

SLOW COOKER 6L SENCOR

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

Avertismente generale

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către cu vârsta între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani, dacă sunt sub supraveghere continuă.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii doar dacă aceștia au mai mult de 8 ani și sunt sub supraveghere.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți cu privire la modul de utilizare în siguranță a aparatului și dacă înțeleg potențialele pericole.

Siguranța electrică

- Nu lăsați acest aparat și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.
- Înainte de a conecta acest aparat la o priză, asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta produsului corespunde tensiunii din priza dvs.
- Conectați aparatul doar la o priză împământată corespunzător. Nu utilizați un prelungitor.
- Nu conectați niciodată aparatul la o priză până când nu este asamblat corespunzător.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a-l folosi.
- Nu conectați și nu deconectați cablul de alimentare la și de la priza de alimentare cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că contactele ștecherului nu intră în contact cu apa sau umezeala.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza. Deconectați cablul de alimentare trăgând ușor de ștecherul cablului de alimentare.
- Nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea unei mese sau că nu atinge o suprafață fierbinte sau obiecte ascuțite.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către tehnicianul de service autorizat, deoarece acest lucru va preveni apariția unei situații periculoase.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați nicio ajustare la acesta. Efectuați toate reparațiile sau ajustările aparatului la un service autorizat. Modificarea aparatului în timpul perioadei de garanție poate anula garanția.
- Pentru a preveni riscul de rănire prin electrocutare, nu introduceți niciodată unitatea aparatului, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Asigurați-vă că nu stropește apă sau orice alt lichid pe ștecherul de alimentare sau pe priză și că aburul fierbinte emis de aparat este, de asemenea, ținut departe. Dacă, totuși, se întâmplă acest lucru, decuplați întrerupătorul de circuit al prizei de alimentare și apoi uscați cu grijă priza și ștecherul înainte de utilizarea ulterioară.
- Opriti întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză după ce ați terminat de utilizat.

Siguranța în timpul utilizării

- Acest aparat este destinat gătirii lente a alimentelor, gătirii la abur și preparării iaurtului. Nu-l utilizați în alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Acest aparat de gătit este conceput pentru uz casnic și locații similare, cum ar fi:
 - Bucătării în magazine, birouri și alte locuri de muncă,
 - În agricultură,
 - Pentru oaspeții hotelurilor, motelurilor și altor locații similare,

- În unități de cazare cu mic dejun.
- Acest aparat este conceput doar pentru utilizare în spații interioare. Nu îl utilizați niciodată într-un mediu în aer liber sau industrial.
- Acest aparat trebuie utilizat doar în conformitate cu instrucțiunile conținute în acest manual de utilizare.
- Folosiți aparatul doar pe o suprafață plană, uscată, curată, stabilă și rezistentă la căldură. Nu folosiți aparatul pe zona de scurgere a chiuvetei de bucătărie.
- Nu puneți aparatul pe marginea unei mese, pe suprafețe instabile, înclinate sau neuniforme, pe un cuptor electric sau pe gaz și alte surse de căldură în apropierea acestora.
- Nu folosiți aparatul pe suprafețe sensibile la căldură, deoarece aceste suprafețe ar putea fi deteriorate.
- Când gătiți, nu puneți aparatul direct pe blaturi sensibile la căldură, adică blaturi de piatră. Acest tip de blat este sensibil la căldură neuniformă, iar atunci când este încălzit într-un singur punct se poate crăpa. În cazul în care doriți să utilizați acest aparat pe un blat sensibil la căldură, puneți o placă de tăiat sau un material similar rezistent la căldură dedesubt.
- Aparatul trebuie amplasat într-o poziție stabilă, cu mânerul poziționat astfel încât să împiedice vărsarea lichidelor fierbinți.
- Utilizați doar bolul de gătit detașabil furnizat împreună cu acest aparat. Nu folosiți niciodată alt bol.
- Nu folosiți un bol de gătit crăpat, stricat sau deteriorat în alt mod. Un bol de gătit deteriorat trebuie înlocuit cu un bol nou de tipul original.
- NU folosiți aparatul când nu funcționează corect sau după ce a căzut pe podea, a fost introdus în apă sau a fost deteriorat în orice alt mod. Predați-l unui service autorizat pentru inspecție sau reparație.
- Înainte de a introduce bolul de gătit detașabil în unitatea de gătit lentă, verificați dacă suprafața exterioară a vasului și zona interioară a unității aparatului sunt complet curate și uscate. Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu trebuie să existe resturi de alimente uscate, etc. pe suprafața exterioară a vasului de gătit și pe suprafața elementului de încălzire.
- Înainte de a conecta aparatul la priză, asigurați-vă că bolul de gătit este pus corect în interiorul unității de gătit lentă, că vasul de gătit este umplut cu apă și alimentele și că capacul este poziționat corect pe vasul de gătit. Nu umpleți excesiv vasul de gătit detașabil.
- Nu conectați aparatul la o priză și nu îl porniți fără ca vasul de gătit să fie amplasat în interiorul unității de gătit lentă.
- Nu utilizați aparatul cu un bol de gătit gol.

Avertisment:

Nu turnați apă și nu puneți alimente în unitatea de gătit lentă. Mâncarea și apa se pun doar în vasul de gătit. Mâncarea și apa se pun doar în vasul de gătit.

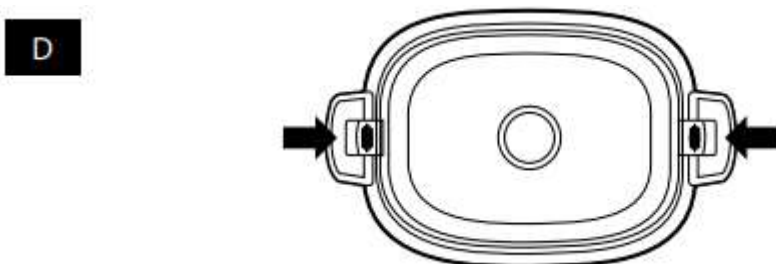
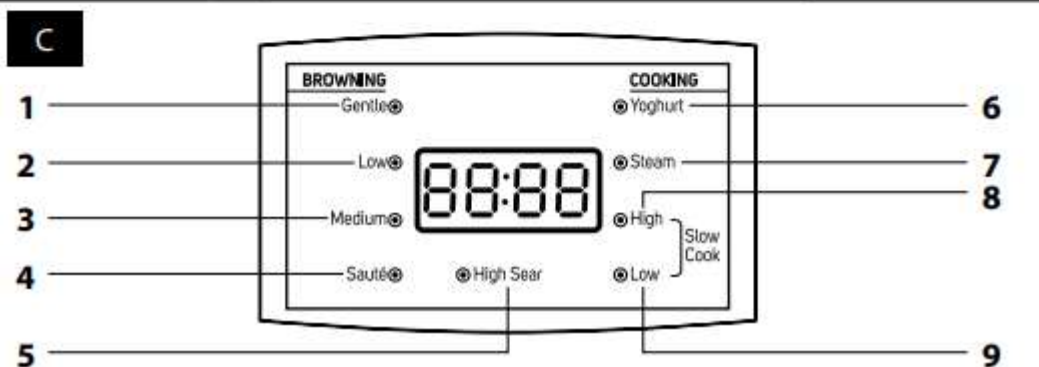
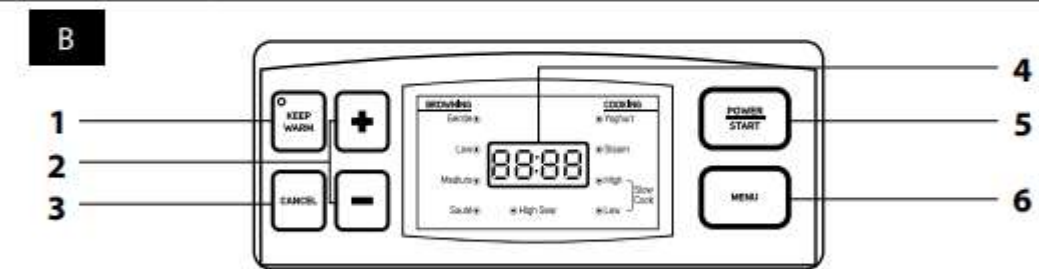
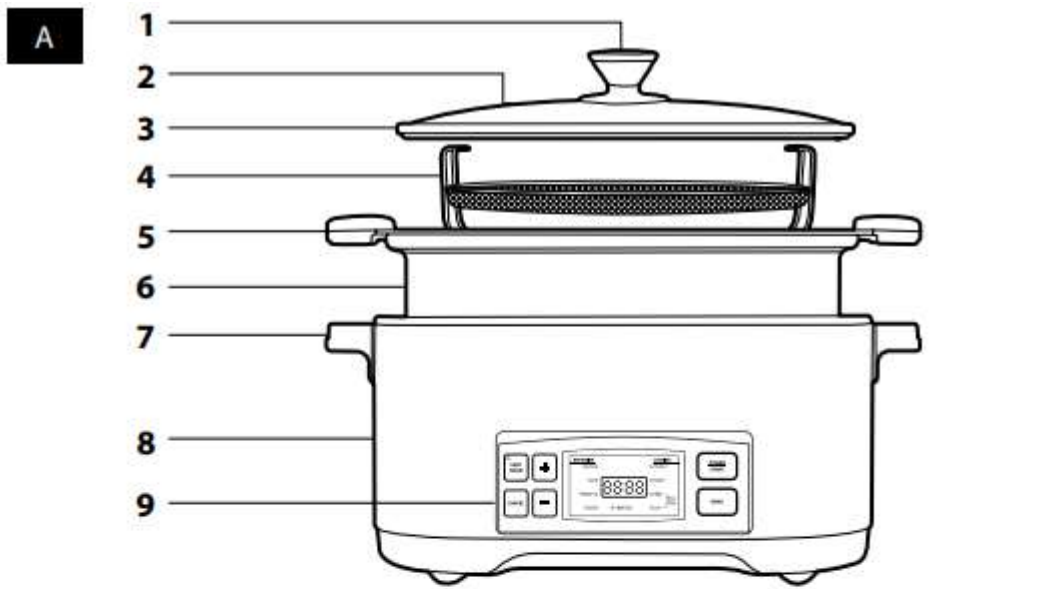
- Folosiți aparatul doar cu accesoriile originale furnizate.

Atenție:

Utilizarea accesoriilor neoriginale poate duce la apariția unei situații periculoase.

- Când utilizați aparatul, capacul trebuie să fie înclinat în jos și fixat corespunzător. Nu puneți niciun obiect pe capac.
- În timpul funcționării, trebuie să fie suficient spațiu pentru circulația aerului deasupra și în jurul aparatului. Nu acoperiți aparatul și nu îi blocați orificiile de ventilație.
- Asigurați-vă că orificiul de evacuare a aburului nu este îndreptat către materiale sensibile la căldură sau către dumneavoastră sau alte persoane. Aburul fierbinte poate provoca opărire grave.
- Nu lăsați lingura de amestecare și de servire sau orice alte ustensile de bucătărie în interiorul vasului de gătit detașabil atunci când utilizați funcția KEEP WARM (păstrare la cald).
- Temperatura suprafețelor accesibile de pe aparat este ridicată atunci când aparatul este în funcțiune și pentru un anumit timp după aceea.

- Suprafața elementului de încălzire reține căldura reziduală după utilizare.
- Când manevrați aparatul după terminarea gătitului, este necesar să aveți mare grijă să nu atingeți unitatea aparatului sau orice alte părți ale aparatului, deoarece acestea pot fi încă fierbinți ca urmare a căldurii reziduale.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. După ce opriți și deconectați aparatul de la priză, utilizați mânerele de transport ale unității aparatului pentru a o ridica și a o transporta. Din motive de siguranță sporită, vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie.
- Utilizați mânerul capacului pentru a ridica și a transporta capacul. Când deschideți capacul, pentru a preveni opărirea, este necesar să aveți grijă ca aburul care iese din vasul de gătit să nu fie îndreptat spre dvs. Din motive de siguranță sporită, vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie.
- Folosiți mănuși de bucătărie când scoateți vasul de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Apa din capac poate picura doar în vasul de gătit; nu trebuie totuși să picure în unitatea aparatului.
- Când capacul este fierbinte, nu îl puneți pe suprafețe sensibile la căldură.
- Aparatul nu trebuie lăsat fără supraveghere când este în funcțiune.
- Opriți și deconectați întotdeauna aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați, când îl lăsați fără supraveghere, înainte de a scoate vasul de gătit sau inserția pentru aburi, înainte de a-l curăța, întreține sau muta. Nu mișcați niciodată aparatul în timpul funcționării.
- Este necesar să acordați atenție excepțională atunci când mutați aparatul când este umplut cu alimente sau lichide fierbinți.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet înainte de a scoate vasul de gătit sau inserția pentru aburi și înainte de curățare.
- Curățați în mod regulat aparatul după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul "Întreținere și curățare". Nu efectuați nicio întreținere asupra aparatului în afară de procedura de întreținere descrisă în capitolul "Întreținere și curățare".
- Pentru a preveni zgârierea suprafeței antiaderente din interiorul vasului de gătit atunci când îl curățați, utilizați întotdeauna ustensile din lemn, silicon sau plastic.
- În afară de vasul de gătit detașabil, nicio altă parte a acestui aparat nu este destinată spălării în mașina de spălat vase.



- Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar și în cazurile în care sunteți familiarizat cu acest tip de produs. Utilizați aparatul doar în modul descris în acest manual de utilizare. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur, unde poate fi preluat cu ușurință pentru utilizare ulterioară. În cazul în care predați acest aparat altei persoane, asigurați-vă că includeți și acest manual de utilizare.
- Despachetați cu grijă aparatul și aveți grijă să nu aruncați nicio parte a ambalajului înainte de a găsi toate părțile aparatului. Vă recomandăm să păstrați cutia de carton originală, materialul de ambalare, chitanța de cumpărare și garanția cel puțin pe durata răspunderii legale pentru performanță sau calitatea nesatisfăcătoare. În cazul transportului, vă recomandăm să împachetați aparatul în cutia originală de la producător.

DESCRIEREA APARATULUI

A1 Mâner capac

A2 Evacuare abur

A3 Capac din sticlă

A4 Inserție pentru abur din oțel inoxidabil – Potrivită pentru gătit la abur sau coacerea porțiilor mari

A5 Mânere bol de gătit cu încuietori de prindere a capacului – Servește la ținerea capacului bolului de gătit atunci când gătiți și când depozitați oala de gătit.

A6 Bol de gătit detașabil de 6 litri din aluminiu – Cu un strat interior antiaderent și mânere reci

A7 Mânere unitate de gătire lentă

A8 Unitate de gătire lentă – Conține un element de încălzire

A9 Panou de control

B1 Buton de păstrare la cald cu indicator

B2 Butoanele plus (+) și minus (-) - Servește la creșterea sau reducerea timpului de gătire

B3 Buton anulare

B4 Afișaj LED

B5 Buton Pornit/Oprit/Start cu indicator

B6 Buton MENU – Este folosit pentru selectarea unui mod de gătit

C1 Mod de rumenire – căldură blândă

C2 Mod de rumenire – căldură scăzută

C3 Mod de rumenire – căldură medie

C4 Mod de rumenire – sote

C5 Mod de rumenire – ardere ridicată

C6 Mod de gătire – iaurt

C7 Mod de gătire – gătire la abur

C8 Mod de gătire – gătire lentă la foc mare

C9 Mod de gătire – gătire lentă la foc mic

SCOPUL UTILIZĂRII

- Acest aparat este destinat gătirii lente a alimentelor, gătirii la abur și preparării iaurtului.
- În prezent, gătitul lentă aparține tendințelor recente de gătit sănătos și gustos. Datorită acestei metode, alimentele capătă arome noi, mai intense, făcând posibilă utilizarea unor cantități mici de potențiatori de aromă, cum ar fi sarea și grăsimea. Aparatul este folosit pentru a găti, coace și rumeni. Gătitul este simplu și economic. Rezultatul este întotdeauna excepțional și oricine îl poate face.

Atenție:

Acest aparat nu este conceput pentru a fi operat folosind un întrerupător cu temporizator extern sau un sistem cu telecomandă.

UTILIZAREA APARATULUI

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, spălați vasul de gătit A6, capacul de sticlă A3 și inserția pentru abur A4 folosind o soluție de detergent fierbinte și uscați bine.
- Înainte de a introduce bolul de gătit A6 în unitatea de gătire lentă A8, verificați dacă unitatea de gătire lentă și partea exterioară a bolului de gătit detașabil A6 sunt curate și fără resturi de mâncare. Puneți capacul de sticlă A3 pe vasul de gătit A6, astfel încât să fie orizontal și să se așeze uniform pe marginea vasului. Apăsați încuietorile de pe ambele mânere A5 ale bolului de gătit și glisați-le spre mânerul capacului A1 până când alunecă în poziție, vezi fig. D.
- Capacul A3 este blocat pe bolul de gătit A6, cu toate acestea, vasul de gătit poate fi scos cu ușurință din unitatea de gătire lentă A8 folosind mânerul bolului de gătit A5.

- Vasul de gătit detașabil A6 este fabricat din aluminiu cu suprafață antiaderentă, nu este potrivit pentru utilizarea pe arzător sau plite pe gaz, electrice sau ceramice și nu poate fi utilizat în cuptoare. Toate procesele de gătit trebuie efectuate cu bolul de gătit A6 amplasat în siguranță în interiorul unității de gătire lentă A8.

Avertisment:

Nu ridicați vasul de gătit detașabil A6 folosind mânerul capacului A1. Utilizați doar mânerul bolului de gătit A5 situate pe ambele părți.

PORNIREA

- Conectați ștecherul cablului de alimentare al aparatului la o priză. Aparatul va emite un beep și va trece în modul de așteptare.

MOD STAND-BY

- Modul stand-by înseamnă că aparatul este gata de utilizare. Patru linii sunt afișate pe ecranul B4.
- Puneți aparatul în modul stand-by conectându-l la rețeaua de alimentare sau apăsând butonul B3 în orice moment când faceți sau modificați setările de gătit sau când gătiți efectiv.

MOD SLEEP

- Puneți aparatul în modul de repaus:
 - Automat, când nu face nimic în modul stand-by timp de 1 minut;
 - Ținând apăsat butonul B5 timp de 3 secunde.
- Reactivați aparatul din modul de repaus apăsând orice buton de la B1 la B6.

OPRIREA

- Pentru a opri complet aparatul, deconectați cablul de alimentare de la priză.

SELECTAREA UNUI MOD DE GĂTIRE

- Apăsați butonul B6 în mod repetat pentru a activa modurile individuale de la C1 la C9. Modul C1 este întotdeauna activat primul, celelalte moduri urmează secvențial în sensul acelor de ceasornic. Activarea modurilor individuale este însoțită de un beep, de pâlpâierea indicatorului de mod respectiv și a timpului de gătire implicit pe afișajul B4 și de pâlpâierea indicatorului butonului B5.

AJUSTAREA TIMPULUI DE GĂTIRE

- Fiecare mod de gătire are o valoare implicită de timp prestabilită, care este afișată pe afișajul B4. Această valoare poate fi ărită sau micșorată folosind butoanele B2, întotdeauna la anumite intervale și în limitele intervalului disponibil, vezi tabelul de mai jos.

Valori implicite ale timpului de gătit și interval reglabil:

MOD	VALOARE IMPLICITĂ	INTERVAL REGLABIL	PĂSTRARE LA CALD
RUMENIRE			
Căldură ușoară	15 minute	5 până la 60 de minute (în trepte de 5 minute)	Manual
Căldură scăzută	15 minute	5 până la 60 de minute (în trepte de 5 minute)	Manual
Căldură medie	15 minute	5 până la 60 de minute (în trepte de 5 minute)	Manual
Saute	15 minute	5 până la 60 de minute (în trepte de 5 minute)	Manual

Ardere ridicată	15 minute	5 până la 60 de minute (în trepte de 5 minute)	Manual
GĂTIRE			
Gătire lentă la temperatură scăzută (Gătire lentă scăzută)	8 ore	6 până la 14 ore (în trepte de 10 minute)	Auto/manual
Gătire lentă la temperatură ridicată (Gătire lentă ridicată)	6 ore	2 până la 8 ore (în trepte de 10 minute)	Auto/manual
Gătire la abur (Abur)	20 minute	10 până la 120 de minute (în trepte de 1 minut)	Manual
laurt	8 ore	6 până la 12 ore (în trepte de 10 minute)	Manual

Notă:

Toate modurile de rumenire au preîncălzire automată. Timpul setat va începe numărătoarea inversă doar după terminarea fazei de preîncălzire. În cazul unei întreruperi de curent în timpul rulării în modul BROWNING sau COOKING, aparatul va reține modul curent și va seta timpul de gătire dacă întreruperea de curent nu durează mai mult de 15 minute. După restabilirea energiei, aparatul va continua în modul dat. În cazul în care întreruperea curentului depășește 15 minute, este necesar să selectați din nou un mod de gătit și să setați timpul de gătire.

- O oră setată manual poate fi anulată în orice moment apăsând butonul B3.

ÎNCEPEREA GĂTITULUI

- Apăsați butonul B5 pentru a confirma selecția modului, setarea orei și pentru a începe gătitul.

Notă:

Există o limită de timp de 60 de secunde pentru confirmarea modului selectat, timpul de gătire și pentru a începe gătitul. După acest timp, aparatul va începe să sune, ceea ce indică faptul că este pornit, dar nu gătește încă. În cazul în care nu efectuați nicio acțiune în decurs de 5 minute, aparatul va reveni automat în modul de așteptare și va anula orice setări.

MOD RUMENIRE

- Acest aparat are 5 moduri de rumenire de la C1 la C5 pentru toate sarcinile de sotare, rumenire și prăjire puternică. Aceste moduri sunt ideale pentru sotarea cărnii și pregătirea legumelor înainte de gătirea lentă ulterioară, ceea ce va permite sotarea în condimente și sucuri de carne, ceea ce va face mesele gătite lent și mai suculente.

Funcția RUMENIRE	Temperatură (aprox.)
Căldură blândă	100°C
Căldură scăzută	120°C
Căldură medie	150°C
Sote	170°C
Ardere ridicată	180°C

- Folosiți butonul B6 pentru a selecta modul dorit. Dacă este necesar, reglați ora folosind butoanele B2 și conformați selecția folosind butonul B5. Un dreptunghi intermitent va apărea pe afișajul B4, iar aparatul va începe faza de preîncălzire. Când aparatul emite un semnal sonor și temporizatorul începe să numere timpul, faza de preîncălzire se termină și aparatul va

începe faze de gătit propriu-zisă. Când temporizatorul ajunge la zero, procesul de gătire se va încheia. Aparatul va emite un beep și va trece în modul de așteptare.

Notă:

Puteți încheia procesul de gătit în orice moment apăsând butonul B3.

MOD DE GĂTIRE

- Acest aparat are 2 moduri de gătire lentă C8 și C9. După ce ați introdus în siguranță bolul de gătit A6 în unitatea de gătire lentă A8, puneți toate ingredientele în vasul de gătit, asigurându-vă că sunt aranjate uniform pe fundul vasului. Puneți capacul A3 pe vasul de gătit A6 și fixați capacul în poziție cu ajutorul încuietorilor de pe mânerul bolului de gătit A5, vezi fig. D.
- Folosiți butonul B5 pentru a selecta funcția dorită C8 sau C9. Dacă este necesar, reglați timpul de gătire folosind butoanele B2. Apăsăți butonul B5 pentru a confirma selecția și a începe procesul de gătit. Indicatorul funcției selectate va fi aprins și afișajul B4 va afișa numărătoarea inversă.
 - Când este selectat modul C9, alimentele sunt încălzite ușor pentru o perioadă mai lungă de timp, fără a fi supragătite sau arse. Atunci nu este necesară amestecarea.
 - Când modul C8 este setat, alimentele vor fi gătite în aproximativ jumătate din timp comparativ cu modul C9. În modul C8, anumite alimente pot ajunge la punctul de fierbere, așa că este necesar să adăugați apă. Acest lucru va depinde de rețetă și de timpul de gătire. Amestecând ocazional, aromele vor fi distribuite uniform.
- Când temporizatorul ajunge la zero, aparatul va emite un semnal sonor de cinci ori și va trece în modul PĂSTRARE LA CALD, iar indicatorul de pe butonul B1 va fi aprins. Aparatul va rămâne în acest mod timp de 4 ore și apoi va trece în modul de așteptare.

Avertisment:

În cazul în care nu sunteți acasă în timpul procesului de gătire lentă și are loc o întrerupere a curentului, aruncați mancarea chiar și atunci când pare că este gătită.

- Pentru mai mult informații, consultați capitolul Ghid de gătire lentă.

MOD GĂTIRE LA ABUR

- Înainte de a găti la abur, asigurați-vă că vasul de gătit A6 este curat. Puneți inserția pentru aburi A4 pe fundul vasului de gătit. Turnați 1 până la 1,3 litri de apă în vasul de gătit A6, astfel încât nivelul apei să fie chiar sub nivelul inserției pentru aburi A4.
- În funcție de tipul de mâncare și de metoda de gătit dorită, puteți pune alimentele pe inserția de aburi A4 înainte de a selecta funcția de gătire sau, alternativ, doar după ce apa începe să fiarbă. Cei 1 până la 1,3 litri de apă vor începe să fiarbă în aproximativ 10 minute.
- Puneți alimentele pe inserția pentru aburi A4, puneți capacul A3 pe vasul de gătit A6 și blocați-l. Nu scoateți capacul A3 în timp ce gătiți la abur. Înclinarea capacului va duce la eliberarea aburului, ceea ce va prelungi timpul de gătire.
- Folosiți butonul B5 pentru a selecta modul C7. Dacă este necesar, reglați timpul de gătire folosind butoanele B2. Verificați dacă timpul stabilit este suficient pentru a aduce apa la fierbere. În timp ce fierbeți la abur, monitorizați nivelul apei din vasul de gătit A6. Dacă este necesar să adăugați apă, deblocați și scoateți capacul A3 folosind o pereche uscată de mănuși de bucătărie, turnați apă fierbinte, puneți capacul A3 din nou și blocați-l la loc.
- După ce ați terminat gătitul la abur și deschideți capacul înclinat, puteți scoate inserția pentru abur A4 din vasul de gătit A6. Sau puteți scoate mâncarea gătită din inserția pentru abur A4 folosind o pereche de clești și lăsați inserția pentru abur A4 să se răcească complet înainte de a scoate din vasul de gătit A6.
- Pentru mai multe informații, consultați capitolul Ghid de gătit la abur.

MOD IAURT

- Toate echipamentele și ustensilele folosite la prepararea iaurtului trebuie sterilizate înainte de utilizare. Amestecați toate ingredientele într-un bol separat înainte de a le pune în vasul de gătit A6.
- Puneți capacul A3 pe vasul de gătit A6 și blocați-l.
- Folosiți butonul B5 pentru a selecta modul C6. Dacă este necesar, reglați timpul de gătire folosind butoanele B2.

Atenție:

Din motive de siguranță, nu încercați să utilizați această funcție în alte scopuri. Această funcție este destinată doar pentru prepararea iaurtului.

- Pentru mai multe informații, consultați capitolul Ghid de preparare a iaurtului.

MOD PĂSTRARE LA CALD

- Acest aparat are un mod automat și unul reglabil manual de menținere la cald:
 - Modul de menținere la cald este activat când temporizatorul pentru modul C8 sau C9 ajunge la zero.
 - Modul de menținere la cald poate fi setat manual atunci când aparatul termină modul de rumenire, modul de gătire sau modul automat de menținere la cald.
- Când este selectat modul manual de menținere la cald, indicatorul B1 este aprins și pe afișaj începe numărătoarea. Când modurile de menținere la cald manuală și automată sunt setate, aparatul va rămâne în acest mod timp de 4 ore și apoi va trece în modul de așteptare. Funcția de menținere la cald poate fi anulată în orice moment prin apăsarea butonului B3.

GHID DE GĂTIRE LENTĂ

- Acest aparat este conceput pentru o aranjare uniformă a ingredientelor, care vă permite să intensificați și să aprofundați aroma cărnii folosind aceeași tigaie pentru rumenire, prăjire puternică și gătire lentă. În funcție de temperatură și ingrediente, gătitul lent poate dura între 3 și 12 ore.
- Se recomandă să includeți rumenirea înainte de procesul propriu-zis de gătit lent, însă nu este esențială. Umiditatea ridicată și rumenirea blochează umiditatea în interiorul cărnii, îi intensifică aroma și oferă rezultate delicioase.

PREGĂTIREA CĂRNII

- Când cumpărați carne pentru gătit lent, selectați bucăți mai subțiri și îndepărtați orice grăsime vizibilă din carne. În rețetele care necesită o tigaie pentru prepararea cărnii, tăiați carnea în cuburi de aproximativ 2,5 până la 3 cm. Gătitul lent permite utilizarea bucăților de carne mai subțiri. Dacă este necesar, este posibil să lăsați oase în carne, ceea ce ajută la menținerea cărnii fragede în timpul procesului de gătit, cu toate acestea, acest lucru va prelungi timpul necesar de gătit.

Bucăți potrivite pentru gătit lent:

Vită	Gât, fleică, partea superioară, partea argintie, coadă dezosată, Osso Bucco
Miel	Picioare, coadă, gât, sferturi din față dezosate sau spată
Vițel	Cuburi mușchi, cuburi de spată/cotlet, friptura din față, gât, coadă
Porc	Pulpă de porc, piept feliat, spată, cotlete dezosate
Pui	Ciocănele, pulpe, pulpe Maryland, aripi și pulpe fără piele

PREGĂTIREA LEGUMELOR

- Pentru a asigura o gătire uniformă, tăiați toate legumele în bucăți de dimensiuni egale (aproximativ 2-3 cm). Este necesar să dezghețați legumele congelate înainte de a le introduce în aparat împreună cu celelalte ingrediente.

PREGĂTIREA FASOLEI USCATE ȘI A LEGUMINOASELOR

- Se recomandă să înmuiți fasolea uscată și leguminoasele peste noapte. Apoi strecurați-le, clătiți-le cu apă și puneți-le în vasul de gătit A6 împreună cu o cantitate suficientă de apă pentru a permite fasolei și leguminoaselor să îli dubleze volumul. Gătiți în modul C8 timp de 2-4 ore.

PRĂJIREA CĂRNII

- Prăjirea cărnii într-un slow cooker face mese delicate și succulente. Procesul lung de gătire lentă de sub capac înmoaie tendoanele și mușchii, ceea ce face tăierea mai ușoară. Cu această metodă, pot fi folosite bucăți de carne mai ieftine.
- Carnea nu se rumenește în timpul procesului de gătire lentă, în acest scop folosiți modul C5 înainte de începe gătitul lent.
- Nu este necesar să adăugați apă la prăjirea cărnii. Înainte de coacere, puneți carnea pe inserția pentru aburi A4. Acest lucru permite suprafeței cărnii să rămână uscată și lipsită de grăsime în timp ce este prăjită.

Bucăți potrivite pentru prăjire:

Vită	Spată, friptură rotundă de sus, coaste felii, mușchi de jos, friptură rotundă de sus
Miel	Pulpă de miel, spate, cotele, coaste, picioare, spată, mini friptură
Vițel	Friptură rotundă, mușchi de vițel, friptură coroană, spată/ față
Porc	Mușchi, ceafă, pulpă, friptură coroană (fără piele, fără grăsime)

PRĂJIREA CĂRNII

Sotarea cărnii în acest aparat necesită adăugarea de apă. Adăugați cantitatea adecvată de apă în vasul de gătit A6, astfel încât o treime din carne să fie scufundată. Carnea nu se rumenește în timpul procesului de sotare, în acest scop folosiți modul C5 înainte de a sota.

Bucăți potrivite pentru sotare:

Vită	Cotlet sus, spată, cotlet jos, cotlet, piept
Miel	Față, picioare, spată
Vițel	Spată/față
Porc	Mușchi, ceafă, cotlet

SETĂRI TIMP DE GĂTIRE

Timp general de gătit lent:

Mod C9: 6-14 ore

Mod C8: 2-8 ore

Timp de gătit tradițional	Timp de gătit lentă (fără prăjire)	
	Mod C9	Mod C8
35-60 minute	6-10 ore	2-3 ore
1-3 ore	8-10 ore	4-6 ore

Timp de gătire tradițional	Timp de gătire lentă (cu prăjire)	
	Mod C9	Mod C8
35-60 minute	4-5 ore	2-3 ore
1-3 ore	5-6 ore	3-4 ore

Notă:

Vă rugăm să luați timpii de gătire de mai sus doar ca ghid. Setarea timpului de gătire va depinde de ingredientele utilizate, temperatură și dimensiunea preparatului.

SFATURI

- Îndepărtați toată grăsimea din carne și pasăre.
- Carnea și carnea de pasăre necesită cel puțin 6-7 ore de gătire în modul C9 sau 3-4 ore în modul C8.
- Asigurați-vă că vasul de gătit A6 este umplut cu ingrediente și lichide la doar $\frac{3}{4}$ din capacitatea acestuia.
- Dacă după terminarea procesului de gătire există o cantitate excesivă de apă, scoateți capacul și începeți modul de gătire C8 timp de 30-45 de minute sau până când lichidul începe să cadă. De asemenea, puteți reduce cantitatea de lichid prin adăugarea unui amestec de amidon de porumb și apă în lichidul fierbinte.
- Decongețați întotdeauna carnea congelată și carnea de pasăre înainte de a le găti.
- Când ridicați capacul A3 sau scoateți vasul de gătit A6, folosiți mănuși de bucătărie uscate.
- Când serviți masa, puneți vasul de gătit A6 pe un material rezistent la căldură.
- Nu porniți aparatul decât dacă vasul de gătit A6 este plasat în interiorul unității de gătit lent A8.
- Nu gătiți carne congelată sau păsări de curte.
- Nu scoateți în mod inutil capacul A3 din vasul de gătit A6, deoarece aceasta duce la o pierdere substanțială de căldură.
- Nu utilizați modul C8 când intenționați să fiți departe de casă mai mult de 3 ore.

GHID DE GĂTIRE LA ABUR

- Mâncărurile gătit în abur ășli păstrează majoritatea valorilor nutriționale. Când gătiți la abur, puteți pune mâncarea pe inserția de aburi A4 inclusă, care este plasată în vasul de gătit A6. Verificați dacă preparatul este situat deasupra nivelului apei sau al stocului.
- Când gătiți cu abur, este important ca capacul A3 să fie înclinat în jos și fixat în poziția închis, deoarece deschiderea capacului va elibera aburul, ceea ce va prelungi timpul de gătire. În funcție de tipul de mâncare și de metoda de gătire dorită, puteți pune preparatul pe inserția de aburi A4 înainte de a selecta funcția de gătire sau, alternativ, doar după ce apa începe să fiarbă. Tabelele de mai jos se bazează pe 1,2 litri de apă folosiți și includ timpul de preîncălzire.

LEGUME

- Pentru a asigura o gătire uniformă, bucățile de legume trebuie să aibă aceeași dimensiune.
- Bucățile mai mici de legume vor fi gătite mai devreme.
- Este posibil să gătiți atât legume proaspete, cât și congelate în abur totuși, legumele congelate vor necesita un timp mai lung de gătire, cu toate acestea, nu este necesar să le dezghețați înainte de gătire.
- Mărimea și forma legumelor și preferințelor personale pot necesita setări specifice pentru timpul de gătire. Dacă doriți să aveți legume mai moi, prelungiți timpul de gătire.
- Asigurați-vă că nivelul apei sau al stocului nu atinge nivelul inserției pentru aburi A4.

Exemple de gătit legume:

Sparanghel	Muguri tăiați	2 ciorchini	12-16 minute
Fasole	Cu capete tăiate, întreagă	200 g	12-16 minute
Borcoli	Tăiat buchete	250 g	12-15 minute
Varză de Bruxelles	Buchete tăiate în cruce	200 g	17-20 minute
Morcov	Tăiat fășii	3 mijlocii (300 g)	20-25 minute
Conopidă	Tăiată buchete	300 g	22-25 minute
Porumb	Spice întregi de probumb	2 spice mici de porum	20-25 minute
Mazăre dulce	Cu capete tăiete	250 g	12-15 minute
Mazăre	Proaspătă, decojită	250 g	15-18 minute
Mazăre	Congelată	250 g	12-15 minute
Cartofi	Cartofi noi, întregi	8 (80 g fiecare)	40-50 minute
Cartofi dulci	Tăiați în bucăți de 3 cm	400 g	25-30 minute
Dovleac	Tăiat în bucăți de 3 cm	400 g	24-29 minute
Spanac	Frunze și tulpini curățate	1 buchet	8-10 minute
Dovlecel	Capete tăiate	350 g	20-25 minute
Nap suedez	Decojit și tăiat în bucăți de 3 cm	150 g	20-25 minute
Zucchini	Tăiat în bucăți de 3 cm	330 g	17-20 minute

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

- Asezonați peștele cu ierburi proaspete, ceapă, lămâie etc. înainte de a-l găti.
- Asigurați-vă că felile de pește sunt într-un singur strat pe inserția pentru aburi A4 și nu se suprapun.
- Peștele se gătește până când se rupe ușor cu ajutorul unei furculițe și până când își pierde translucența.

TIP		RECOMANDĂRI ȘI SFATURI	TIMP DE GĂTIRE (aprox.)
Pește	File	Gătiți la abur până când poate fi rupt ușor cu ajutorul unei furculițe și până când își pierde translucența. Fileurile sunt gata atunci când este ușor să îndepărtați coloane vertebrale.	20-24 minute
	Întreg		25-30 minute
	File		22-25 minute
Midii – în cochilie		Curățați și îndepărtați muscăștile, fierbeți la abur până se deschid	15-18 minute
Midii și scoici "Pipi"		Curățați, gătiți la abur până se deschid	15-20 minute
Creveți – în cochilie		Fierbeți la abur până capătă o culoare roz	15-20 minute
Stridii		Gătiți la abur până când își pierd translucența	15-20 minute

CARNE DE PASĂRE

- Selectați bucăți de pasăre de aproximativ aceeași dimensiune pentru a vă asigura că sunt găsite uniform.

- Pentru a obține rezultate uniforme la gătit, aranjați bucățile de pasăre pe inserția pentru aburi A4 într-un singur strat.
- Îndepărtați orice grăsime și piele vizibile.
- Dacă doriți să obțineți o rumenire a cărnii de pasăre, atunci înainte de procesul de gătit cu abur le puteți prăji în modul C5.
- Întepați partea cea mai groasă pentru a verifica dacă păsările sunt gata. Trebuie să curgă suc limpede.

TIP	RECOMANDĂRI ȘI SFATURI	TIMP DE GĂTIRE (aprox.)
Piept file	Puneți cea mai groasă parte a fileului (250 g) spre marginea inserției pentru aburi A4	25-30 minute
Pulpe de pui	Puneți partea cea mai groasă (250 g) spre marginea inserției pentru aburi A4	30-35 minute
Pulpe dezosate	Puneți partea cea mai groasă (250 g) spre marginea inserției pentru aburi A4	25-30 minute

GĂLUȘTE

- Este posibil să gătiți la abur atât găluște și rulouri proaspete, cât și congelate.
- Pentru a preveni lipirea găluștelor, puneți mai întâi hârtie de copt, frunze de varză sau de salată pe inserția pentru aburi A4 sau ungeți-o cu ulei.

TIP	RECOMANDĂRI ȘI SFATURI	TIMP DE GĂTIRE (aprox.)
Carne de porc pentru grătar sau rulouri umplute cu carne de pui	Gătiți când este congelat	15-19 minute
Găluște – înghețate	Separați-le înainte de a le găti la abur	17-20 minute
Găluște - proaspete		20-25 minute

GHID PREGĂTIRE IAURT

- Iaurtul este creat prin adăugarea unei culturi de iaurt în laptele pasteurizat și lăsând amestecul să se maturizeze la temperatura potrivită pentru o perioadă de câteva ore. Cultura de iaurt transformă cea mai mare parte a lactozei din late în acid lactic, proces prin care se creează im caș cremos fin și un gust caracteristic de iaurt.
- Cultura de iaurt poate fi iaurt comercial fără arome, iaurt făcut mai devreme, amestec de iaurt praf disponibil în supermarketuri sau o cultură de iaurt de la un magazin de produse naturiste.

SFATURI

- Asigurați-vă că toate ustensilele sunt curate înainte de utilizare, clătite cu apă fierbinte și uscate. Acest lucru elimină efectul bacteriilor.
- Asigurați-vă că toate ingredientele sunt proaspete și potrivite pentru prepararea iaurtului.
- Nu mutați aparatul în timpul procesului de gătit. Acest lucru ar putea duce la coagularea iaurtului.
- Nu lăsați iaurtul la maturat mai mult decât este recomandat.
- Nu lăsați aparatul în apropierea unei surse de căldură, la lumina directă a soarelui sau în aer liber.

- Lăsați iaurtul finit să se răcească câteva ore înainte de a-l folosi. Structura și aroma iaurtului se îmbunătățesc în timpul procesului de răcire.
- Dacă preferați iaurturile cu o consistență mai groasă, filtrați iaurtul printr-un material textil curat pentru a îndepărta zerul până când obțineți consistența dorită.

REȚETE

IAURT DIN LAPTE INTEGRAL

3 litri de lapte integral

250 ml iaurt natural

150 g lapte deshidratat integral

IAURT DIN LAPTE DEGRESAT

3 litri de lapte degresat

250 ml iaurt natural din lapte degresat

150 g lapte degresat deshidratat

IAURT DIN LAPTE DE CAPRĂ

3 litri de lapte pasteurizat de capră

250 ml iaurt natural din lapte de capră

300 g lapte de capră deshidratat (dacă nu este disponibil, măriți cantitatea de iaurt din lapte de capră la 375 ml).

AMESTEC DE IAURT AMBALAT

4 litri de apă potabilă la temperatura camerei

4 pachete (aprox. 560 g) de amestec natural de iaurt praf neîndulcit

AROMĂ RECOMANDATĂ

IAURT AROMAT ÎNAINTE DE MATURARE ȘI RĂCIRE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII:

- Lapte cu diverse arome pentru realizarea unui iaurt cu aromă dulce,
- iaurturi aromatice ca culturi de iaurt.

IAURT AROMAT DUPĂ MATURARE ȘI RĂCIRE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII:

- Îndulcire cu sirop de arțar, sirop de melasă sau miere,
- Amestecarea fructelor amestecate precum banana, ananasul, zmeura, murele, mango,
- Adăugarea de structură cu un conținut mic de muesli și fructe proaspete tocate mărunt,
- Amestecare de 1-2 linguri de piure de mere, stafide și amestec de scortîșoară.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de a curăța aparatul, puneți-l întotdeauna în modul de repaus ținând apăsat butonul B5 timp de 3 secunde, apoi scoateți cablul de alimentare din priză. Înainte de a scoate capacul A3 și de a scoate vasul de gătit A6, lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet.

Atenție:

Dacă bolul de gătit detașabil A6 și capacul de sticlă A3 sunt fierbinți, nu le introduceți în apă rece și nu le puneți sub jet de apă rece.

- Spălați vasul de gătit detașabil A6, capacul de sticlă A3 și inserția pentru aburi A4 în apă fierbinte cu detergent, clătiți și uscați bine. De asemenea, puteți spăla vasul de gătit A6 în mașina de spălat vase.

- Dacă doriți să îndepărtați resturile de mâncare din vasul de gătit A6, lăsați-l mai întâi la înmuiat timp de 20-30 de minute în apă fierbinte cu detergent. Resturile de mâncare pot fi apoi îndepărtate cu ușurință folosind o perie moale de bucătărie.

Atenție:

În afară de vasul de gătit A6, nu este permisă spălarea altor componente în mașina de spălat vase. Unitatea de gătit lent A8 și cablul său de alimentare nu sunt destinate curățării sub robinetul de apă. Nu pulverizați unitatea de gătit lent sau cablul de alimentare cu apă sau orice alt lichid și nu le introduceți în apă sau alt lichid.

- Unitatea de gătit lent A8 poate fi ștersă cu un material textil fin, umed și apoi uscată complet.

Atenție:

Nu utilizați niciodată substanțe chimice, perii dure pentru vase de gătit, vată de oțel sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța partea exterioară a unității de gătit lent A8 sau a vasului de gătit A6, deoarece acestea ar putea deteriora unitatea de gătit lent A8 sau vasul de gătit A6.

DEPOZITARE

- Înainte de a-l depozita, aparatul trebuie să fie complet rece, curat și uscat, oprit și deconectat de la priză.
- Puneți vasul de gătit A6 în unitatea de gătit lent A8 și utilizați capacul A3 pentru a-l bloca pe vasul de gătit.
- Puneți aparatul într-un loc curat și uscat. Nu îl lăsați la îndemâna copiilor.

Atenție:

Păstrați aparatul departe de temperaturi extreme, lumina directă a soarelui și umiditate excesivă și nu îl depozitați într-un mediu cu mult praf. Nu puneți nimic pe aparat.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 220-240 V AC

Frecvență nominală: 50-60 Hz

Putere nominală de intrare: 1135-1350 W

Dimensiuni (lățime x adâncime x înălțime): 260 x 280 x 440 mm

Greutate: 5,6 kg

Explicarea terminologiei tehnice

Clasa de siguranță pentru protecția împotriva șocurilor electrice:

IP20 – Aparatul este construit astfel încât să nu fie posibil ca nicio parte periculoasă a aparatului să intre în contact cu corpul uman și, în același timp, aparatul este protejat împotriva efectelor dăunătoare ale apei care ar putea intra în aparat.

Modificările textului și ale parametrilor tehnici sunt rezervate.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ
Importat în România de SC LECHPOL ELECTRONIC SRL.



RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul inconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeurii și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în re folosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

