpakking te bewaren voor het geval dat eventueel later transport en opslag nodig blijkt.

Het product schoonmaken aan de hand van de aanwijzingen uit de rubriek 'Onderhoud van het product'.

Het is aan te raden om de kom met voedsel te vullen voordat u ze in de behuizing plaatst. Dit zal het risico van bevulling van de behuizing met voedsel verminderen. Als de buitenkant van de kom verontreinigd is met voedsel, maak dan de verontreinigde delen grondig schoon voordat u de kom in de behuizing plaatst.

Plaats voedselproducten in de kom. Bedek de kom met het deksel en zorg ervoor dat de rand van het deksel uitgelijnd is met de rand van de kom. Plaats de kom in de productbehuizing.

Zorg ervoor dat de bedieningsknop in de OFF-stand (UIT) staat - dit betekent dat het toestel is uitgeschakeld.

Steek de stekker van het netsnoer in het stopcontact.

Draai de bedieningsknop naar een van de drie bedrijfsmodi. Het controlelampje gaat branden.

WARM - de modus voor het handhaven van de temperatuur van het gekookte voedsel.

LOW - Kook op een lagere temperatuur.

HIGH - Kook op een hogere temperatuur.

LET OP!

De kooktijd mag, ongeacht de gekozen temperatuur, niet meer dan 8 uur bedragen.

Als u klaar bent met koken, kunt u de instelling voor het onderhoud van de warmte instellen. Overschrijd in deze modus de 4 uur

niet. Na deze tijd kan het voedsel beginnen uit te drogen en zijn smaak verliezen.

WAARSCHUWING! Tijdens en onmiddellijk na het gebruik: de kom, het deksel en de behuizing kunnen een zeer hoge temperatuur hebben. Wees voorzichtig. Contact met hete productonderdelen kan leiden tot ernstige brandwonden.

Advies over het gebruik van de slowcooker

De meeste voedingsmiddelen zijn geschikt om traag te koken, maar we raden u aan de volgende instructies te volgen.

Voor het beste resultaat moet de kom van de slowcooker minstens voor de helft gevuld zijn.

Traag koken houdt vocht in het voedsel vast. Om de vochtigheid van het voedsel te verminderen, verwijdert u het deksel na het koken en stelt u de hoge kooktemperatuur gedurende 30 - 45 minuten in.

Het deksel is niet verzegeld. Verwijder het echter niet voor niets. Telkens wanneer het deksel tijdens de bereiding van een gerecht wordt verwijderd, moet u de in het recept aangegeven kooktijd met ca. 10 minuten verlengen.

Laat bij het bereiden van een soep een vrije ruimte van ca. 5 cm tussen het deksel en het oppervlak van de soep.

De slowcooker mag niet worden gebruikt om voedsel te verwarmen, maar het is mogelijk om het voedsel direct na bereiding in een ander pot of pan in de slowcooker te plaatsen en de slowcooker te gebruiken om het voedsel warm te houden.

Als het traditionele recept is aangepast aan de slowcooker, kan het zijn dat er minder vloeistof nodig is. Door de lagere temperatuur dan bij traditioneel koken, verdampt de vloeistof langzamer.

Voordat u de groenten in de langzame pan plaatst, snijd ze in kleine, gelijkmatige stukjes en bak ze zachtjes gedurende 2 - 3 minuten. Omdat de bereidingstijd langer is dan die van vlees, moeten de groenten op de bodem van de kom worden gelegd en moeten ze te allen tijde in de vloeistof van het voedsel worden ondergedompeld.

Vet van vlees dat in een langzaam kooktoestel wordt bereid, smelt niet op dezelfde manier als in de traditionele keuken. Snij, afhankelijk van uw voorkeur, het vet van het vlees af voordat u het in de slowcooker plaatst.

De meeste kookrecepten voor de slowcooker vereisen 8-10 uur koken op lage temperatuur en 4-6 uur koken op hogere temperatuur.

Na het bereiden van het voedsel in de slowcooker houdt de verwarmde en afgedekte kom het voedsel ca. 30 minuten warm. Als u uw voedsel langer warm moet houden, moet u het programma starten om uw voedsel warm te houden. Houd het voedsel echter niet langer dan 4 uur warm. Na deze tijd kan het voedsel beginnen uit te drogen en zijn smaak verliezen.

Traag koken kan het voedsel gedeeltelijk van zijn smaak beroven en er moeten meer kruiden worden gebruikt dan in de traditionele keuken.

De kom mag niet te lang in water worden ondergedompeld. De onderrand van de kom is vrij van glazuur en zal water absorberen. De kom kan voor langere tijd met water worden gevuld, bijvoorbeeld om voedselresten tijdens het schoonmaken op te nemen.

Onderhoud van het product

WAARSCHUWING! Alle onderhoudshandelingen moeten plaatsvinden met uitgeschakelde voeding. **Trek hiervoor de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact.**

LET OP! De behuizing van het toestel mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof. De behuizing kan niet worden gewassen onder stromend water, in de vaatwasser of met water onder hoge druk.

Alle reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd nadat alle onderdelen van het product volledig zijn afgekoeld. Versnel de koeling van productonderdelen niet, bijvoorbeeld door het dompelen in of het gieten van water. De verwarmde kom en het glazen deksel kunnen breken als de temperatuur snel verandert.

Het toestel wordt gebruikt om voedsel te bereiden dat in de kom wordt geplaatst, dus er moet worden gezorgd voor een goede hygiëne, zodat de bereiding van voedsel veilig is.

De kom en het deksel kunnen onder de stromende waterstraal worden gewassen. Het is ook toegestaan om de kom en het deksel in de vaatwasser te wassen. Het is echter niet aan te raden om de vaatwasmachine te vaak te gebruiken, omdat dit kan leiden tot beschadiging van het oppervlak van de aldus gereinigde onderdelen.

Gebruik voor het reinigen mild afwasmiddel. Verwijder resten van de oplossing met een in water gedrenkte doek (behuizing) of spoel ze af met een stroom stromend water (andere componenten). Veeg het product na het reinigen droog of laat het drogen.

Het product moet worden gereinigd voor het eerste gebruik en na elk gebruik, wachtend tot het volledig is afgekoeld voor gebruik. Reinig eventuele etensresten die op het toestel achterblijven om te voorkomen dat deze bij opnieuw gebruik verbranden en om te voorkomen dat de prestaties van de machine worden aangetast.

Gebruik geen oplosmiddelen, bijtende middelen, benzinealcohol of schurende middelen.

De ventilatie-openingen reinigen met een stofzuiger.

Opslag en transport van het product

Bewaar het product tijdens de opslag in gesloten ruimten en bescherm het tegen stof, vuil en vocht. Aanbevolen wordt om het product te bewaren in de originele doos.

Bewaar het product rechtop. Stapel geen producten op. Niets op het toestel plaatsen tijdens opslag.

Transporteer het product in de originele verpakking. Beschermen tegen overmatige schokken tijdens het transport. Niets op het toestel plaatsen tijdens het transport.

TECHNISCHE GEGEVENS

Parameter	Meeteenheid	Waarde
Catalogusnummer		67661
Nominale spanning	[V~]	220 - 240
Nominale frequentie	[Hz]	50 - 60
Nominaal vermogen	[W]	320
Isolatieklasse		I
Capaciteit van de kom	[l]	5,6
Gewicht van de behuizing	[kg]	1

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η συσκευή αργού μαγειρέματος είναι μια συσκευή που χρησιμοποιείται για την αργή προετοιμασία των φαγητών σε χαμηλή θερμοκρασία, η οποία δεν προκαλεί το βράσιμο των προϊόντων της διατροφής. Χάρη σε αυτό, τα φαγητά δεν χάνουν τις θρεπτικές τους ιδιότητες και δεν καίγονται. Η συσκευή αργού μαγειρέματος είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την παρασκευή σούπας, γκούλας, ζωμών, μπίγκος, στιφάδο, μαρμελάδων κλπ. Η συσκευή αργού μαγειρέματος μπορεί επίσης να διατηρήσει τη θερμοκρασία των παρασκευασμένων πιάτων. Η κατάλληλη, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία της συσκευής εξαρτάται από την κατάλληλη χρήση, γι' αυτό:

Πριν να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν πρέπει να διαβάσετε όλες τις οδηγίες χρήσης και να τη διατηρήσετε.

Για όλες τις βλάβες που έχουν δημιουργηθεί λόγω χρήσης του προϊόντος για σκοπούς άλλους από τον προορισμό του, μη τήρηση των κανόνων ασφαλείας και των συστάσεων που αναφέρονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης ο προμηθευτής δεν φέρει καμία ευθύνη. Το να χρησιμοποιείτε το προϊόν για τους σκοπούς διαφορετικούς από τον προορισμό του προκαλεί ακόμη την κατάργηση των δικαιωμάτων του χρήστη που απορρέουν από την εγγύηση.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Το προϊόν προμηθεύεται στην πλήρη κατάσταση και δεν απαιτεί καμία συναρμολόγηση. Πριν να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν πρέπει όμως να αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας και προστασίας μεταφοράς. Απαιτούνται ακόμη οι ενέργειες προετοιμασίας που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και απαγορεύεται η επαγγελματική χρήση της, όπως για παράδειγμα σε εστιατόρια.

Η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο για θερμική επεξεργασία φαγητών τοποθετημένων απευθείας μέσα στο μπολ. Απαγορεύεται η άλλου χαρακτήρα χρήση της συσκευής. Η συσκευή δεν προορίζεται για το ζέσταμα και το βράσιμο νερού ή άλλων υγρών. Η συσκευή δεν χρησιμοποιείται για την προετοιμασία των γευμάτων με βαθύ τηγάνισμα. Μη τοποθετείτε φαγητά σε πλαστικά δοχεία στο μπολ. Το μπολ δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί εκτός της συσκευής, π.χ. σε φούρνο ή κουζίνα.

Απαγορεύεται η προετοιμασία τροφίμων απευθείας στο περίβλημα της συσκευής. Το περίβλημα δεν προστατεύεται από την εισροή υγρών (νερού). Η τοποθέτηση φαγητών απευθείας στο περίβλημα θα προκαλέσει βλάβη στο προϊόν και μπορεί επίσης να προκαλέσει ηλεκτρικό βραχυκύκλωμα, ηλεκτροπληξία ή/και πυρκαγιά.

Απαγορεύεται να επισκευάζετε, αποσυναρμολογείτε ή να τροποποιείτε τη συσκευή μόνοι σας. Όλες οι επισκευές πρέπει να εκτελεστούν από το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι πάντοτε υπό επίβλεψη.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η συσκευή κατά τη λειτουργία θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία, μην αγγίζετε το μπολ, το καπάκι, το περίβλημα και άλλα στοιχεία που βρίσκονται μέσα στο δοχείο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αμέσως μετά το τέλος της, αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, εάν υπάρχει επίβλεψη ή δόθηκαν οδηγίες που εστιάζουν στη χρήση της συσκευής με ασφάλεια και αν κατανοούν τους κινδύνους που σχετίζονται με τη χρήση. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και εποπτεύονται. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

Προτάσεις σχετικά με τη μεταφορά και την εγκατάσταση

Το προϊόν μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε σκληρό, επίπεδο, ίσιο και μη εύφλεκτο υπόστρωμα ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες. Η επιφάνεια πρέπει να αντέχει το βάρος της ίδιας της συσκευής και του φαγητού που έχει τοποθετηθεί σ' αυτήν.

Πρέπει να εξασφαλίσετε ότι υπάρχει κενό τουλάχιστον 10 cm γύρω από τα πλαϊνά, εξωτερικά τοιχώματα της συσκευής. Πάνω από τη συσκευή μην τοποθετείτε υλικά που δεν είναι ανθεκτικά στη δράση υψηλής θερμοκρασίας. Αυτό θα επιτρέψει την κατάλληλη κυκλοφορία αέρα. Μην βάζετε τη συσκευή δίπλα στις άκρες π.χ. ενός τραπεζιού. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, π.χ. παραπτετάσματα ή κουρτίνες.

Μην τοποθετείτε ηλεκτρικές συσκευές πάνω από τη συσκευή. Κατά τη λειτουργία απελευθερώνεται υδρατμός που μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα και να γίνει αιτία ηλεκτροπληξίας.

Απαγορεύεται να τρυπήσετε στη συσκευή οποιοδήποτε άνοιγμα καθώς και να την τροποποιήσετε με οποιοδήποτε τρόπο που δεν αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης.

Μεταφέρετε τη συσκευή μόνο όταν κρυώσει πιάνοντας την από τις λαβές. Μην μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας.

Η θερμοκρασία στο σημείο εγκατάστασης και χρήσης της συσκευής πρέπει να είναι μεταξύ $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$, και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι κάτω από 90% χωρίς συμπύκνωση.

Συστάσεις για τη σύνδεση της συσκευής στην τροφοδοσία

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η αποδοτικότητα του δικτύου είναι συμβατές με τις αξίες που αναφέρονται στην ονομαστική πινακίδα. Το φισ πρέπει να ταιριάζει την πρίζα. Απαγορεύεται να τροποποιήσετε το φισ ή την πρίζα ώστε να ταιριάζουν μεταξύ τους.

Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη άμεσα σε μονή πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Απαγορεύεται να χρησιμοποιήσετε επεκτάσεις, πολύπριζες και διπλές πρίζες. Το κύκλωμα παροχής ρεύματος πρέπει να είναι εφοδιασμένο με προστατευτικό αγωγό και προστασία τουλάχιστον 16 A.

Αποφεύγετε να έχει επαφή το καλώδιο τροφοδοσίας με κοφτερές άκρες και ζεστά αντικείμενα και επιφάνειες. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι πλήρως ανεπτυγμένο και τοποθετημένο έτσι ώστε να μην αποτελεί εμπόδιο κατά τη λειτουργία της συσκευής. Τοποθεσία του καλωδίου τροφοδοσίας δεν επιτρέπεται να προκαλεί κίνδυνο παραπατήματος. Η πρίζα πρέπει να βρίσκεται σε τέτοιο σημείο ώστε να είναι πάντα δυνατή η γρήγορη αποσύνδεση του βύσματος του καλωδίου τροφοδοσίας της συσκευής. Όταν αποσυνδέετε το φισ πάντα πρέπει να τραβήξετε το περίβλημα του φισ και ποτέ το καλώδιο.

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι χαλασμένο άμεσα πρέπει να το αποσυνδέσετε από το δίκτυο παροχής ρεύματος και να επικοινωνήσετε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις του κατασκευαστή με σκοπό την ανταλλαγή του. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με χαλασμένο καλώδιο ή φισ. Το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ δεν επιτρέπεται να επισκευαστούν και σε περίπτωση που αυτά τα εξαρτήματα είναι χαλασμένα πρέπει να τα ανταλλάξετε με τα καινούρια χωρίς βλάβες.

Συστάσεις σχετικά με χρήση του προϊόντος

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το μπτολ, το καπάκι και το περίβλημα μπορεί να είναι ζεστά κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση. Μην τα αγγίζετε γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύμα-

τα. Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν τα εξαρτήματα της συσκευής. Εάν πρέπει να μετακινήσετε αυτά τα εξαρτήματα πριν κρυώσουν, κρατήστε τα μόνο από τις λαβές που παρέχονται για αυτή την χρήση. Πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια που προστατεύουν από υψηλές θερμοκρασίες.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς μπολ ή με άδειο μπολ.

Βεβαιωθείτε ότι το δάπεδο δεν είναι ολισθηρό κοντά στον τόπο όπου χρησιμοποιείται το προϊόν. Έτσι αποφεύγετε να γλιστρήσετε και να προκαλέσετε σοβαρά τραύματα.

Τα προϊόντα διατροφής που τοποθετούνται στο μπολ δεν πρέπει να προεξέχουν πάνω από την άκρη του μπολ. Η άκρη του καπακιού και του μπολ πρέπει να βρίσκονται σε πλήρη επαφή σε όλο το μήκος τους.

Κατά την προετοιμασία των φαγητών, θα πρέπει πάντα να τα παρατηρείτε όλη την ώρα. Τα τρόφιμα που αφήνονται χωρίς επιτήρηση μπορούν να καούν, κάτι που μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και επικίνδυνα εγκαύματα.

Μετακινήστε το καπάκι κρατώντας το μόνο από τη λαβή.

Αποφύγετε τις απότομες αλλαγές της θερμοκρασίας, π.χ. τοποθέτηση κατεψυγμένων φαγητών σε ένα ζεστό μπολ ή ρίψη / βύθιση ενός ζεστού μπολ σε κρύο νερό. Μην χρησιμοποιείτε το μπολ για το μαγείρεμα σε φούρνο, εστία, ψηστήρα κ.λπ. Μην τοποθετείτε το μπολ στην κατάψυξη. Το μπολ μπορεί να τοποθετηθεί στο ψυγείο, όπου η θερμοκρασία δεν πέφτει κάτω από 0 °C. Αφού αφαιρέσετε το μπολ από το ψυγείο, περιμένετε περίπου 30 λεπτά για να ζεσταθεί το μπολ.

Κατά την προετοιμασία των πιάτων, χρησιμοποιήστε εξαρτήματα και εργαλεία κατασκευασμένα από υλικά που αντέχουν στη θερμοκρασία που παράγεται από το προϊόν. Απαγορεύεται να το κάνετε με γυμνά χέρια.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία που θα μπορούσαν να προκαλέσουν βλάβη στην επιφάνεια του μπολ.

Εάν τα τρόφιμα παραμένουν μέσα στο μπολ τη διάρκεια ή μετά την προετοιμασία, αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων πριν από την προετοιμασία του επόμενου φαγητού. Τα υπολείμματα τροφίμων μπορούν να καούν, προκαλώντας καπνό, δυσάρεστη οσμή και να επηρεάσουν τη γεύση του φαγητού που παρασκευάζεται. Μπορούν επίσης να προκαλέσουν πυρκαγιά. Για την αφαίρεση, χρησιμοποιήστε ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία που αντέχουν στη θερμοκρασία που παράγεται από το προϊόν. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά εργαλεία. Τέτοια εργαλεία μπορούν να βλάψουν την επιφάνεια του μπολ ή του εξοπλισμού.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Εγκατάσταση, ενεργοποίηση και χειρισμός της συσκευής

Πρέπει να αποσυσκευάσετε το προϊόν αφαιρώντας πλήρως τα υλικά συσκευασίας. Προτείνεται να διατηρήσετε τη συσκευασία γιατί αυτή μπορεί να είναι χρήσιμη κατά μελλοντική μεταφορά και φύλαξη του προϊόντος.

Πλύνετε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου «Συντήρηση προϊόντος».

Συνιστάται να γεμίζετε το μπολ με τα τρόφιμα πριν το τοποθετήσετε στο περιβάλημα. Αυτό θα μειώσει τον κίνδυνο να λερωθεί το περιβάλημα με τρόφιμα. Εάν το εξωτερικό μέρος του μπολ έχει μολυνθεί από τρόφιμα, καθαρίστε προσεκτικά τη βρώμικη περιοχή πριν τοποθετήσετε το μπολ στο εσωτερικό του περιβλήματος.

Τοποθετήστε τα προϊόντα διατροφής μέσα στο μπολ. Καλύψτε το μπολ με το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι η άκρη του καπακιού προσκολλάται στην άκρη του μπολ. Τοποθετήστε το μπολ με φαγητό στο περιβάλημα του προϊόντος.

Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ελέγχου είναι στη θέση OFF - αυτό σημαίνει ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Συνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας στην πρίζα.

Γυρίστε το κουμπί σε έναν από τους τρεις τρόπους λειτουργίας. Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

WARM - λειτουργία για τη διατήρηση της θερμοκρασίας των μαγειρεμένων τροφίμων.

LOW - λειτουργία μαγειρέματος σε χαμηλότερη θερμοκρασία.

HIGH - λειτουργία μαγειρέματος σε υψηλότερη θερμοκρασία.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο χρόνος μαγειρέματος, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη θερμοκρασία, δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 8 ώρες.

Μετά το τέλος του μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας. Μην υπερβαίνετε τις 4 ώρες λειτουργίας σε αυτή τη λειτουργία. Μετά από αυτό το διάστημα, το φαγητό μπορεί να αρχίσει να στεγνώνει και να χάσει τη γεύση του.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία: το μπουλ, το καπάκι και το περίβλημα ζεσταίνονται μέχρι πολύ υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει να προσέχετε. Η επαφή με θερμασμένα μέρη μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Συμβουλές για τη χρήση της συσκευής αργού μαγειρέματος

Τα περισσότερα τρόφιμα είναι κατάλληλα για αργό μαγείρεμα, αλλά συνιστώνται να ακολουθούνται οι εξής οδηγίες.

Για καλύτερα αποτελέσματα, η συσκευή αργού μαγειρέματος πρέπει να είναι τουλάχιστον μισό γεμάτο.

Το αργό μαγείρεμα διατηρεί την υγρασία στο φαγητό. Για να μειώσετε την υγρασία του φαγητού, μετά το μαγείρεμα, αφαιρέστε το καπάκι και ρυθμίστε τη θερμοκρασία ψησίματος για 30 - 45 λεπτά.

Το καπάκι δεν είναι στεγανοποιημένο. Ωστόσο, δεν πρέπει να αφαιρείται χωρίς λόγο. Κάθε φορά που αφαιρείτε το καπάκι κατά την προετοιμασία των φαγητών θα πρέπει να προσθέσετε περίπου 10 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος που καθορίζεται στη συνταγή. Κατά την προετοιμασία της σούπας, αφήστε περίπου 5 cm ελεύθερου χώρου ανάμεσα στο καπάκι και την επιφάνεια της σούπας. Η συσκευή αργού μαγειρέματος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για το ζέσταμα των τροφίμων, αλλά μπορείτε να τοποθετήσετε στη συσκευή αργού μαγειρέματος φαγητό αμέσως μετά το μαγείρεμα σε άλλο πιάτο και να χρησιμοποιήσετε την για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία του φαγητού.

Όταν προσαρμόζετε μια παραδοσιακή συνταγή στη συσκευή αργού μαγειρέματος, μπορεί να χρειαστούν λιγότερα υγρά. Λόγω της χαμηλότερης θερμοκρασίας από την παραδοσιακή κουζίνα, το υγρό εξατμίζεται πιο αργά.

Τα λαχανικά, πριν τα τοποθετήσετε στη συσκευή αργού μαγειρέματος, πρέπει να κοπούν σε μικρά, ίσια κομμάτια και στη συνέχεια να τσιγαριστούν απαλά για περίπου 2 – 3 λεπτά. Λόγω του μεγαλύτερου χρόνου προετοιμασίας των λαχανικών παρά του κρέατος, θα πρέπει να τοποθετούνται στην πυθμένα του μπουλ και να προσέχετε να είναι συνεχώς βυθισμένα στο υγρό του φαγητού.

Το λίπος από το κρέας που παρασκευάζεται στη συσκευή αργού μαγειρέματος δεν λιώνει όσο στην περίπτωση της παραδοσιακής μαγειρικής. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, θα πρέπει να κόψετε το λίπος από το κρέας πριν το τοποθετήσετε στη συσκευή αργού μαγειρέματος.

Οι περισσότερες συνταγές μαγειρέματος για συσκευές αργού μαγειρέματος απαιτούν 8-10 ώρες σε χαμηλή θερμοκρασία και 4-6 ώρες σε υψηλότερη θερμοκρασία.

Μετά την προετοιμασία του φαγητού σε μια συσκευή αργού μαγειρέματος, ένα θερμαινόμενο και καλυμμένο μπουλ διατηρεί τη θερμότητα του φαγητού για περίπου 30 λεπτά. Αν χρειαστεί να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ενεργοποιήστε το πρόγραμμα της διατήρησης θερμοκρασίας των φαγητών. Ωστόσο, μην κρατάτε τα τρόφιμα ζεστά για περισσότερο από 4 ώρες. Μετά από αυτό το διάστημα, το φαγητό αρχίζει να στεγνώνει και να χάνει τη γεύση του.

Το αργό μαγείρεμα μπορεί να στερήσει το φαγητό της γεύσης, πρέπει να χρησιμοποιείτε περισσότερα μπαχαρικά παρά στο παραδοσιακό μαγείρεμα.

Το μπουλ δεν πρέπει να βυθίζεται στο νερό για πολύ καιρό. Η κάτω άκρη του μπουλ είναι χωρίς γλάσο και μπορεί να απορροφά το νερό. Το μπουλ μπορεί να γεμίσει με νερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, να παράδειγμα, για να εμποτίσει τα κατάλοιπα τροφίμων κατά τον καθαρισμό.

Συντήρηση προϊόντος

ΠΡΟΣΟΧΗ! Πρέπει να αναλάβετε όλες τις ενέργειες συντήρησης όταν το προϊόν είναι αποσυνδεδεμένο από την τροφοδοσία. Για αυτό το σκοπό αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του δικτύου.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το περίβλημα της συσκευής δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή άλλο υγρό. Το προϊόν δεν πρέπει να πλένεται με τρεχούμενο νερό, σε πλυντήρια πιάτων ή σε νερό υψηλής πίεσης.

Όλες οι εργασίες καθαρισμού θα πρέπει να διεξάγονται αφού όλα τα εξαρτήματα του προϊόντος έχουν κρυώσει εντελώς. Μην επιπαχύνετε την ψύξη των εξαρτημάτων του προϊόντος, π.χ. με βύθιση σε νερό ή έκχυση με νερό. Ένα ζεστό μπουλ και ένα γυάλινο καπάκι μπορεί να σκάσει αν αλλάξει ξαφνικά η θερμοκρασία.

Το προϊόν χρησιμοποιείται για την προετοιμασία τροφίμων που τοποθετούνται στο μπουλ, οπότε πρέπει να προσέξετε να εξασφαλίσετε σωστή υγιεινή, έτσι ώστε η προετοιμασία των φαγητών να είναι ασφαλής.

Το μπουλ και το καπάκι μπορούν να πλένονται κάτω από ρεύμα τρεχούμενου νερού. Επιπρόσθετα επίσης το μπουλ και τα εξαρτήματα να πλένονται σε πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, δεν συνιστάται η χρήση του πλυντηρίου πιάτων πολύ συχνά επειδή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις επιφάνειες που πλένονται με αυτόν τον τρόπο.

Για καθαρισμό χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Το υπολειμματικό διάλυμα πρέπει να αφαιρείται με ένα πανί εμποτισμένο σε νερό (περίβλημα) ή να ξεπλένεται με ρεύμα τρεχούμενου νερού (άλλα εξαρτήματα). Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε το προϊόν μέχρι να στεγνώσει ή αφήστε το να στεγνώσει.

Το προϊόν πρέπει να καθαριστεί πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό περιμένετε το προϊόν να κρυώσει εντελώς. Πρέπει να καθαρίσετε όλα τα υπολείμματα τροφίμων που παραμένουν στο προϊόν, αυτό θα εμποδίσει την

καύση τους κατά τη διάρκεια της επαναχρησιμοποίησης και επίσης θα αποτρέψει τη μείωση της απόδοσης της συσκευής. Για καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά, καυστικά μέσα, το αλκοόλ, τη βενζίνη ή μέσα τριβής. Καθαρίστε τα ανοίγματα εξαερισμού του περιβλήματος με την ηλεκτρική σκούπα.

Αποθήκευση και μεταφορά προϊόντων

Φυλάξτε το προϊόν σε κλειστούς χώρους, προστατεύστε το από τη σκόνη, την ακαθαρσία και την υγρασία. Προτείνεται να φυλάξετε το προϊόν στη συσκευασία του εργοστασίου.

Φυλάσσετε το προϊόν στη θέση στην οποία λειτουργεί. Μην βάζετε τα προϊόντα σε στρώσεις. Μην βάζετε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά την αποθήκευση.

Μεταφέρετε το προϊόν στη συσκευασία του εργοστασίου. Προστατεύστε το από τις υπερβολικές διαταραχές κατά τη μεταφορά. Μην βάζετε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά τη μεταφορά.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Τιμή
Κωδικός καταλόγου		67661
Ονομαστική τάση	[V~]	220 - 240
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50 - 60
Ονομαστική ισχύς	[W]	320
Κλάση μόνωσης		I
Χωρητικότητα του μπωλ	[l]	5,6
Βάρος περιβλήματος	[kg]	1

