

# HEINNER

**APARAT DE GĂTIT  
„SLOW COOKER”  
Model: HSKC-C35CR**



- Aparat de gătit tip „Slow Cooker”
- Putere maximă: 185-220W

Vă mulțumim pentru alegerea acestui produs!

## I. INTRODUCERE

**Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și păstrați-l pentru consultări ulterioare.**

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni, înainte de instalare și utilizare.

## II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



- Aparat de gătit tip „Slow Cooker”
- Manual de instrucțiuni
- Certificat de garanție

### III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

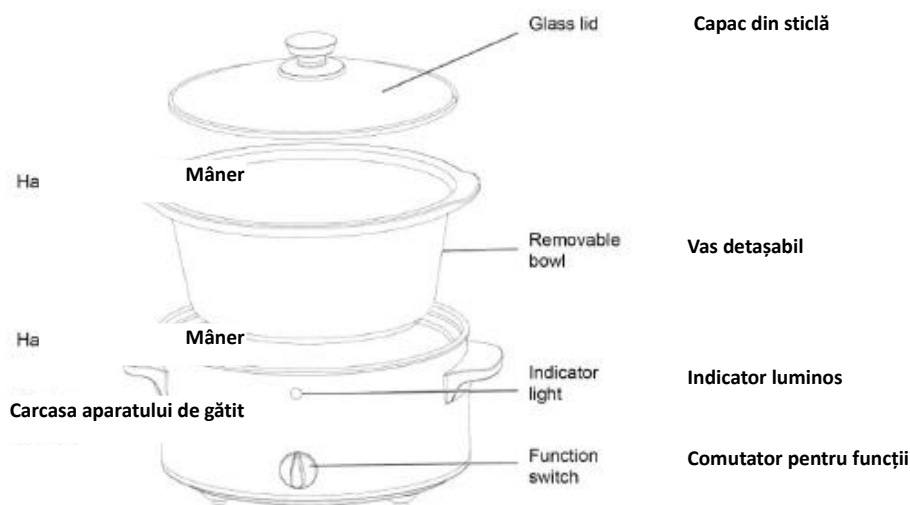
Atunci când utilizați aparate electrice, respectați măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele instrucțiuni:

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de prima utilizare a aparatului de gătit și păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.
- Înainte de prima utilizare a aparatului de gătit, îndepărtați și eliminați în condiții de siguranță toate materialele de ambalaj și etichetele promoționale.
- Pentru eliminarea pericolului de sufocare în cazul copiilor cu vârste mici, scoateți și eliminați în condiții de siguranță capacul de protecție de pe ștecărul cablului de alimentare.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă aparatul de gătit este asamblat corespunzător. Urmați instrucțiunile din cadrul prezentului manual.
- Utilizați aparatul de gătit numai pe suprafețe stabile și termorezistente.
- Nu utilizați aparatul de gătit în apropierea marginii blatului de bucătărie sau a mesei. Asigurați-vă că suprafața este dreaptă, curată și fără apă sau alte substanțe.
- Nu utilizați aparatul de gătit pe picurătorul chiuvetei sau în plan înclinat.
- Vă recomandăm să nu așezați aparatul de gătit pe un blat din piatră naturală în momentul utilizării. Blaturile din piatră naturală sunt sensibile la diferențele de temperatură și se pot fisura în cazul în care suprafețe mici ale acestora sunt încălzite. În cazul în care doriți să utilizați aparatul de gătit pe blat, așezați un tocător sau un suport termorezistent sub aparatul de gătit.
- Nu puneți aparatul de gătit pe un arzător cu gaz, pe o plită electrică sau în apropierea acestora, ori în locuri unde aparatul de gătit ar putea atinge un cuptor încălzit.
- Nu deplasați aparatul de gătit atunci când acesta este în funcțiune.
- Nu conectați aparatul de gătit la sursa de alimentare și nu îl porniți fără să puneți vasul de gătit detașabil în carcasa aparatului de gătit.
- Utilizați vasul de gătit detașabil furnizat împreună cu aparatul de gătit. Nu utilizați un alt vas în interiorul carcasei aparatului de gătit.
- Nu utilizați un vas de gătit detașabil care este deteriorat, fisurat sau îndoit. În cazul în care vasul este deteriorat sau îndoit, înlocuiți-l înainte de utilizarea aparatului de gătit.
- Asigurați-vă că vasul de gătit detașabil este poziționat corect în baza aparatului de gătit înainte de a începe utilizarea.
- Nu puneți în funcțiune aparatul de gătit fără alimente și lichid în vasul de gătit detașabil. Asigurați-vă că vasul de gătit detașabil este umplut cel puțin de la  $\frac{1}{2}$  până la  $\frac{3}{4}$  din capacitate înainte de a porni aparatul de gătit.
- Nu puneți alimente sau lichide în carcasa aparatului de gătit. Alimentele sau lichidele pot fi puse numai în vasul de gătit detașabil.
- Utilizați aparatul de gătit numai cu capacul din sticlă poziționat corect.
- Nu puneți pe aparatul de gătit alte obiecte decât capacul atunci când aparatul este asamblat, utilizat sau depozitat.
- Cu excepția cazului în care este indicată în rețetă scoaterea capacului, lăsați capacul din sticlă pe vasul de gătit detașabil pe toată durata funcționării aparatului de gătit.

- Nu lăsați apa de pe capac să pătrundă în carcasa aparatului de gătit, ci numai în vasul de gătit detașabil.
- Nu puneți pe capac alte obiecte atunci când aparatul este asamblat, utilizat sau depozitat.
- Capacul din sticlă a fost tratat special pentru fi mai rezistent, mai durabil și mai sigur decât capacele din sticlă obișnuită. Cu toate acestea, nu este incasabil. Dacă este lovit foarte puternic, există riscul ca acesta să se crape sau să își piardă rezistența, putându-se sparge fără un motiv evident în bucăți foarte mici.
- Este necesară prudență deosebită atunci când aparatul de gătit conține alimente sau lichide fierbinți.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul pentru ridicarea și deplasarea aparatului de gătit și utilizați mănuși de bucătărie pentru a scoate capacul și vasul de gătit detașabil. Ridicați și scoateți capacul cu grijă, pentru a nu vă opări cu aburul care iese din aparat.
- Temperatura suprafețelor accesibile va fi ridicată atunci când aparatul de gătit este în funcțiune și pentru o anumită perioadă după utilizare.
- Atunci când vasul de gătit detașabil este fierbinte, nu îl așezați pe nicio suprafață care ar putea fi afectată de căldură.
- Evitați schimbările bruște de temperatură. Nu puneți alimente înghețate sau foarte reci în vasul de gătit detașabil atunci când acesta este fierbinte. Nu introduceți vasul de gătit detașabil în apă rece atunci când acesta este fierbinte.
- Nu puneți vasul de gătit detașabil pe un arzător cu gaz sau pe o plită electrică.
- Nu utilizați vasul de gătit detașabil într-un cuptor convențional sau într-un cuptor cu microunde.
- Nu reîncălziți alimente cu ajutorul vasului de gătit detașabil.
- Nu utilizați vasul de gătit detașabil pentru a depozita alimente. Vasul de gătit detașabil nu este potrivit pentru depozitarea alimentelor în congelator. Umiditatea ridicată, altitudinea, temperatura scăzută a apei, ingredientele și fluctuațiile minore pot influența întrucâtva duratele de preparare a alimentelor în aparatul de gătit.
- Duratele de preparare recomandate sunt aproximative. Duratele de preparare pot varia în funcție de ingrediente și de cantitățile specificate în rețete.
- Pentru a evita o supraîncărcare electrică, vă recomandăm să nu alimentați cu energie electrică alte aparate din același circuit la care este conectat aparatul de gătit în timp ce acesta este în funcțiune.
- Dacă nu sunteți acasă în timpul procesului de preparare și alimentarea cu energie electrică a locuinței se întrerupe, aruncați mâncarea chiar dacă pare gătită.
- Dacă sunteți acasă în timpul procesului de preparare și alimentarea cu energie electrică a locuinței se întrerupe, preparați imediat ingredientele prin alte mijloace, cum ar fi un aragaz, un grătar în aer liber sau într-o locuință în care alimentarea cu energie electrică este în funcțiune.
- Dacă sunteți acasă și alimentele au fost preparate complet înainte ca alimentarea cu energie electrică a locuinței să se întrerupă, alimentele pot rămâne în siguranță în aparatul de gătit pentru cel mult două ore.
- Dacă aparatul de gătit nu este utilizat, înainte de curățare și înainte de depozitare, puneți mai întâi comutatorul aparatului de gătit în poziția „Off”, apoi opriți sursa de alimentare, scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

- Nu utilizați chimicale, bureți de sârmă sau substanțe abrazive pentru a curăța suprafețele exterioare ale carcasei aparatului de gătit sau ale vasului de gătit, deoarece acestea pot deteriora carcasa sau învelișul protector al vasului de gătit.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului și păstrați-le pentru consultări ulterioare.
- Înainte de prima utilizare a aparatului de gătit, îndepărtați și eliminați în condiții de siguranță toate materialele de ambalaj și etichetele promoționale.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de utilizare.
- Conectați aparatul numai la o priză de curent de 220V sau 240V.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea blatului de bucătărie sau a mesei, să atingă suprafețe fierbinți sau să se înnoade.
- Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul în apă sau în alte lichide, decât dacă acest lucru este recomandat în cadrul instrucțiunilor privind curățarea.
- Vă recomandăm să verificați periodic starea aparatului. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare, ștecărul, fișa sau aparatul în sine prezintă deteriorări de orice fel. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de reparații HEINNER în vederea efectuării verificărilor și/sau reparațiilor.
- Toate operațiile de întreținere, cu excepția curățării, trebuie efectuate în cadrul unui centru de reparații HEINNER.
- Instalarea unui dispozitiv de protecție la curentul diferențial rezidual (întrerupător de siguranță) este recomandată în vederea asigurării unei protecții suplimentare în timpul utilizării aparatelor electrice. Se recomandă instalarea în circuitul electric care alimentează aparatul a unui întrerupător de siguranță cu un curent nominal rezidual care să nu depășească 30mA. Pentru asistență, cereți sfatul unui electrician.
- Atunci când aparatul nu este utilizat, puneți comutatorul aparatului în poziția OFF, opriți sursa de alimentare și deconectați ștecărul de la sursa de alimentare.
- Înainte de efectuarea operațiilor de curățare, puneți comutatorul aparatului în poziția OFF, opriți sursa de alimentare, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare, scoateți cablul de alimentare (dacă este detașabil) din aparat și lăsați componentele să se răcească.
- Nu așezați acest aparat pe surse de căldură (cum ar fi, de exemplu, plite electrice, cuptoare sau încălzitoare) sau în apropierea acestora.
- Poziționați aparatul la o distanță de cel puțin 20 de cm de pereți, perdele și alte materiale sensibile la căldură sau aburi, lăsând totodată un spațiu suficient pentru circulația aerului în jurul aparatului.

## IV. DESCRIEREA PRODUSULUI



## V. INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

### Înainte de prima utilizare

Îndepărtați toate etichetele promoționale și materialele de ambalaj.

Înainte de prima utilizare, spălați toate componentele detașabile (vasul detașabil și capacul) în apă fierbinte cu puțin detergent de vase. Clătiți și ștergeți bine componentele. Componentele nu pot fi spălate în mașina de spălat vase. Asigurați-vă că interiorul carcasei este curat.

### Asamblare și utilizare

1. Înainte de a introduce vasul de gătit detașabil în carcasa aparatului, asigurați-vă că exteriorul acestuia este curat. Acest lucru va asigura un contact adecvat cu suprafața interioară de gătire.
2. Așezați alimentele în vasul de gătit detașabil, asigurându-vă că alimentele mai dense sunt distribuite uniform pe fundul vasului și nu aglomerate într-o parte. Poziționați corespunzător capacul din sticlă.
3. Introduceți vasul de gătit detașabil în carcasă.
4. Conectați ștecărul la sursa de alimentare și porniți sursa de alimentare.
5. Cu ajutorul comutatorului pentru funcții, selectați funcția de preparare dorită (indicatorul luminos aferent funcției selectate se aprinde), iar dacă durata de preparare permite, selectați mai degrabă setarea HIGH în locul setării LOW.
  - Prepararea alimentelor la setarea HIGH necesită mai puțin timp decât prepararea la setarea LOW.
  - Dacă este necesar, aparatul de gătit poate funcționa la setarea LOW toată ziua și toată noaptea.
6. După finalizarea preparării, selectați funcția WARM pentru a menține calde alimentele (cel mult 4 ore) până la consumarea acestora.

7. Atunci când doriți să consumați alimentele, opriți aparatul de gătit cu ajutorul comutatorului pentru funcții. Indicatorul luminos se va stinge.

8. După finalizarea preparării, în cazul în care funcția de menținere a temperaturii nu este necesară, rotiți butonul de control al temperaturii la poziția OFF, opriți sursa de alimentare și scoateți ștecărul din priză.

**IMPORTANT:** Vasul de gătit al aparatului este din ceramică și, la fel ca în cazul altor vase din ceramică fină, acesta nu va rezista șocului provocat de schimbările bruște de temperatură. Nu puneți în vas alimente congelate sau foarte reci și nu depozitați vasul în frigider dacă acesta a fost preîncălzit sau dacă este fierbinte. Vasul ceramic nu este potrivit pentru depozitarea alimentelor în congelator.

**IMPORTANT**

- Utilizați aparatul de gătit numai pe o suprafață uscată și dreaptă.
- Nu puneți în funcțiune aparatul de gătit fără alimente și lichid în vasul de gătit detașabil.
- Nu puneți în funcțiune aparatul de gătit fără ca vasul de gătit detașabil să fie poziționat în carcasa aparatului.
- Cu excepția cazului în care este indicată în rețetă scoaterea capacului, lăsați capacul din sticlă pe vasul de gătit detașabil pe toată durata funcționării aparatului de gătit.
- Utilizați suporturi termorezistente sau mănuși de bucătărie atunci când scoateți din aparat vasul de gătit detașabil fierbinte.
- Atunci când vasul de gătit detașabil este fierbinte, nu îl așezați pe nicio suprafață care ar putea fi afectată de căldură.



**ATENȚIE:** Ridicați și scoateți capacul cu grijă, pentru a nu vă opări cu aburul care iese din aparat.

A nu se utiliza pentru gătire uscată.

**Setarea LOW**

Setarea LOW prepară înăbușit alimentele într-un timp îndelungat, fără a le găti mai mult decât trebuie și fără a le arde. În general, nu este necesar să amestecați în vas atunci când utilizați această setare.

**Setarea HIGH**

Setarea HIGH se utilizează atunci când se prepară fasole uscată sau leguminoase în jumătate din timpul de preparare necesar în cazul setării LOW. Anumite alimente pot fierbe atunci când sunt preparate la setarea HIGH, fiind necesar să se adauge lichid. Acest lucru depinde de rețetă și de durata de preparare. Amestecarea periodică poate îmbunătăți distribuirea uniformă a aromelor.

**Setarea WARM**

Setarea WARM este utilizată pentru menținerea alimentelor preparate la o temperatură la care să poată fi consumate. Aceasta nu este o setare pentru preparare și trebuie utilizată numai după prepararea la una dintre cele două setări de preparare, LOW și HIGH. Nu este recomandată păstrarea temperaturii alimentelor cu ajutorul setării WARM pentru mai mult de 4 ore.

**Utilizarea vasului de gătit din ceramică**

Pentru a preveni deteriorarea vasului:

1. Manevrați întotdeauna vasul cu grijă, deoarece vasele din ceramică sunt fragile.
2. Utilizați întotdeauna mănuși în timpul manevrării vaselor fierbinți.
3. NU așezați vasul ceramic pe blatul de bucătărie, ci utilizați un suport termorezistent.
4. NU puneți vasul ceramic sau capacul acestuia în chiuvetă sau pe suprafețe reci și umede.
5. NU utilizați vasul ceramic pentru a face floricele de porumb, caramel sau glazuri.
6. NU utilizați substanțe de curățare abrazive, bureți de sârmă sau obiecte care ar putea zgâria vasul sau capacul.
7. Nu încercați să reparați și nu utilizați componentele în cazul în care sunt ciobite, crăpate sau sparte.
8. Nu utilizați capacul din sticlă în niciun tip de cuptor. Capacul din sticlă și vasul ceramic pot fi spălate în mașina de spălat vase și pot fi utilizate pentru depozitarea alimentelor în frigider sau congelator.
9. Utilizați numai ustensile din lemn sau din plastic, deoarece ustensilele din metal pot zgâria ceramica sau pot lăsa urme pe aceasta.
10. Nu lăsați vasul din ceramică să stea în apă pentru o perioadă îndelungată, deoarece încălzirea vasului după ce este îmbibat cu apă poate duce la fisurarea suprafeței acestuia.
11. NU supuneți vasul la schimbări bruște de temperatură, cum ar fi prin mutarea acesteia din frigider direct în cuptor sau prin introducerea acesteia în apă atunci când este fierbinte.
12. Nu umpleți vasul până la margine.
13. NU puneți apă rece într-un vas ceramic fierbinte.
14. NU puneți vasul în contact direct cu surse de căldură, cum ar fi pe un arzător sau pe un grătar.
15. NU încălziți vasul atunci când este gol.



**RECOMANDĂRI GENERALE PRIVIND PREPARAREA**

- Atunci când adăugați lichid sau supă în aparatul de gătit, vă recomandăm să adăugați lichid fierbinte, pentru a reduce durata de preparare și pentru a vă asigura că aparatul de gătit atinge mai rapid temperatura de preparare cea mai ridicată.
- Evitați ridicarea capacul din sticlă în timpul procesului de preparare, deoarece acest lucru afectează etanșeitarea vasului și mărește durata procesului de preparare.
- Legumele, cum ar fi morcovii, cartofii și napii, necesită preparare mai îndelungată decât multe tipuri de carne și trebuie să fie tăiate bucăți foarte mici. Puneți-le pe fundul vasului sau în zonele laterale ale fundului vasului și acoperiți-le cu lichid.
- Îndepărtați grăsimea în exces de pe bucățile de carne, deoarece această metodă de preparare nu permite scurgerea grăsimii.
- În cazul în care doriți să adăugați lapte proaspăt sau iaurt, aceste ingrediente trebuie adăugate în ultimele două ore de preparare. Laptele evaporat poate fi adăugat la începutul preparării.
- Orezul, tăiței și pastele nu sunt potrivite pentru preparare îndelungată. Preparați-le separat, apoi adăugați-le în aparatul de gătit în ultimele 30 de minute de preparare.

NOTĂ: Umiditatea ridicată, altitudinea, temperatura scăzută a apei, ingredientele și fluctuațiile minore pot influența întrucâtva duratele de preparare a alimentelor în aparatul de gătit.

**Adaptarea cantităților de lichide**

Atunci când preparați alimentele cu ajutorul acestui aparat de gătit, cea mai mare parte din cantitatea de lichide conținută de ingrediente este păstrată. Pentru a permite acest lucru în cazul rețetelor tradiționale, vă recomandăm să înjumătățiți conținutul de lichid.

Cu toate acestea, în cazul în care, ulterior preparării, cantitatea de lichid este prea mare, scoateți capacul și lăsați aparatul de gătit să funcționeze la setarea HIGH timp de 30-45 de minute sau până când cantitatea de lichid se reduce în măsura dorită. Alternativ, lichidul poate fi îngroșat prin adăugarea unui amestec de făină și apă.

**Amestecarea în mâncare**

În general, nu este necesar să amestecați în vas atunci când utilizați setarea LOW. Cu toate acestea, în cazul utilizării setării HIGH, se asigură prin amestecare o distribuire uniformă a aromelor.

**Prepararea cărnii de porc, vită și pasăre**

Atunci când cumpărați carne, alegeți bucățile cele mai slabe. Îndepărtați grăsimea vizibilă de pe carne. Dacă este posibil, cumpărați carne de pasăre fără piele. În caz contrar, procesul de preparare lentă va duce la formarea de lichid în exces, ca urmare a topirii grăsimii.

Pentru rețete care implică prepararea în vasul de ceramică, tăiați carnea în cuburi de aproximativ 2,5 cm până la 3 cm. Prepararea lentă permite utilizarea unor bucăți de carne mai puțin fragedă.

**Rumenirea înainte de prepararea lentă**

Rumenirea cărnii de porc, vită sau pasăre înainte de prepararea lentă împiedică uscarea cărnii, intensifică aromele și frăgezește carnea, iar celelalte ingrediente, cum ar fi ceapa, ardeiul și prazul, împrumută din abundență aromele cărnii.

Rumenirea prealabilă prelungeste durata de preparare și, cu toate că nu este absolut necesară, beneficiile sunt evidente în momentul obținerii rezultatului final. Utilizați o tigaie neaderentă pentru a reduce cantitatea de ulei necesară.

### **Frigerea cărnii**

Frigerea cărnii în aparatul de gătit are ca rezultat obținerea unor fripturi moi, pline de aromă și ușor de feliat. Procesul de preparare îndelungat și lent înmoaie țesutul conjunctiv și țesutul muscular al cărnii. Prepararea prin această metodă permite obținerea de rezultate perfecte chiar și în cazul utilizării unor bucăți de carne mai ieftină.

Carnea nu se va rumeni în timpul acestui proces de preparare, fiind necesară rumenirea prealabilă prin frigere într-o tigaie.

Nu este necesară adăugarea de lichide în cazul frigerii cărnii cu acest aparat de gătit. Înălțați carnea pregătită pentru frigere cu ajutorul unei farfurii puse invers sau al unui suport termorezistent. Acest lucru vă va ajuta să păstrați suprafața cărnii uscată, nefiind afectată de grăsimile lăsate în timpul procesului de preparare.

Se pot frige pui proaspeți întregi cu ajutorul acestui aparat. Totuși, în cazul utilizării unor pui care au fost congelați și ulterior decongelați, aceștia pot lăsa o cantitate semnificativă de lichid în vasul de gătit detașabil, puii fiind înăbușiți sau preparați la aburi.

### **Prepararea fripturilor înăbușite**

În cazul preparării fripturilor înăbușite, este necesară adăugarea de lichid. Puneți lichid în vasul detașabil, suficient pentru a acoperi până la o treime din carne. Carnea nu se va rumeni în timpul acestui proces de preparare. Pentru rumenire, frigeți carnea într-o tigaie înainte de înăbușire.

### **Pregătirea legumelor**

Legumele trebuie tăiate în bucăți de dimensiuni egale pentru a asigura o gătire mai uniformă. Legumele congelate trebuie dezghețate înainte de a fi adăugate peste alte ingrediente în aparatul de gătit.

### **Pregătirea fasolei uscate și a leguminoaselor**

Dacă timpul permite, se recomandă înmuierea peste noapte a fasolei uscate și a leguminoaselor. După înmuiere, scurgeți boabele de fasole sau leguminoasele, puneți-le în vasul de gătit detașabil, apoi adăugați o cantitate de apă care să reprezinte de două ori volumul boabelor. Asigurați-vă că vasul de gătit detașabil este umplut cel puțin de la ½ până la ¾ din capacitate. Preparați fasolea la setarea HIGH timp de 2-4 ore, până când se înmoaie. Fasolea și leguminoasele înmuiate în prealabil vor fi gătite mai rapid.

### **Servirea**

1. Cu ajutorul mănușilor de bucătărie, scoateți capacul și puneți-l pe o suprafață termorezistentă.
2. Vă recomandăm să puneți mâncarea scoasă din aparatul de gătit pe platouri sau farfurii.
3. Nu deplasați aparatul de gătit, deoarece cablul de alimentare se poate prinde în obiectele din jur.
4. Puteți utiliza mănuși de bucătărie pentru a ridica vasul împreună cu capacul.
5. Curățarea se poate efectua mult mai ușor dacă scoateți toată mâncarea din vasul de gătit imediat după preparare, apoi umpleți vasul cu apă caldă în vederea înmuierii.

### Prepararea sosurilor pentru friptură

Prepararea lentă permite păstrarea suculenței alimentelor într-o măsură mai mare decât în cazul preparării normale. Aceasta duce la creșterea volumului de lichid rezultat în urma preparării și la subțierea sosului. Astfel, se recomandă ca sosurile preparate inițial să fie mai groase decât în mod normal. Pentru îngroșarea sosului, ingredientele pentru soté pot fi tăvălite în prealabil în făină condimentată.

## VI. SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- Înainte de preparare, decongelați întotdeauna carnea înghețată.
- Îndepărtați grăsimea vizibilă de pe carne.
- Prepararea cărnii la setarea LOW durează 6-7 ore.
- Asigurați-vă că vasul de gătit detașabil este umplut cel puțin de la  $\frac{1}{2}$  până la  $\frac{3}{4}$  din capacitate cu alimentele solide sau lichide care urmează a fi preparate.
  - La finalizarea procesului de preparare, dacă în vas este prezent prea mult lichid, scoateți capacul, rotiți butonul de control al temperaturii la setarea HIGH și lăsați aparatul să funcționeze timp de 35-40 de minute, până când cantitatea de lichid scade.
  - Asigurați-vă că vasul de gătit detașabil este la temperatura camerei atunci când îl introduceți în carcasa aparatului de gătit înainte de începerea procesului de preparare.
  - Evitați expunerea vasului de gătit și a capacului din sticlă la modificări bruște de temperatură. Manevrați cu grijă vasul de gătit detașabil și capacul din sticlă.
  - Utilizați mănuși de bucătărie atunci când ridicați vasul de gătit detașabil care conține lichide fierbinți.
  - Așezați vasul de gătit detașabil pe un suport termorezistent după ce îl scoateți din aparatul de gătit.
- Nu puneți vasul de gătit detașabil în apă rece sau sub jet de apă rece atât timp cât este încă fierbinte.
- Nu utilizați vasul de gătit detașabil sau capacul din sticlă în cazul în care acestea sunt ciobite sau crăpate.
- Nu utilizați aparat de gătit HEINNER fără să puneți vasul de gătit detașabil în poziția corespunzătoare .
- Nu așezați vasul de gătit detașabil pe o suprafață umedă.
- Nu introduceți în vasul detașabil carne congelată.
- Nu puneți apă sau alte lichide în carcasa aparatului de gătit HEINNER.
- Nu introduceți carcasa, cablul de alimentare sau ștecărul aparatului de gătit în apă sau în alte lichide.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți fără a purta mănuși de bucătărie.

## VII. DURATE DE PREPARARE APROXIMATIVE

Duratele de preparare menționate în tabelul de mai jos sunt aproximative. Pentru rețete, tehnici și durate de preparare specifice, consultați informațiile din cărțile de bucate dedicate preparării cu acest tip de aparat de gătit. Rumenirea cărnii anterior introducerii acesteia în aparatul de gătit poate reduce duratele de preparare.

**NOTE:** Aceste durate sunt aproximative. Duratele de preparare pot varia în funcție de ingrediente și de cantitățile specificate în rețete.

	Cantitatea finală (aproximativă)	Durate de preparare aproximative (ore)	
		LOW	HIGH
Supă de pui (preparată cu aprox. 1 kg carne de pui tăiată cubulețe)	2½ - 3 litri	8-10	6-8
Supă de mazăre	2½ - 3 litri	8-10	4-6
Supă minestrone	1½ - 2 litri	8-9	5-6
Tocăniță de vită (preparată cu aprox. 500 g carne de vită tăiată cubulețe)	1 litru	8-10	6-7
Cotlete de porc sau de miel (6 cotlete groase)	2½ - 3 litri	8-10	6-8
Curry de vită sau de miel (preparată cu aproximativ 1,3 kg carne tăiată cubulețe):	1½ - 2 litri		6-8
Stroganoff de vită (preparată cu aproximativ 1,3 kg de carne de vită tăiată cubulețe )	1½ - 2 litri		7-9
Terci	1 litru	8-10	4-6
Mere coapte (4 mere și 125 ml apă )	1½ - 2 litri	5-6	2-4
Vin fiert	2 litri	2-3	1-2

## VIII. CURĂȚARE, ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE

1. Aparatul este destinat numai uzului casnic și nu poate fi reparat de către utilizator.
2. Nu deschideți aparatul și nu înlocuiți componente ale acestuia pe cont propriu. Vă rugăm să vă adresați unui centru de reparații autorizat sau să returnați produsul la furnizor în cazul în care sunt necesare reparații.
3. Scoateți din priză ștecărul aparatului (opriți mai întâi sursa, dacă este prevăzută cu întrerupător).
4. Cu ajutorul mănușilor de bucătărie, scoateți capacul și vasul de gătit detașabil, apoi puneți-le pe o suprafață termorezistentă.
5. Dacă nu intenționați să spălați vasul imediat, umpleți-l cu apă caldă. În caz contrar, căldura reziduală poate coace resturile de alimente de pe vas, ceea ce va face ca îndepărtarea lor ulterioară să fie mai dificilă.
6. Nu țineți în apă exteriorul vasului de gătit detașabil. Baza este poroasă și poate absorbi apă, ceea ce poate duce la fisurarea vasului atunci când este încălzit.
7. Spălați capacul și vasul în apă caldă cu săpun, folosind o cârpă sau un burete, apoi clătiți-le bine și lăsați-le să se usuce. Nu utilizați bureți de sârmă.
8. Nu utilizați substanțe de înălbire sau alte substanțe abrazive sau solvenți pentru a curăța aparatul, deoarece acestea pot deteriora finisajul suprafețelor.
9. Pentru a îndepărta petele/urmele persistente, ștergeți suprafețele cu o cârpă umezită ușor în apă cu săpun sau cu detergent slab neabraziv. Clătiți și ștergeți cu o cârpă curat, uscată și moale.
10. Ștergeți bine aceste suprafețe înainte de a reutiliza sau depozita aparatul de gătit.
11. După o anumită perioadă de utilizare, pe smalțul vasului se pot forma mici fisuri. Aceste fisuri nu trebuie să reprezinte un motiv de îngrijorare.
12. Puteți spăla vasul de gătit detașabil și capacul în mașină de spălat vase, dar mediul din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta finisajele suprafețelor. Deteriorările intervin numai în ceea ce privește aspectul, neafectând funcționalitatea aparatului.
13. Nu introduceți carcasa aparatului de gătit în apă sau în alte lichide.
14. Nu introduceți carcasa aparatului de gătit în mașina de spălat vase.
15. Nu utilizați substanțe de curățare puternice sau abrazive.

### DEPOZITAREA APARATULUI

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și curățați toate componentele în conformitate cu instrucțiunile de mai sus. Asigurați-vă că toate componentele sunt uscate înainte de a le depozita.
- Depozitați aparatul în cutia acestuia sau într-un loc curat și uscat.
- Nu depozitați aparatul dacă este umed sau murdar.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.

## IX. DEPANARE

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, efectuați următoarele verificări:

- Asigurați-vă că ați urmat instrucțiunile.
- Asigurați-vă că aparatul a fost conectat corect la sursa de alimentare și că priza de perete funcționează.
- Asigurați-vă că sursa de alimentare este pornită.
- Asigurați-vă că ștecărul este introdus bine în priză.

Dacă aparatul nu funcționează nici după efectuarea verificărilor de mai sus:

- Contactați distribuitorul sau un centru de reparații în vederea eventualelor reparații sau înlocuiri de componente. În cazul în care distribuitorul nu soluționează problema și este necesară returnarea produsului, asigurați-vă că:
  - Aparatul este ambalat cu grijă în ambalajul original.
  - Aparatul este însoțit de dovada de achiziție.
  - Există un motiv pentru care aparatul este returnat.

## X. FIȘĂ TEHNICĂ

<b>Tensiune nominală</b>	<b>220-240 V</b>
<b>Frecvență nominală</b>	<b>50/60Hz</b>
<b>Putere</b>	<b>135-160W</b>



### **MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI**

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deeurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de " timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deoseu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu "sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deeurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubea barata cu o cruce.



#### ***Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului***

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avnd numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ati cumparat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu contine materialele daunatoare si interzise specificate in Directiva.

**Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!**



**HEINNER** este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



# HEINNER

## SLOW COOKER Model: HSCK-C35CR



- Slow cooker
- Max power: 185-220W

Thank you for choosing this product!

## I. INTRODUCTION

***Please read this instruction manual carefully before using it and keep it for later information***

This manual is conceived for offering you all of the necessary info regarding installation, using and maintenance of the machine. For a correctly and safely use of the machine, please, read this manual before installation and using.

## II. PACKAGE CONTENTS



- **Slow cooker**
- **Instruction Manual**
- **Warranty card**

### III. SAFETY MEASURES

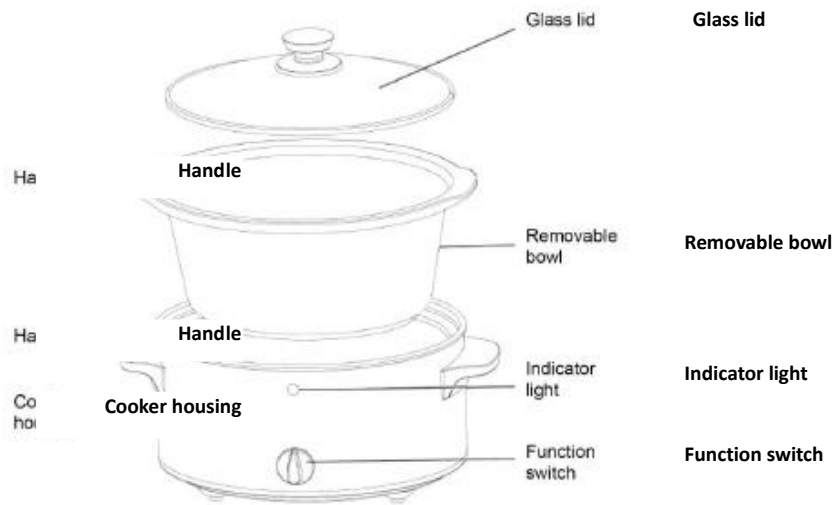
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Carefully read all instructions before operating the slow cooker for the first time and save for future reference
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the slow cooker for the first time
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this slow cooker
- Always ensure the slow cooker is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- Always operate the slow cooker on a stable and heat resistant surface
- Do not place the slow cooker near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water and other substances
- Do not operate the slow cooker on a sink drain board or on an incline plane.
- We recommend the slow cooker is not placed on a stone bench top when cooking. This is due to bench tops being sensitive to uneven heat and may crack if heated locally. If you would like to cook with the slow cooker on the bench top, place a chopping board or heat proof matt underneath the slow cooker.
- Do not place the slow cooker on or near a hot gas burner or electric hotplate, or where it could touch a heated oven.
- Do not move while the slow cooker is switched on.
- Never plug in or switch on the slow cooker without having the removable cooking bowl placed inside the slow cooker housing.
- Use the removable cooking bowl supplied with the slow cooker. Do not use any other bowl inside the slow cooker housing.
- Do not use a damaged, cracked or dented removable cooking bowl. If damaged or dented, replace bowl before using.
- Ensure the removable cooking bowl is correctly positioned in the slow cooker base before you commence cooking.
- Never operate the slow cooker without food and liquid in the removable cooking bowl. Ensure the cooking bowl is at least  $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$  full of food or liquid before switching on the slow cooker.
- Do not place food or liquid in the slow cooker housing. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Always slow cook with the glass lid on.
- Do not place anything, other than the lid, on top of the slow cooker when assembled, when in use and when stored.
- Always have the glass lid placed correctly into position on the removable cooking bowl throughout operation of the slow cooker unless states in the recipe to have it removed.

- Do not allow water from the lid to drip into the slow cooker housing, only into the removable cooking bowl.
- Do not place anything on top of the lid when assembled, when in use and when stored.
- The glass lid has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time shatter into many small pieces without apparent cause.
- Extreme caution must be used when the slow cooker contains hot food and liquids.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle for lifting and carrying the slow cooker and use oven mitts to remove the lid and or removable cooking bowl. Lift and remove the lid carefully and away from you to avoid scalding from escaping steam.
- The temperature of accessible surfaces will be high when the slow cooker is operating and for some time after use.
- Do not place the removable cooking bowl when hot on any surface that may be affected by heat.
- Avoid sudden temperature changes. Do not place frozen or very cold foods into the removable cooking bowl when it is hot. Do not place hot removable cooking bowl into cold water.
- Do not place the removable cooking bowl on a gas burner or electric hotplate.
- Do not use the removable cooking bowl in a conventional oven or microwave oven.
- Do not reheat food using your removable cooking bowl.
- Do not use the removable cooking bowl for food storage. The removable cooking bowl is not suitable for storing food in the freezer.
- High humidity, altitude, cold tap water, ingredients and minor fluctuations may slightly affect the cooking times in the slow cooker
- The recommended cooking times are approximate. Cooking times can vary depending on ingredients and quantities in recipes.
- To avoid an electrical overload, it is recommended that no other appliances are plugged into the same circuit as your slow cooker when it is in use.
- If you are not home during the slow cooking process and the power goes out, throw away the food even if it looks done.
- If you are at home during the slow cooking process and the power goes out, finish cooking the ingredients immediately by some other means such as on a gas stove, on the outdoor grill or at a house where the power is on.
- When you are at home, and if the food was completely cooked before the power went out, the food should remain safe up to two hours in the cooker with power off.
- Always switch the slow cooker to "Off" position, then switch off at the power outlet, then unplug and allow to cool, if the slow cooker is not in use, before cleaning and before storing.

- Do not use chemicals, steel wool, metal scouring pad or abrasive cleaners to clean the outside of the slow cooker housing or cooking bowl as these can damage the housing or the coating of the cooking bowl.
- Carefully read all instructions before operating the appliance and save for future reference.
- Remove and safely discard all packaging material and promotional labels before using the appliance for the first time.
- Fully unwind the power cord before use.
- Connect only to a 220-240V power outlet.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid, unless it is recommended in the cleaning instructions.
- It is recommended to inspect the appliance regularly. Do not use the appliance if the power supply cord, plug, connector or appliance becomes damaged in anyway. Return the entire appliance to the nearest authorised HEINNER Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised HEINNER Service Centre.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice
- Always turn the appliance to the OFF position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Before cleaning, always turn the appliance to the OFF position, switch off at the power outlet, unplug at the power outlet and remove the power cord, if detachable, from the appliance and allow all parts to cool.
- Do not place this appliance on or near a heat source, such as hot plate, oven or heaters.
- Position the appliance at a minimum distance of 20cm away from walls, curtains and other heat or steam sensitive materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.

## IV. PRODUCT DESCRIPTION



## V. USING INSTRUCTIONS

### Before First Use

Remove all promotional stickers and packaging material.

Before using for the first time, wash loose parts (removable bowl and lid) in hot water with a little washing up liquid. Rinse and dry thoroughly. Not suitable for the dishwasher. Ensure the interior of the housing is clean and clear of any debris.

### Assembly and Operation

1. Before placing the removable crockery bowl in the housing, ensure the exterior is clean. This will ensure proper contact with the inner cooking surface.
2. Place the prepared food into the removable crockery bowl, ensuring denser foods are spread evenly across the bottom of the bowl and not heaped to one side. Place the glass lid into position.
3. Insert the removable crockery bowl into the housing.
4. Plug the power outlet and switch the power on at the power outlet.
5. Using the function switch, select the cooking function of choice (the indicator light will illuminate) and if cooking times allow, select the HIGH setting in preference to the low setting.
  - Cooking food on HIGH will require less time than cooking at LOW.
  - The slow cooker can operate on LOW all day and night if required.
6. When the cooking is complete, select the WARM function to keep the food warm (maximum 4 hours) until it is ready to serve.

7. When ready to serve, turn the slow cooker off using the function switch. The indicator light will extinguish.

8. When cooking is complete and the keep warm function is not required, turn the temperature control dial to the OFF position, switch off at the power outlet and then unplug.

**IMPORTANT:** The cooking vessel within the slow cooker is ceramic, and as with any fine ceramic, it will not withstand the shock of sudden temperature changes. Do not place any frozen or very cold foods, or store in the refrigerator if the ceramic bowl has been pre-heated or hot to the touch. The ceramic bowl is not suitable for storing foods in the freezer.

**IMPORTANT**

- Always use the Slow Cooker on a dry, level surface.
- Never operate without food and liquid in the removable crockery bowl.
- Never operate without the removable crockery bowl positioned in the housing.
- Always have the glass lid firmly in position on the removable crockery bowl throughout the operation of the appliance unless where stated in a recipe to have it removed.
- Always use pot holders or oven mitts when removing the removable crockery bowl when hot.
- Do not place the removable crockery bowl when hot on any hot surface that may be affected by heat.



**CAUTION:** Always lift and remove the glass lid carefully and angled away from yourself to avoid scalding from escaping steam.

Do not use for dry cooking.

**Low Setting**

The Low setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. Generally, no stirring is required when using this setting.

**High Setting**

The High setting is used when cooking dried beans or pulses and will cook food in half the time required for the Low Setting. Some foods may boil when cooked on the High Setting, so it may be necessary to add extra liquid. This will depend on the recipe and the amount of time in which it is cooked. Occasional stirring of stews and casseroles will improve the flavour distribution.

**Keep Warm Setting**

The Keep Warm setting is used to keep cooked foods at serving temperature. It is not a cooking setting and should only be used after first cooking on the Low or High setting. It is not recommended to keep food on the Keep Warm setting for more than 4 hours.

### **How to Use the Ceramic Casserole/ Crock Pot**

To prevent damage to the casserole:

1. Always handle with care as all ceramic is breakable.
2. Always use oven gloves when handling hot containers.
3. DO NOT place a hot ceramic casserole dish on a counter, rather use a heat resistant trivet if possible.
4. DO NOT place a hot ceramic casserole or lid in a sink or on cold wet surfaces.
5. DO NOT use the ceramic casserole to pop corn, caramelize or make candy.
6. DO NOT use abrasive cleansers or scouring pads or any object that could scratch the casserole or lid.
7. DO NOT repair or use if any parts if they are chipped, cracked or broken.
8. Never use the glass lid in any type of oven, both the glass lid and ceramic casserole can be cleaned in a dishwasher and can also be used to store food in the refrigerator or freezer.
9. Use only wooden or plastic utensils, metal utensils can scratch or mark the ceramic.
10. Do not allow the ceramic casserole to stand in water for an extended period of time, heating the casserole after soaking may cause the surface to crack.
11. NEVER subject the casserole to sudden temperature changes such as moving it from the refrigerator directly into the oven or immersing it in water when it is hot.
12. Do not fill the casserole to the brim.
13. NEVER add cold water to a hot ceramic casserole.
14. NEVER place the casserole in contact with direct intense heat such as on a range burner or under a broiler element.
15. NEVER heat the casserole when it is empty.



**GENERAL COOKING ADVICE**

- When adding liquid or stock to the slow cooker is recommended that hot liquid is added to reduce the cooking time and to ensure that the slow cooker reaches the higher cooking temperatures more quickly.
- Avoid lifting the glass lid during the cooking process as this breaks the seal formed around the lid and adds time to the cooking process.
- Vegetables such as carrots, potatoes and turnips require longer cooking than many types of meat and should be cut into the smallest sizes practical. Place in the bottom or the sides of the bowl and cover with liquid.
- Trim excess fat from meat, as the cooking method does not allow the fat to drain away.
- If adding fresh milk or yoghurt, this should be done in the final two hours of cooking. Evaporated milk may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the slow cooker during the final 30 minutes.

NOTE: High humidity, altitude, cold tap water, ingredients and minor fluctuations may slightly affect the cooking times in the slow cooker.

**Adapting Liquid Amounts**

When food is cooking in your Slow Cooker, most moisture is retained. To allow for this when using traditional recipes, it is advisable to halve the liquid content.

However, after cooking if the liquid quantity is excessive, remove the lid and operate the slow cooker on the High Setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desired amount. Alternatively, the liquid can be thickened by adding a mixture of cornflour and water.

**Stirring the Food**

Little or no stirring is required when using the Low setting. However, stirring the food when using the High setting ensures more even flavour distribution.

**Preparing Meat and Poultry**

Select the leanest cuts when purchasing meat. Trim the meat or poultry of any visible fat. If possible, purchase chicken portions without the skin. Otherwise, the slow cooking process will result in extra liquid being formed from the fat as it melts.

For casserole-type recipes, cut the meat into cubes, approximately 2.5cm to 3cm. Slow cooking allows less tender cuts of meat to be used.

**Browning Before Slow Cooking**

Pre-browning meat and poultry, prior to slow cooking, seals in the moisture, intensifies the flavour and provides more tender results, whilst producing richer flavours in other food, such as onions, capsicums and leeks.

Pre-browning may take a little extra time, and whilst not strictly necessary, the rewards are evident in the end results. Use a non-stick pan to reduce the amount of oil required.

### **Roasting**

Roasting meats in the Slow Cooker creates tender, flavoursome results that are easy to slice. The long, slow, covered cooking process breaks down and softens the connective and muscle tissue within the meat. Cheaper cuts of meat can be used to provide perfect results cooked by this method.

Meat will not brown during the roasting process, so for browner results seal in a frypan before roasting.

The addition of liquid is not required for roasting. Elevate the meat to be roasted on an inverted, heatproof saucer or plate. This will assist in keeping the surface of the meat dry and free from any fat released throughout the cooking process.

Whole fresh chickens can be roasted but if chickens that have been frozen and thawed are used they may release a significant amount of liquid into the removable crockery bowl whereby the chicken is pot-roasted or steamed in this liquid.

### **Pot Roasting**

The addition of liquid is required for pot roasting. Place sufficient liquid into the Removable Bowl to cover up to a third of the meat. Meat will not brown during the pot roasting process. For browner results, seal in a frypan before pot roasting.

### **Preparing Vegetables**

Vegetables should be cut into even-sized pieces to ensure more even cooking. Frozen vegetables must be thawed before adding to other foods for cooking in Slow Cooker.

### **Preparing Dried Beans and Pulses**

If time permits, overnight soaking of dried beans and pulses is preferable. After soaking, drain the beans or pulses then place into the removable crockery bowl then pour in water that is double the volume of beans. Ensure the removable crockery bowl is at least  $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$  full. Cook beans on the High Setting for 2-4 hours or until tender. Pre-soaked beans and pulses will cook a little faster.

### **Serving**

6. Using oven gloves, remove the lid, and set it down on a heatproof surface.
7. It's best to handle the food from slow cooker into serving dishes of plates
8. Don't carry the slow cooker; the trailing cable may catch on something
9. You may use oven gloves to lift the cook/crock pot, complete with the lid.
10. Cleaning can be made much easier if you remove all the cooked food from the cook/crock pot as soon as it's cooked, then fill the cook/crock pot with warm water to soak.

### Gravy/ Sauce

Slow cooking retains more of the juices than normal cooking. This tends to increase the volume of cooking liquid, and thin the sauce or gravy. To allow for this, sauces should initially be thicker than normal. Anything to be sautéed could be tossed in seasoned flour beforehand, to thicken the gravy/sauce.

## VI. HINTS AND TIPS

- Always thaw frozen meat and poultry before cooking.
- Trim all visible fat from meat or poultry.
- Meat and poultry require at least 6-7 hours of cooking on Low setting.
- Ensure that the food or liquid to be cooked fills at least ½ to ¾ of the removable crockery bowl.
- On completion of cooking, if there is too much liquid remove the lid, turn the temperature control dial to the High setting and cook for 35-40 minutes until the liquid reduces.
- Do ensure the removable crockery bowl is at room temperature when placing into the housing prior to cooking.
- Do avoid extreme temperature changes to the crockery bowl and glass lid. Handle the removable crockery bowl and glass lid with care.
- Do use oven mitts when lifting the removable crockery bowl containing hot liquids.
- Do place the removable crockery bowl onto a heat proof placemat when serving from the removable crockery bowl at the table.
- Do not place removable crockery bowl or glass lid into or under cold water while still hot.
- Do not use the removable crockery bowl or glass lid if chipped or cracked.
- Do not operate the HEINNER Slow Cooker without the removable crockery bowl in position.
- Do not place a hot removable crockery bowl onto a wet surface.
- Do not cook with frozen meats or poultry.
- Never place water or other liquids into the housing of the HEINNER Slow Cooker.
- Never immerse the housing, power cord or power plug of the Slow Cooker into water or any other liquid.
- Never touch hot surfaces with bare hands.

## VII. APROXIMATE COOKING TIMES

The cooking times stated in the chart below give an approximate guide. For slow cooker recipes, techniques and specific cooking times consult a specialist recipe book. Browning meats before they are added to the slow cooker can reduce cooking times.

**NOTE:** These times are approximate. Times can vary depending on ingredients and quantities in recipes.

	Finished quantity (approx.)	Approximate cooking times (hr)	
		Low	High
Chicken soup (made with approx 1 kg diced chicken)	2½ - 3 litres	8-10	6-8
Split pea soup	2½ - 3 litres	8-10	4-6
Minestrone soup	1½ - 2 litres	8-9	5-6
Beef casserole (made with approx 500g diced beef)	1 litres	8-10	6-7
Pork or lamb chops (6 thick chops)	2½ - 3 litres	8-10	6-8
Beef or lamb curry (made with approx 1.3kg diced meat):	1½ - 2 litres		6-8
Beef stroganoff (made with approx 1.3kg diced beef)	1½ - 2 litres		7-9
Porridge	1 litre	8-10	4-6
Baked apples (4 apples with 125ml water)	1½ - 2 litres	5-6	2-4
Mulled wine	2 litres	2-3	1-2

## VIII. CLEANING, MAINTENANCE and STORING

1. This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
2. Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.
3. Unplug the slow cooker from the wall socket (switch the socket off first, if it's switchable).
4. Using oven gloves remove the lid and the casserole and put them on a heatproof surface.
5. If you don't intend to wash up right away, fill the casserole with warm water, otherwise residual heat may bake food debris on to the cook pot, making its eventual removal more difficult.
6. Don't soak the exterior of the casserole in water. The base is porous and may soak up water which may then cause it to crack when heated.
7. Wash the lid and casserole in hot soapy water, using a cloth or sponge, then rinse and dry thoroughly. Don't use scouring pads.
8. Do not use bleach or other abrasive substance or solvents to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
9. To remove stubborn spots/marks, wipe the surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or mild non-abrasive cleaner. Rinse and dry with a clean, dry, soft cloth.
10. Dry these surfaces thoroughly before re-using the slow cooker or storing it away.
11. After some time in use, the glaze on the casserole may develop a network of small cracks. This marking is superficial, and should not be a cause for concern.
12. You may wash the casserole pot and lid in a dishwasher, but the harsh environment inside the dishwasher may affect the surface finishes. Any damage should be cosmetic, and should not affect the functionality of the cooker.
13. Don't immerse the body of the slow cooker in water or any other liquid.
14. Don't put the body of the slow cooker in a dishwasher.
15. Don't use harsh or abrasive cleaners.

### **STORING THE APPLIANCE**

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the appliance.

## IX. TROUBLESHOOTING

If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

If the appliance still does not work after checking the above:

- Consult the retailer or service for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:
  - The unit is packed carefully back into its original packaging.
  - Proof of purchase is attached.
  - A reason is provided for why it is being returned.

## X. TECHNICAL FICHE

<b>Rated voltage</b>	<b>220-240 V</b>
<b>Rated frequency</b>	<b>50/60Hz</b>
<b>Power</b>	<b>135-160W</b>

**Environment friendly disposal**

The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.



**HEINNER** is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community.

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, no 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

**LASSÚ FŐZŐ -  
SLOW COOKER  
Modell: HSCK-C35CR**



- Lassú főző
- Maximum teljesítmény: 185-220W



Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

## I. BEVEZETÉS

***A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg későbbi tanulmányozásra.***

A leírás célja, hogy megadja az összes szükséges utasítást a gép telepítésére, használatára és karbantartására. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, olvassa el a használati útmutatót, a gép használata előtt.

## II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



- Lassú főző
- Használati útmutató
- Garancialevél

### III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

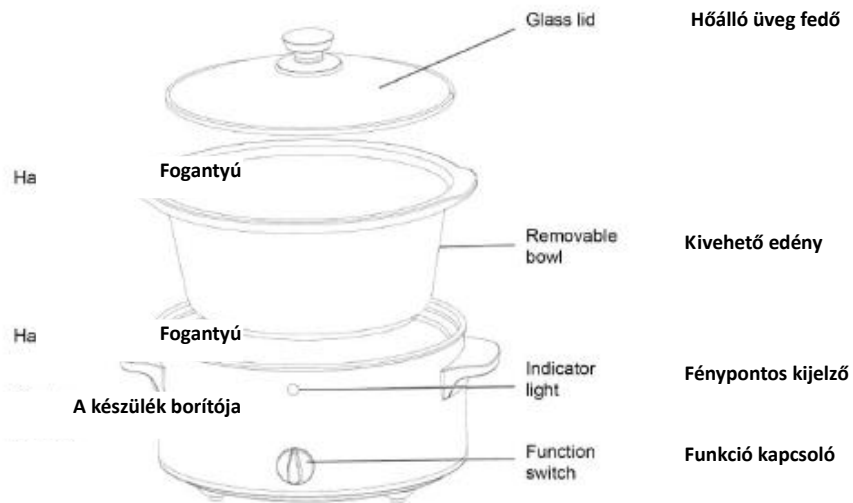
Villamos berendezések használatakor, kérjük, tartsa be az alapvető biztonsági intézkedéseket, beleértve az alább felsoroltakat:

- A lassú főző első használata előtt, olvassa el figyelmesen az összes utasítást és őrizze meg az útmutatót későbbi felhasználásra.
- A készülék első használata előtt, távolítsa el biztonságosan az összes csomagolóanyagot és a készüléken levő címkéket.
- A kiskorú gyereket esetében, a fulladás veszélyének elkerülésére, távolítsa el biztonságos módon a tápkábel védőburkot.
- Minden használat előtt, győződjön meg, hogy a készülék helyesen van összeszerelve. Kövesse a jelen útmutató utasításait.
- Csak stabil és hőálló felületeken használja a főző készüléket.
- Ne használja a főző készüléket az asztal szélére, vagy a konyhapult szélére helyezve. Győződjön meg, hogy a felület egyenletes, tiszta és nem vizes, illetve nincsenek közelében egyéb anyagok.
- Ne használja a főző készüléket a mosogatókagyló csepegőjére helyezve, illetve dőltszögben.
- Ajánljuk, hogy ne helyezze a főző készüléket természetes kő lapra a használat során. A természetes kőlapokat befolyásolja a hőkülönbözet, és amennyiben egyes részei átmelegednek, ez elpattanhat. Amennyiben a konyhapulton szeretné használni a főző készüléket, helyezzen alá egy vágódeszkát, vagy hőálló tartót.
- Ne helyezze a főző készüléket gáztűzhelyre, illetve elektromos tűzhelyre, vagy ezek közelébe, illetve olyan helyre, ahol a készülék hozzáérhet egy forró felülethez.
- Működés közben a készüléket ne helyezze át máshová.
- Ne csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz és ne indítsa el anélkül, hogy az eltávolítható főzőedényt behelyezné a készülékbe.
- Használja a főzőedényt a lassú főző készülékkel együtt. Ne helyezzen más típusú edényt a főzőkészülékbe.
- Ne használjon meghibásodott, megrepedt, vagy horpadt főzőedényt. Amennyiben a főzőedény megrepedt, vagy behorpadt, cserélje le a készülékben való használat előtt.
- Használat előtt győződjön meg, hogy a főzőedény helyesen van beszerelve a főző készülékbe.
- Ne indítsa el a főző készüléket anélkül, hogy a főzőedénybe belehelyezte volna az élelmiszert és a szükséges folyadékot. Győződjön meg, hogy a főzőedény legalább félig, vagy háromnegyedig tele van, a készülék elindítása előtt.
- Ne helyezzen élelmiszert, vagy folyadékot a főző készülékbe. Az élelmiszer és a folyadékok csak a kivehető főzőedénybe helyezhetők.
- A főző készüléket csak a megfelelően ráhelyezett üveg fedővel használja.
- A fedőn kívül, ne helyezzen egyéb tárgyakat a főző készülékre, ennek összeszerakása, használata, illetve tárolása során.
- Kivéve azon eseteket, amikor az elkészítési recept ezt előírja, a főző készülék teljes működési időtartama alatt, ne távolítsa el ennek fedőjét.

- Ne hagyja, hogy a fedőn meggyűlő víz behatoljon a főző készülékbe, csak a főzőedénybe.
- Ne helyezzen a fedőre egyéb tárgyakat a főző készülék összerakása, használata, illetve tárolása során.
- Az üveg fedő különlegesen kezelt, a nagyobb ellenállóság, időállóság érdekében, mint a szabványos üveg. Mindazonáltal, nem törhetetlen. Ha erős ütés éri, fennáll a veszély, hogy elrepedhet, vagy ellenállósága megtöri, így látszólagos ok nélkül, apró darabokra pattanhat szét.
- Nagy elővigyázat szükséges, amennyiben a főző készülék forró élelmiszert, illetve folyadékot tartalmaz.
- Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a főző készülék fogantyúját ennek felemelésére, illetve áthelyezésére, és használjon konyhai védőkesztyűt a fedő és a főzőedény eltávolítására. Vigyázva emelje fel és távolítsa el a fedőt, hogy elkerülje a készülékből kiáradó gőz okozta sérülést.
- A hozzáférhető felületek nagy hőmérsékletet érnek el a készülék működése során, illetve a leállítás után még bizonyos ideig forrók maradnak.
- A felforrósodott főzőedényt nem helyezze olyan felületre, amelyet a magas hőmérséklet hatása befolyásolhat.
- Kerülje e hirtelen hőmérséklet-változtatásokat. Ne helyezzen a főzőedénybe fagyasztott, illetve hűtött élelmiszert, amikor ez forró. Ne helyezze a kivehető főzőedényt hideg vízbe, amikor ez forró.
- Ne helyezze a kivehető főzőedényt a gáztűzhelyre, vagy elektromos tűzhelyre.
- Ne helyezze a kivehető főzőedényt hagyományos sütőbe, vagy mikrohullámú sütőbe.
- Ne melegítsen élelmiszert a kivehető főzőedényben.
- Ne használja a kivehető főzőedényt élelmiszerek tárolására. A főzőedény nem alkalmas az élelmiszerek fagyasztóban való tárolására. A magas páratartalom, magaslati levegő, a víz alacsony hőmérséklete és a kisebb ingadozások, bizonyos mértékig befolyásolhatják az élelmiszer elkészítésének időtartamát.
- Az ajánlott elkészítési időtartamok megközelítő jellegűek. Az elkészítési időtartam változhat a recept szerinti hozzávalók mennyiségének függvényében.
- Az elektromos túlhevítés elkerülése érdekében ajánljuk, hogy az áramkörhöz, amelyhez a lassú főző van csatlakoztatva, ne csatlakoztasson egyéb készülékeket, a főző működése alatt.
- Amennyiben az elkészítés ideje alatt otthonában, és az áramellátás megszakad, ne fogyassza el az élelmiszert, akkor sem, ha ez elkészült.
- Amennyiben az elkészítés ideje alatt otthon tartózkodik, és az áramellátás megszakad, készítse el az odatett élelmiszert egyéb módon, például gáztűzhelyen, grillen, illetve egyéb helyen, ahol az áramellátás nem szakadt meg.
- Amennyiben az elkészítés ideje alatt otthon tartózkodik, és az áramellátás az elkészítés után szakad meg, az élelmiszert maximum 2 órát tárolhatja biztonságosan a készülékben.
- Amennyiben a főző készülék nincs használatban, ennek tisztítása és tárolása előtt fordítsa a készülék kapcsolóját az „Off” pozícióba, húzza ki a készülék dugaszát az aljzatból és hagyja kihűlni.

- Ne használjon vegyszereket, acélgyapotat, vagy dörzshatású szereket a készülék, illetve a főzőedény külső részeinek tisztítására, ugyanis ezek a szerek megkárosíthatják a burkolatot, vagy a készülék védőrétegét.
- A lassú főző első használata előtt, olvassa el figyelmesen az összes utasítást és őrizze meg az útmutatót későbbi felhasználásra.
- A készülék első használata előtt, távolítsa el biztonságosan az összes csomagolóanyagot és a készüléken levő címkéket.
- Használat előtt tekerje le teljesen a tápkábelt.
- A készüléket csak 220V vagy 240V áramerősségű aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal vagy a pult széléről, forró felületekhez érjen.
- Az áramütés veszélyének elkerülésére, ne helyezze a tápkábelt, a dugaszt, illetve a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba, kivéve ha ezt a tisztításra vonatkozó utasítás megengedi.
- Ajnljuk, hogy időszakosan ellenőrizze a készülék állapotát. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel, a csatlakozóaljzat vagy a készülék más alkatrésze megrongálódott. Szállítsa be a készüléket a legközelebbi HEINNER javítóközpontba, az ellenőrzés és/vagy javítás végrehajtására.
- Minden karbantartási műveletet, kivéve a készülék tisztítását, egy HEINNER javítóközpontban kell végrehajtani.
- A maradék áramvédő készülék (biztonsági kapcsoló) telepítése ajánlott, kiegészítő védelmet biztosítani az elektromos készülékek használata során. Javasoljuk, hogy a készüléket ellátó villamos áramkörbe egy 30 mA-t nem meghaladó, névleges maradékáramú biztonsági kapcsolót telepítsen. Tanácsokért lépjen kapcsolatba egy villanszerelővel.
- Amikor a készülék használaton kívül van, állítsa ennek kapcsolóját az „Off” pozícióba, szakítsa meg az áramellátást és húzza ki a dugaszt az aljzathoz.
- A tisztítási műveletek elvégzése előtt, állítsa a készülék kapcsolóját az „Off” pozícióba, szakítsa meg az áramellátást, húzza ki a dugaszt az aljzathoz, távolítsa el a tápkábelt (amennyiben eltávolítható) és hagyja az alkatrészeket kihűlni.
- Ne helyezze a készüléket hőforrásokra vagy közelébe (pl. elektromos főzőlapok, sütők vagy melegítő).
- Helyezze a készüléket legalább 20 cm távolságra a faltól, függönyöktől és egyéb, hő- és gőzérzékeny anyagoktól, így elegendő helyet hagyva a levegő keringéséhez a készülék körül.

## IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



## V. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### Első használat előtt:

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és a készüléken levő címkéket.

Első használat előtt, az eltávolítható alkatrészeket (főzőedény és fedő) mossa meg kevés mosogatószeres meleg vízben. Az alkatrészeket öblítse le és jól törölje le. Ezek a tartozékok mosogatógépben nem moshatóak. Gondoskodjon a készülék belsejének tisztaságáról.

### Összeszerelés és használat

1. A főzőedény a lassú főzőbe való behelyezése előtt, győződjön meg, hogy ennek külső része tiszta. Így ez megfelelő érintkezést biztosít a belső, főző felülettel.
2. Helyezze az élelmiszert a főzőedénybe, meggyőződve, hogy a sűrűbb élelmiszerek egyenesen oszlanak szét az edény alján, nem egy oldalon zsúfoltak. Helyezze megfelelően a főzőedényre a fedőt.
3. Helyezze a főzőedényt a lassú főzőbe.
4. Csatlakoztassa a tápkábelt az áramforráshoz és kapcsolja be a készüléket.
5. A funkció kapcsoló segítségével válassza ki a kívánt elkészítési funkciót (az ehhez tartozó kijelző kigyullad), és amennyiben az elkészítési időtartam ezt megengedi, állítsa a hőmérsékletet inkább a HIGH pozícióba, mint a LOW pozícióba.
  - A HIGH beállítással az élelmiszerek elkészítése rövidebb időt vesz igénybe, mint a LOW beállítással.
  - Amennyiben ez szükséges, a készülék egész nap és egész éjszaka működhet a LOW beállítással.
6. Az élelmiszer elkészítése után, válassza ki a WARM funkciót, az elkészített élelmiszer melegen tartására (maximum 4 óra), ennek elfogyasztásáig.

7. Az élelmiszer elfogyasztásakor állítsa le a készüléket a funkciókapcsoló segítségével. A fényjelző kialszik.

8. Az élelmiszer elkészítése után, amennyiben a melegen tartó funkció nem szükséges, fordítsa a hőmérséklet vezérlő gombot az „Off” pozícióba, szakítsa meg az áramellátást és húzza ki a dugaszt az aljzatból.

**FONTOS:** A készülék főzőedénye kerámiából készült, és az egyéb kerámia edényekhez hasonlóan, nem képes ellenállni a hirtelen hőmérséklet változásoknak. Ne tároljon a főzőedényben fagyasztott, vagy hűtött élelmiszert és ne tárolja az edényt a hűtőszekrényben, amennyiben ez előmelegített, vagy ha átforrósodott. A kerámia edény nem alkalmas az élelmiszerek fagyasztóban való tárolására.

**FONTOS**

- Csak száraz és hőálló felületeken használja a főző készüléket.
- Ne indítsa el a főző készüléket anélkül, hogy a főzőedénybe behelyezte volna az élelmiszert és a szükséges folyadékot.
- Ne működtesse a készüléket a főzőedény megfelelő behelyezése nélkül.
- Kivéve azon eseteket, amikor az elkészítési recept ezt előírja, a főző készülék teljes működési időtartama alatt, ne távolítsa el ennek fedőjét.
- Használjon konyhai védőkesztyűt és hőálló tartót, amikor a forró főzőedényt kiveszi a készülékből.
- A felforrósodott főzőedényt nem helyezze olyan felületre, amelyet a magas hőmérséklet hatása befolyásolhat.



**FIGYELEM:** Vigyázva emelje fel és távolítsa el a fedőt, hogy elkerülje a készülékből kiáradó gőz okozta sérülést.  
Nem használható száraz készítésre.

**LOW beállítás**

A LOW beállítással, az élelmiszer hosszabb ideig párolódik, anélkül, hogy túlkészülne, vagy odaégne. Általában, ezzel a beállítással, nem szükséges megkeverni az élelmiszert.

**HIGH beállítás**

A HIGH beállítást száraz bab vagy zöldség elkészítésére használjuk, a LOW beállításhoz viszonyítva, fele idő alatt készül el. Bizonyos élelmiszerek főhetnek a HIGH elkészítési beállítás alatt, ezért folyadék hozzáadása szükséges. Ez a recepttől és az elkészítés időtartamától függ. Az időszakos keverés elősegítheti az aromák egyenletes elosztását.

**WARM beállítás**

A WARM beállítás az elkészített élelmiszer fogyasztási hőfokon való megtartására használatos. Ez nem egy elkészítési beállítás és csak a LOW, illetve HIGH beállításon való elkészítés után kell használni. Nem javasolt az élelmiszerek bizonyos hőfokon való megtartása a WARM beállítással, több, mint 4 órát.

**A kerámia főzőedény használata**

Az edény megrongálódása elkerülésére:

1. Vigyázva kezelje az edényt, a kerámia edények törékenyek.
2. A forró edények érintése során minden esetben viseljen védőkesztyűt.
3. NE helyezze a kerámia edényt a konyhapultra, használjon hőálló tartót.
4. NE helyezze a kerámia edényt, vagy ennek fedőjét, a mosogató kagylóba, vagy hideg és nedves felületre.
5. NE használja az edényt pattogatott kukorica, karamell, vagy cukorbevonat készítésére.
6. NE használjon dörzshatású tisztítószeret, acélgyapotot, vagy olyan tárgyakat, amelyek megkarcolhatják az edényt, vagy a fedőt.
7. Ne próbálja megjavítani, és ne használja az alkatrészeket, amennyiben ezek kicsorbultak, megrepedtek, vagy töröttek.
8. Ne használja az üveg fedőt semmilyen típusú sütőben. Az üveg fedő és a kerámia edény mosható a mosogatógépben és alkalmas az élelmiszerek tárolására a hűtőben vagy a fagyasztóban.
9. Csak fa, illetve műanyag eszközöket használjon, ugyanis a fém eszközök megkarcolhatják a kerámiát, vagy nyomokat hagyhatnak rajta.
10. Ne hagyja hosszabb ideig vízben ázni a kerámia edényt, mert az átázott edény melegítése a felülete megrepedéséhez vezethet.
11. NE tegye ki az edényt hirtelen hőmérséklet változásoknak, mint például a hűtőből a sütőbe való helyezés, illetve az átforrósodott edény vízbe merítése.
12. Ne töltsön meg teljesen az edényt.
13. NE töltsön hideg vizet az átforrósodott kerámia edénybe.
14. NE helyezze az edényt közvetlenül a hőforrásra, például tűzhelyre vagy grillsütőre.
15. NE melegítse az edényt amikor ez üres.

**ÁLTALÁNOS JAVASLATOK ÉLELMISZER ELKÉSZÍTÉSHEZ**

- Amennyiben folyadékot vagy levest tölt a főző készülékbe, javasoljuk, hogy ez forró folyadék legyen, az elkészítés időtartamának csökkentése érdekében és annak biztosítására, hogy a készülék a legrövidebb idő belül eléri a legmagasabb elkészítési hőmérsékletet.
- Kerülje a fedő felemelését az elkészítés során, mert ez befolyásolja az edény szigetelését és növeli az elkészítési folyamat időtartamát.
- A zöldségek, például sárgarépa, burgonya, fehérrépa elkészítése több időt vesz igénybe mint sok húsfajta, és apróra kell darabolni. Helyezze ezeket az edény aljára vagy az edény alja oldalrészeire és tölts fel az edényt vízzel.
- Távolítsa el a többlet zsiradékot a húsról, mert ez a típusú elkészítési mód nem teszi lehetővé a zsiradék eltávolítását.
- Amennyiben joghurtot vagy tejet szeretne hozzáadni, ezeket az elkészítés utolsó két órájában kell megtenni. A tejport az elkészítés kezdetekor is hozzá lehet adni.
- A rizset, száraztészta és levestészta nem javasolt hosszú ideig készíteni. Ezeket készítse el külön, majd adja hozzá a főzőben készülő ételkészítményhez az utolsó 30 percben.

**MEGJEGYZÉS:** A magas páratartalom, magaslati levegő, a víz alacsony hőmérséklete és a kisebb ingadozások, bizonyos mértékig befolyásolhatják az ételkészítésének időtartamát.

**A folyadék mennyiség adagolása**

Amikor ezzel a főző géppel készíti el az ételkészítményt, a hozzáadott folyadékok nagy része nem párolog el. A hagyományos receptek szerinti folyadékokhoz viszonyítva, javasoljuk, hogy fele adagot adjon hozzá.

Mindezek mellett, amennyiben az elkészítés után, a folyadékmennyiség túl nagy, emelje le a fedőt és hagyja a készüléket a HIGH beállításon 30-45 percig, illetve amíg a folyadékmennyiség a kívánt szintre csökken. Alternatív módon, a folyadékot be lehet sűríteni, kevés vízben elkevert liszttel.

**Keverés**

Általában, ezzel a beállítással (LOW), nem szükséges megkeverni az ételkészítményt. Viszont, amennyiben a HIGH beállítást használja, a keveréssel az aromák egyenletes szétosztását biztosítja.

**A sertés, marha és szárnyas hús elkészítése**

A húsvásárlásnál válassza ki a kevésbé zsíros húst. Távolítsa el a hús felületéről a többlet zsiradékot. Amennyiben lehetséges, vásároljon bőr nélküli szárnyashúst. Ellenkező esetben a lassú főzés, a zsiradék kiolvadása következtében, többlet folyadékot eredményez.

A kerámia edényben való hús elkészítéséhez, darabolja a húst 2,5, illetve 3 cm darabokra. A lassú főzés lehetővé teszi a kevésbé friss hús felhasználását is.

**Hús pirítása a lassú főzés előtt**

A sertés, marha, illetve szárnyas hús megpirítása a lassú főzés előtt megakadályozza a hús kiszáradását, fokozza az aromákat és megpuhítja a húst, így a többi hozzávaló, mint a hagyma, paprika és póréhagyma átveszi a hús aromáját.



Az elpirítás meghosszabbítja az elkészítés időtartamát és, habár nem kifejezetten szükséges, az előnyök nyilvánvalóak a végső eredmény elérésénél. Használjon teflon serpenyőt a szükséges olajmennyiség csökkentésére.

### **Hús sütése**

A készülékben sült hús puha, aromás, és könnyen szeletelhető sülteket eredményez. A lassú elkészítési folyamat megpuhítja a hús kötőszöveget és izomszöveget. Az ezzel a módszerrel elkészített hús lehetővé teszi a legjobb eredmények elérését az olcsóbb hús felhasználása esetén is.

Az elkészítés során a hús nem pirul meg, ezért szükséges az előpirítás egy külön serpenyőben.

A főző géppel való készítés/sütés során nem szükséges folyadék hozzáadása az edénybe. A sütésre előkészített húst egy felfele fordított tányérral vagy hőálló tartóval emelheti meg. Ez segít a hús felületét szárazon tartani, így az elkészítés során fennmaradt zsír ez nem befolyásolja.

A készülékben friss, egész csirke is elkészíthető. Ugyanakkor, a fagyasztott, majd kiolvastott csirkehús esetén, jelentős mennyiségű folyadék maradhat a kivethető főzőedényben, így a hús inkább megpárolódik, vagy gőzben készül.

### **Párolt sülték elkészítése**

A párolt sülték esetében szükséges a folyadék hozzáadása. Töltsön annyi folyadékot a főzőedénybe, hogy ez a hús egyharmadát elfedje. Ez az elkészítési folyamat során a hús nem pirul meg. A hús pirítását előzetes, külön serpenyőben, párolás előtt lehet végrehajtani.

### **Zöldségek elkészítése**

A zöldségek egyenlő méretű kockákra kell darabolni, az egyenletes átfőzés érdekében. A fagyasztott zöldségeket ki kell olvasztani a főzőedénybe való behelyezés előtt.

### **A szárazabb és a hüvelyes zöldségek elkészítése**

Amennyiben az idő engedi, ajánlatos beáztatni a szárazbabot és hüvelyes zöldségeket az elkészítést megelőző este. Beáztatás után, szűrje le a babot vagy hüvelyes zöldséget, tegye be a főzőedénybe, majd adagoljon a zöldségmennyiség kétszeresének megfelelő vizet. Győződjön meg, hogy a főzőedény legalább félig, vagy háromnegyedig tele van, a készülék elindítása előtt. Főzze a babot a HIGH beállításon 2-4 órát, amíg ez megpuhul. Az előzetesen beáztatott szárazabb vagy hüvelyes zöldség hamarabb elkészül.

### **Tálalás**

11. Konyhai védőkesztyűvel emelje le a fedőt és helyezze egy hőálló tartóra.
12. Javasoljuk, hogy a főzőedényből kivett élelmiszert helyezze tányérokra vagy tálakba.
13. Ne próbálja áttenni a főző készüléket másik helyre, mert a tápkábel beakadhat a környező tárgyakba.
14. Konyhai védőkesztyű használatát javasoljuk a készülék elmozdítására.
15. A tisztítás könnyebb, ha az élelmiszert az elkészítést követően azonnal kiveszi a főzőedényből, majd ezt megtölti meleg vízzel, áztatás céljából.

### Sültekhez való mártások elkészítése

A lassú készítés lehetővé teszi az élelmiszer lédúságának megtartására, a hagyományos elkészítéssel ellentétben. Ez az elkészítés után fennmaradt folyadék többletet és a mártás könnyebb elkészítését eredményezi. Ezért, az előzetesen elkészített mártásokat ajánlatos vastagabbra készíteni, mint a hagyományos módszerrel. A mártás vastagítására, a soté összetevőit be lehet forgatni fűszerezett lisztbe.

## VI. TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

- Elkészítés előtt, minden esetben olvassa ki a fagyasztott húst.
- Távolítsa el a hús felületéről a többlet zsiradékot.
- A LOW beállításon a hús elkészítése 6-7 órát vesz igénybe.
- Győződjön meg, hogy a főzőedény legalább félig, vagy háromnegyedig tele van élelmiszerrel és folyadékkal, a készülék elindítása előtt.
- Az elkészítés befejezését követően, amennyiben túl sok folyadék maradt a főzőedényben, távolítsa el a fedőt, fordítsa el a hőmérséklet vezérlő gombot a HIGH beállításra és hagyja a készüléket működni 35-40 percig, amíg a folyadékszint lecsökken.
- Győződjön meg, hogy a főzőedény szobahőmérsékleten van amikor behelyezi a készülékbe, az élelmiszer elkészítésének megkezdése előtt.
- Ne tegye ki a főzőedényt és az üveg fedőt hirtelen hőmérséklet változásoknak. Óvatosan kezelje a főzőedényt és ennek üveg fedelét.
- Használjon konyhai védőkesztyűt amikor a forró folyadékokat tartalmazó főzőedényt kiveszi a készülékből.
- A lassú főzőből való eltávolítás után, helyezze a főzőedényt egy hőálló tartóra.
- Ne helyezze a főzőedényt hideg vízbe, vagy vízszugár alá, amíg ennek felülete még forró.
- Ne használja a főzőedényt vagy a fedőt, amennyiben ez kicsorbult, vagy megrepedt.
- Ne használja a HEINNER lassú főzőt anélkül, hogy a főzőedényt a megfelelő pozícióba helyezte volna.
- Ne helyezze a főzőedényt nedves felületre.
- Ne helyezzen a főzőedénybe fagyasztott húst.
- Ne töltsön vizet vagy folyadékot a HEINNER főző készülék külső részébe.
- Ne helyezze a készüléket, ennek tápkábelét, vagy dugaszát vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne érintse meg az átforrósodott felületeket.

## VII. HOZZÁVETŐLEGES ELKÉSZÍTÉSI IDŐTARTAM

Az alábbi táblázatban feltüntetett elkészítési időtartamok hozzávetőlegesek. Az ebben a típusú készülékben való élelmiszer készítésre kidolgozott szakácskönyvekben található meg a megfelelő recepteket és készítési időtartamokat. A hús előpirítása, egy külön serpenyőben, mielőtt a készülékbe helyezi, csökkentheti az elkészítési időtartamot.

**MEGJEGYZÉS:** Az ajánlott elkészítési időtartamok megközelítő jellegűek. Az elkészítési időtartam változhat a recept szerinti hozzávalók mennyiségének függvényében.

	Крайно количество (приблизително)	Приблизителни времена за приготвяне (часове)	
		LOW	HIGH
Пилешка супа (приготвена с около 1 кг пилешко месо нарязано на кубчета)	2½ - 3 литра	8-10	6-8
Грах супа	2½ - 3 литра	8-10	4-6
Супа минестроне	1½ - 2 литра	8-9	5-6
Говежда яхния (приготвена с около 500 гр говеждо месо нарязано на кубчета)	1 литър	8-10	6-7
Свински или агнешки котлети (6 дебели котлети)	2½ - 3 литра	8-10	6-8
Говеждо или агнешко къри (приготвено с около 1,3 кг месо нарязано на кубчета)	1½ - 2 литра		6-8
Говеждо Stroganoff (приготвено с около 1,3 кг говеждо месо нарязано на кубчета)	1½ - 2 литра		7-9
Каша	1 литър	8-10	4-6
Печени ябълки (4 ябълки и 125 мл вода)	1½ - 2 литра	5-6	2-4
Варено вино	2 литра	2-3	1-2

## VIII. TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

1. A készülék csak háztartási felhasználásra alkalmas, és nem javítható a felhasználó által.
2. Ne szerelje szét és ne próbálja a készülék alkatrészeit saját felelősségére kicserélni. Kérjük, vegye fel a kapcsolatot egy engedélyezett javítóközponttal, illetve szállítsa be a forgalmazóhoz, amennyiben javítások szükségeltetnek.
3. Húzza ki a dugaszt az aljzatból (szakítsa meg az áramellátást, ha ez el van látva egy kapcsolóval).
4. Konyhai védőkesztyűvel emelje le a fedőt és helyezze egy hőálló tartóra.
5. Amennyiben nem szándékszik azonnal elmosogatni a főzőedényt, töltsse meg meleg vízzel. Ellenkező esetben, a fennmaradt meleg rásütheti az élelmiszer maradékot az edény falára, így nehezebbé téve az utólagos tisztítást.
6. Ne tartsa vízben a kivehető főzőedényt. Ennek alja porózus és felszívhatja a vizet, így, a melegítés során megrepedhet.
7. Mossa meg a fedőt és a főzőedényt tisztítószerez, meleg vízben, szivaccsal vagy törülővel, majd hagyja megszáradni. Ne használjon acélgyapot tisztítót.
8. Ne használjon fehérítő, dörzshatású tisztítószereket vagy oldószereket a készülék tisztítására, mert ezek megrongálhatják a készülék külső felületeit.
9. A tartós foltok eltávolításához törölje át a felületeket szappanos vízbe áztatott nedves ruhával, vagy enyhe, dörzshatásmentes tisztítószerezrel. Öblítse ki és törölje meg egy toszta, száraz és puha törülővel.
10. Törölje le gondosan ezeket a felületeket a készülék használata, illetve tárolása előtt.
11. Bizonyos használati időtartam után, a főzőedény zománcozásán apró repedések válhatnak láthatóvá. Ezek az apró repedések nem kell okot adjon az aggodalomra.
12. A főzőedény és a fedő mosogatógépből is tisztítható, de a mosogatógép belső környezete megrongálhatja a felületek külső bevonatát. A bevonat megrongálódása nem befolyásolja a készülék funkcionalitását, csak a küllemét.
13. Ne helyezze a készüléket vízbe vagy bármely más folyadékba.
14. Ne helyezze a készülék külső burkolatát a mosogatógépbe.
15. Ne használjon maró, vagy dörzshatású tisztítószereket.

### A KÉSZÜLÉK TÁROLÁSA:

- Szakítsa meg a készülék áramellátását és tisztítsa meg ennek alkatrészeit, a fenti utasítások szerint. Győződjön meg, hogy a tárolás előtt, a készülék minden alkatrésze száraz.
- Tárolja a készüléket a saját dobozában, vagy tiszta és száraz helyen.
- Ne tárolja a készüléket, ha ez nem tiszta, vagy nedves.
- Ne csavarja a tápkábelt a készülék köré.

## IX. HIBAELHÁRÍTÁS

Amennyiben a készülék nem működik megfelelően, ellenőrizze a következőket:

- Győződjön meg, hogy követte az utasításokat.
- Győződjön meg, hogy a készülék csatlakoztatva van az áramforráshoz és a fali aljzat megfelelő módon működik.
- Győződjön meg, hogy az áramellátás működik.
- Győződjön meg, hogy a készülék csatlakozója megfelelően csatlakoztatva van az áramforráshoz.

Amennyiben a készülék a fenti ellenőrzések végrehajtása után sem működik:

- Lépjen kapcsolatba a forgalmazóval vagy egy javítóközponttal az esetleges javítások, vagy alkatrészcsere érdekében. Amennyiben a forgalmazó nem tudja megoldani a problémát és a készüléket vissza kell téríteni, győződjön meg, hogy:
  - A készülék gondosan vissza van helyezve az eredeti csomagolásba.
  - A készülék a vásárlási bizonylatot tartalmazza.
  - A készülék visszatérítésének valós oka van.

## X. MŰSZAKI ADATLAP

Névleges feszültség	220-240 V
Névleges frekvencia	50/60Hz
Teljesítmény	135-160W

**hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



**A HEINNER a Network One Distribution SRL(KFT) társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.**

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

**УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ  
„SLOW COOKER”  
Модел: HSCK-C35CR**



- Уред за готвене тип „Slow Cooker”
- Максимална мощност: 185-220W

Благодарим Ви, че избрахте този продукт!

## I. ВЪВЕДЕНИЕ

**Преди да използвате този уред прочетете внимателно този наръчник с инструкции и пазете го за бъдещи справки.**

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, Ви молим да прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

## II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ КОМПЛЕКТ



- Уред за готвене тип „Slow Cooker”
- Наръчник с инструкции
- Сертификат за гаранция



### III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

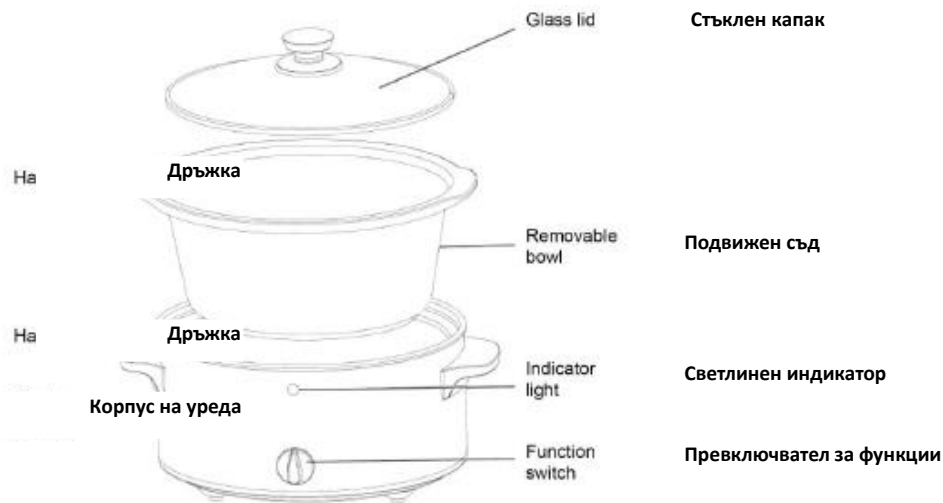
Тогава, когато използвате електроуреди, спазвайте основните предпазни мерки за безопасност, включително следните:

- Прочетете внимателно всички инструкции, преди да използвате уреда за първи път, и запазете тези инструкции за бъдещи справки.
- Преди да използвате уреда за готвене за първи път, премахнете и безопасно изхвърлете всички опаковъчни материали и рекламни етикети.
- За да избегнете риска от задушаване в случай на малки деца, безопасно извадете и изхвърлете защитния капак на щепсела на захранващия кабел.
- Преди всяка употреба се уверете, че уредът за готвене е правилно сглобен. Следвайте инструкциите в настоящото ръководство.
- Използвайте уреда за готвене само на стабилни и топлоустойчиви повърхности.
- Не използвайте уреда за готвене в близост до ръба на кухненския плот или на масата. Уверете се, че повърхността е равна, чиста и без вода или други вещества.
- Не използвайте уреда за готвене в отцедника на мивката или в наклонена равнина.
- Препоръчваме ви да не поставяте уреда за готвене върху плот от естествен камък по време на употреба. Плотовете от естествен камък са чувствителни към температурните разлики и могат да се пукнат, ако се нагорещат техни малки повърхности. Ако искате да използвате уреда за готвене на плота, поставете дъска за рязане или топлоустойчива поставка под уреда за готвене.
- Не поставяйте уреда за готвене върху газова горелка, на електрически плот или в близост до тях, или на места където уредът за готвене може да докосне загорята фурна.
- Не премествайте уреда за готвене докато работи.
- Не свързвайте уреда за готвене към източника на захранване и не го включвайте, без да поставяте подвижния съд за готвене в корпуса на уреда за готвене.
- Използвайте подвижния съд за готвене, предоставен заедно с уреда за готвене. Не използвайте друг съд във вътрешността на корпуса на уреда за готвене.
- Не използвайте подвижен съд за готвене, който е повреден, напукан или огънат. Ако съдът е повреден или огънат, сменете го преди да използвате уреда за готвене.
- Уверете се, че подвижния съд за готвене е правилно позициониран в основата на уреда за готвене, преди да започнете да го използвате.
- Не пускайте в действие уреда за готвене без храна и течност в подвижния съд за готвене. Уверете се, че подвижния съд за готвене е напълнен най-малко от  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$  от капацитета, преди да включите уреда за готвене.
- Не поставяйте храна или течности в корпуса на уреда за готвене. Храните или течностите могат да се поставят само в подвижния съд за готвене.
- Използвайте уреда за готвене само със стъкления капак, позициониран правилно.
- Не поставяйте върху уреда за готвене други предмети освен капака, когато уредът е сглобен, използван или съхраняван.
- Ако в рецептата не е посочено, че се отстранява капака, оставайте стъкления капак върху подвижния съд за готвене през цялото време на работа на уреда за готвене.

- Не позволявайте водата от капака да влезе в корпуса на уреда за готвене, а само в подвижния съд за готвене.
- Не поставяйте други предмети върху капака, когато уреда е сглобен, използван или съхранен.
- Стъкленият капак е специално обработен, за да бъде по-устойчив, по-издръжлив и по-безопасен от обикновените стъклени капаци. Въпреки това, не е нечуплив. Ако се удари много силно, има риск от напукване или загуба на устойчивостта му, като може да се счупи без очевидна причина на много малки парчета.
- Е необходимо специално внимание, когато уредът за готвене съдържа горещи храни или течности.
- Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката, за да вдигнете и преместите уреда за готвене и използвайте кухненски ръкавици, за да свалите капака и подвижния съд за готвене. Внимателно повдигнете и свалете капака, за да не се опарите с парата, която излиза от уреда.
- Температурата на достъпните повърхности ще се повиши, когато уредът за готвене е в действие и за известно време след употреба.
- Когато подвижният съд за готвене е горещ, не го поставяйте върху никаква повърхност, която може да бъде засегната от топлина.
- Избягвайте внезапни температурни промени. Не поставяйте замразена или много студена храна в подвижния съд за готвене, когато е горещ. Не въвеждайте подвижния съд за готвене в студена вода, когато е горещ.
- Не поставяйте подвижния съд за готвене върху газова горелка или електрическа плоча.
- Не използвайте подвижния съд за готвене в конвенционална фурна или в микровълнова фурна.
- Не претопляйте храната с помощта на подвижния съд за готвене.
- Не използвайте подвижния съд за готвене за съхраняване на храна. Подвижният съд за готвене не е подходящ за съхраняване на храна в фризера. Високата влажност, височината, ниската температура на водата, съставките и незначителните колебания могат донякъде да повлияят на времето за приготвяне на храната в уреда за готвене.
- Препоръчителните времена за приготвяне са приблизителни. Времето за приготвяне може да варира в зависимост от съставките и количествата, посочени в рецептите.
- За да избегнете електрическо претоварване, препоръчваме ви да не захранвате с електроенергия други уреди в същата верига, към която е свързан уредът за готвене, докато той е в действие.
- Ако не сте у дома по време на процеса на приготвяне и захранването с електроенергия на жилището е прекъснато, изхвърлете храната, дори ако изглежда готвена.
- Ако сте у дома по време на процеса на приготвяне и захранването с електроенергия на жилището прекъсне, пригответе веднага съставките с други средства, като например печка, открит грил или в жилище, където захранването с електроенергия е в действие.
- Ако сте у дома и храната е била напълно приготвена преди прекъсването на захранването с електроенергия на жилището, храната може да остане безопасно в уреда за готвене за най-много два часа.
- Ако уредът за готвене не се използва, преди да го почистите и преди да го съхраните, поставете първо превключвателя на уреда за готвене в положение „Off”, след това изключете източника на захранване, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

- Не използвайте химикали, телени гъби или абразивни вещества, за да почистите външните повърхности на корпуса на уреда за готвене или на съда за готвене, тъй като те могат да повредят корпуса или защитното покритие на съда за готвене.
- Преди да използвате уреда, прочетете внимателно всички инструкции и ги запазете за бъдещи справки.
- Преди да използвате уреда за готвене за първи път, премахнете и безопасно изхвърлете всички опаковъчни материали и рекламни етикети.
- Преди употреба, разгънете напълно хранващия кабел.
- Свържете уреда само към електрически контакт от 220V или 240V.
- Не оставяйте хранващият кабел да виси над ръба на кухненския плот или на масата, да докосва горещи повърхности или да се връзва.
- За да се предпазите срещу токов удар, не поставяйте хранващия кабел, щепсела или уреда във вода или други течности, освен ако това се препоръчва в инструкциите за почистване.
- Препоръчваме ви периодично да проверявате състоянието на уреда. Не използвайте уреда, ако хранващият кабел, щепселът, съединителят или самият уред са повредени по някакъв начин. Върнете уреда в най-близкия център за ремонт на HEINNER за извършване на проверки и/или ремонти.
- Всички операции по поддръжка, с изключение на почистването, трябва да се извършват в център за ремонт на HEINNER.
- За да се осигури допълнителна защита по време на употреба на електрическите уреди, се препоръчва инсталиране на устройство за защита от остатъчен диференциален ток (предпазен прекъсвач). Препоръчва се да се инсталира предпазен прекъсвач с номинален остатъчен ток, който да не надвишава 30 mA, в електрическата верига, която хранва уреда. Свържете се с вашия електротехник за помощ.
- Когато уредът не се използва, поставете превключвателя на уреда в положение OFF, изключете източника на хранване и извадете щепсела от източника на хранване.
- Преди извършване на операциите по почистване, поставете превключвателя на уреда в положение OFF, изключете източника на хранване, извадете щепсела от източника на хранване, премахнете хранващия кабел (ако е сменяем) от уреда и оставете компонентите да се охладят.
- Не поставяйте този уред върху източници на топлина (като например електрически плочи, фурни или нагреватели) или в близост до тях.
- Поставете уреда на разстояние от поне 20 см от стени, завеси и други чувствителни на топлина или на пара материали, като същевременно оставете достатъчно пространство за циркулация на въздуха около уреда.

## IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



## V. УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

### Преди първата употреба

Премахнете всички рекламни етикети и опаковъчни материали.

Преди първата употреба, измийте всички подвижни части (подвижния съд и капака) в гореща вода с малко препарат за миене на съдове. Изплакнете и почистете добре компонентите. Компонентите не могат да се мият в съдомиялната машина. Уверете се, че вътрешността на корпуса е чиста.

### Сглобяване и употреба

1. Преди да въведете подвижния съд за готвене в корпуса на уреда, уверете се, че външността му е чиста. Това ще осигури адекватен контакт с вътрешната повърхност на готвене.
2. Поставете храната в подвижния съд за готвене, като се уверите, че по-плътните храни са разпределени равномерно на дъното на съда и не са претъпкани от едната страна. Позиционирайте правилно съкления капак.
3. Въведете подвижния съд за готвене в корпуса.
4. Свържете щепсела към източника на захранване и включете източника на захранване.
5. С помощта на превключвателя за функции, изберете желаната функция за приготвяне (светлинният индикатор, съответстващ на избраната функция светва), а ако времето за приготвяне позволява, по-скоро изберете настройката HIGH вместо настройката LOW.
  - Приготвянето на храната при настройката HIGH изисква по-малко време отколкото приготвянето при настройката LOW.
  - Ако е необходимо, уредът за готвене може да работи при настройка LOW цял ден и цяла нощ.
6. След приключване на приготвянето, изберете функцията WARM, за да запазите храната топла (най-много 4 часа), докато тя се консумира.

7. Когато желаете да консумирате храната, изключете уреда за готвене с помощта на превключвателя за функции. Светлинният индикатор ще изгасне.

8. След приключване на приготвянето, ако функцията за поддържане на температурата не е необходима, завъртете контролния бутон на температурата в положение OFF, изключете източника на захранване и извадете щепсела от контакта.

**ВАЖНО:** Съдът за готвене на уреда е керамичен и, както при други съдове от фина керамика, той няма да издържи на шока, предизвикан от резки температурни промени. Не поставяйте в съда замразени или много студени храни и не съхранявайте съда в хладилника, ако е бил предварително затоплен или ако е горещ. Керамичният съд не е подходящ за съхранение на хранителни продукти в фризера.

**ВАЖНО**

- Използвайте уреда за готвене само върху суха и права повърхност.
- Не пускайте в действие уреда за готвене без храна и течност в подвижния съд за готвене.
- Не пускайте в действие уреда за готвене без подвижния съд за готвене да бъде позициониран в корпуса на уреда.
- Ако в рецептата не е посочено, че се отстранява капака, оставете стъкления капак върху подвижния съд за готвене през цялото време на работа на уреда за готвене.
- Използвайте топлоустойчиви поставки или кухненски ръкавици когато изваждате от уреда горещия подвижен съд за готвене.
- Когато подвижният съд за готвене е горещ, не го поставяйте върху никаква повърхност, която може да бъде засегната от топлина.



**ВНИМАНИЕ:** Повдигнете и извадете внимателно капака, за да не се опарите

с парата, която излиза от уреда.

Да не се използва за сухо готвене.

**Настройка LOW**

Настройката LOW приготвя задушено храната за дълго време, без да я готви повече отколкото е необходимо и без да я изгори. По принцип, не е нужно да разбърквате в съда, когато използвате тази настройка.

**Настройка HIGH**

Настройката HIGH се използва когато се приготвя сушен боб или бобови растения за половината от времето на приготвяне, необходимо за настройката LOW. Някои храни могат да кипнат, когато се приготвят при настройка HIGH, като е необходимо да се добавя течност. Това зависи от рецептата и времето за приготвяне. Редовното разбъркване може да подобри равномерното разпределение на ароматите.

**Настройка WARM**

Настройката WARM се използва за поддържане на приготвените храни при температура, при която могат да се консумират. Това не е настройка за приготвяне и трябва да се използва само след приготвянето при едната от двете настройки за приготвяне, LOW и HIGH. Не се препоръчва температурата на храната да се поддържа с помощта на настройка WARM за повече от 4 часа.

**Използване на керамичния съд за готвене**

За да предотвратите повреждане на съда:

1. Винаги маневрирайте внимателно съда, тъй като керамичните съдове са крехки.
2. Винаги използвайте ръкавици по време на маневриране на горещи съдове.
3. НЕ слагайте керамичния съд върху кухненския плот, а използвайте топлоустойчива поставка.
4. НЕ поставяйте керамичния съд или неговия капак в мивката или върху студени и влажни повърхности.
5. НЕ използвайте керамичния съд, за да направите царевични пуканки, карамел или глазура.
6. НЕ използвайте абразивни почистващи препарати, телени гъби или предмети, които могат да надраскат съда или капака.
7. Не се опитвайте да ремонтирате и не използвате компонентите, ако са отчупени, напукани или счупени.
8. Не използвайте стъкления капак в никакъв тип фурна. Стъкленият капак и керамичният съд могат да се измият в съдомиялната машина и могат да се използват за съхраняване на храни в хладилника или фризера.
9. Използвайте само дървени или пластмасови прибори, тъй като металните прибори могат да надраскат керамиката или могат да оставят следи върху нея.
10. Не оставяйте керамичния съд да стои във вода за дълъг период от време, тъй като затоплянето на съда, след като е напоен с вода, може да предизвика пукнатини по неговата повърхност.
11. НЕ подлагайте съда на внезапни температурни промени, например като го преместите от хладилника директно в фурната или като го поставите във вода, когато е горещ.
12. Не напълвайте съда до ръба.
13. НЕ поставяйте студена вода в горещ керамичен съд.
14. НЕ поставяйте съда в пряк контакт с източници на топлина, като например върху горелка или грил.
15. Не загревайте съда, когато е празен.

**ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ ОТНОСНО ПРИГОТВЯНЕТО**

- Когато добавяте течност или супа в уреда за готвене, препоръчваме ви да добавите гореща течност, за да намалите времето за приготвяне и за да се уверите, че уредът за готвене достига по-бързо най-високата температура на приготвяне.
- Избягвайте повдигането на стъкления капак по време на процеса на приготвяне, тъй като това ще повлияе върху херметичността на съда и ще увеличи времето на процеса за приготвяне.
- Зеленчуците, като например морковите, картофите и репите, изискват по-дълъг период за приготвяне отколкото много видове месо и трябва да се режат на много малки парчета. Поставете ги на дъното на съда или в страничните части на дъното на съда и ги покрийте с течност.
- Отстранете излишната мазнина от парчетата месо, тъй като този метод на приготвяне не позволява изтичането на мазнината.
- Ако желаете да добавите прясно мляко или кисело мляко, тези съставки трябва да се добавят през последните два часа от приготвянето. Изпареното мляко може да се добави в началото на приготвянето.
- Оризът, юфката и макаронените изделия не са подходящи за дълъг период на приготвяне. Пригответе ги отделно, след което ги добавете в уреда за готвене през последните 30 минути на приготвяне.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Високата влажност, височината, ниската температура на водата, съставките и незначителните колебания могат донякъде да повлияят на времето за приготвяне на храната в уреда за готвене.

**Адаптиране на количествата течности**

При приготвянето на храна с помощта на този уред за готвене, се запазва най-голямата част от количеството течности, съдържаща се в съставките. За да позволите това при традиционните рецепти, препоръчваме ви да се намали наполовина съдържанието на течността.

Въпреки това, ако след приготвянето, количеството течност е твърде голямо, премахнете капака и оставете уреда за готвене да работи при настройка HIGH за 30-45 минути или докато количеството течност се намалява до желаната степен. Алтернативно, течността може да се сгъсти чрез добавяне на смес от брашно и вода.

**Разбъркване в храната**

По принцип, няма нужда да се разбърква в съда, когато използвате настройката LOW. Въпреки това, ако се използва настройката HIGH, чрез разбъркването се осигурява равномерно разпределение на ароматите.

**Приготвяне на свинско, говеждо и птиче месо**

Когато купувате месо, изберете най-сухите парчета. Отстранете видимата мазнина от месото. Ако е възможно, купете птиче месо без кожа. В противен случай, процесът на бавно приготвяне ще доведе до образуването на излишна течност, в резултат на топенето на мазнините.

За рецепти, които предполагат приготвяне в керамичния съд, нарежете месото на кубчета от приблизително 2,5 см до 3 см. Бавното приготвяне позволява използването на парчета от по-малко крехко месо.

**Препичането преди бавното приготвяне**

Препичането на свинското, говеждо или птиче месо преди бавното приготвяне предотвратява изсушаването на месото, засилва ароматите и прави месото крехко, а другите съставки, като лукът, чушките и прера, поемат изобилно ароматите на месото.

Предварителното препичане удължава продължителността на приготвянето и, макар и да не е абсолютно необходимо, ползите са очевидни, когато се получи крайният резултат. Използвайте незалепащ тиган, за да намалите необходимото количество масло.

#### **Печене на месото**

Печенето на месото в уреда за готвене има като резултат получаването на меки пържоли, пълни с аромат и лесни за нарязване. Дългият и бавен процес на приготвяне омекотява съединителната тъкан и мускулната тъкан на месото. Приготвянето чрез този метод позволява получаването на перфектни резултати, дори когато се използват по-евтини парчета месо.

Месото няма да се препича по време на този процес на приготвяне, като е необходимо предварителното препичане чрез печене в тиган.

Не е необходимо да добавяте течности в случай на печене на месото с този уред за готвене. Повдигнете приготвеното месо за печене с помощта на обратно поставена чиния или на топлоустойчива поставка. Това ще ви помогне да се запази повърхността на месото суха, без да бъде засегната от мазнините, оставени по време на процеса на приготвяне.

Можете да печете цели пресни пилета с помощта на този уред. Въпреки това, при използване на замразени пилета и впоследствие размразени, те могат да оставят значително количество течност в подвижния съд за готвене, като пилетата са задушени или приготвени на пара.

#### **Приготвяне на задушени пържоли**

В случай на приготвяне на задушени пържоли, е необходимо да се добави течност. Поставете течността в подвижния съд, достатъчно за да покриете до една трета от месото. Месото няма да се препича по време на този процес на приготвяне. За препичане, печете месото в тиган преди да го задушите.

#### **Приготвяне на зеленчуци**

Зеленчуците трябва да бъдат нарязани на парчета с еднакви размери, за да се осигури по-равномерно готвене. Замразените зеленчуци трябва да бъдат размразени, преди да бъдат добавени към други съставки в уреда за готвене.

#### **Приготвяне на сушен боб и бобови растения**

Ако времето позволява, препоръчваме ви да накиснете за една нощ сушения боб и бобовите растения. След накисване, изцеждайте бобовите зърна или бобовите растения, поставете ги в подвижния съд за готвене, след това добавете количество вода, което да представлява два пъти обема на зърната. Уверете се, че подвижния съд за готвене е напълнен най-малко от  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$  от капацитета. Пригответе боба при настройка HIGH за 2-4 часа, докато омекне. Бобът и бобовите растения, предварително накиснати, ще бъдат приготвени по-бързо.

#### **Сервиране**

1. С помощта на кухненски ръкавици, извадете капака и го поставете върху топлоустойчива повърхност.
2. Препоръчваме ви да поставите храната, извадена от уреда за готвене, в подноси или чинии.
3. Не премествайте уреда за готвене, тъй като захранващият кабел може да се захване в околните предмети.
4. Можете да използвате кухненски ръкавици, за да повдигнете съда заедно с капака.
5. Почистването може да се извърши много по-лесно, ако премахнете цялата храна от съда за готвене веднага след приготвянето ѝ, а след това напълните съда с топла вода, за да омекне.



### Приготвяне на сосове за пържоли

Бавното приготвяне позволява запазване на сочността на храната в по-висока степен отколкото нормалното приготвяне. Това води до увеличаване обема на течността в резултат на приготвянето и до разреждането на соса. По този начин, се препоръчва първоначално приготвените сосове да бъдат по-гъсти отколкото обикновено. За да се сгъсти соса, съставките за соте могат да се търкалят предварително в брашно с подправки.

## VI. СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

- Преди приготвянето, винаги размразявайте замразеното месо.
- Отстранете видимата мазнина от месото.
- Приготвянето на месото при настройката LOW отнема 6-7 часа.
- Уверете се, че подвижния съд за готвене е напълнен поне от  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$  от капацитета с твърда или течна храна, която следва да се приготвя.
- След приключване на процеса на приготвяне, ако в съда има прекалено много течност, извадете капака, завъртете бутона за контрол на температурата при настройка HIGH и оставете уреда да работи за 35-40 минути, докато количеството течност се намалява.
- Уверете се, че подвижния съд за готвене е при стайна температура, когато го въвеждате в корпуса на уреда за готвене, преди да започне процеса на приготвяне.
- Избягвайте да излагате съда за готвене и стъкления капак на внезапни температурни промени. Внимателно маневрирайте подвижния съд за готвене и стъкления капак.
- Използвайте кухненски ръкавици, когато повдигате подвижния съд за готвене, съдържащ горещи течности.
- Поставете подвижния съд за готвене върху термоустойчива поставка, след като го извадите от уреда за готвене.
- Не поставяйте подвижния съд за готвене в студена вода или под струя студена вода, докато все още е горещ.
- Не използвайте подвижния съд за готвене или стъкления капак, ако са отчупени или напукани.
- Не използвайте уреда за готвене HEINNER без да поставите подвижния съд за готвене в подходящата позиция.
- Не поставяйте подвижния съд за готвене върху влажна повърхност.
- Не въвеждайте замразено месо в подвижния съд.
- Не слагайте вода или други течности в корпуса на уреда за готвене HEINNER.
- Не въвеждайте корпуса, захранващия кабел или щепсела на уреда за готвене във вода или други течности.
- Не докосвайте горещите повърхности с голи ръце.

## VII. ПРИБЛИЗИТЕЛНИ ВРЕМЕНА ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Времената за приготвяне, посочени в таблицата по-долу, са приблизителни. За специфични рецепти, техники и времена за приготвяне, консултирайте информацията от готварските книги, предназначени за приготвяне с този тип уред за готвене. Препичането на месото преди поставянето му в уреда за готвене може да съкрати времената за приготвяне.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Препоръчителните времена за приготвяне са приблизителни. Времето за приготвяне може да варира в зависимост от съставките и количествата, посочени в рецептите.

	Крайно количество (приблизително)	Приблизителни времена за приготвяне (часове)	
		LOW	HIGH
Пилешка супа (приготвена с около 1 кг пилешко месо нарязано на кубчета)	2½ - 3 литра	8-10	6-8
Грах супа	2½ - 3 литра	8-10	4-6
Супа минестроне	1½ - 2 литра	8-9	5-6
Говежда яхния (приготвена с около 500 гр говеждо месо нарязано на кубчета)	1 литър	8-10	6-7
Свински или агнешки котлети (6 дебели котлети)	2½ - 3 литра	8-10	6-8
Говеждо или агнешко къри (приготвено с около 1,3 кг месо нарязано на кубчета)	1½ - 2 литра		6-8
Говеждо Stroganoff (приготвено с около 1,3 кг говеждо месо нарязано на кубчета)	1½ - 2 литра		7-9
Каша	1 литър	8-10	4-6
Печени ябълки (4 ябълки и 125 мл вода)	1½ - 2 литра	5-6	2-4
Варено вино	2 литра	2-3	1-2

## VIII. ПОЧИСТВАНЕ, ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ

1. Уредът е предназначен само за домашна употреба и не може да бъде ремонтиран от потребителя.
2. Не отваряйте уреда и не подменяйте компонентите му сами. Моля, свържете се с оторизиран ремонтен център или върнете продукта на доставчика, ако са необходими поправки.
3. Извадете от контакта щепсела на уреда (първо изключете източника, ако е оборудван с прекъсвач).
4. С помощта на кухненски ръкавици, премахнете капака и подвижния съд за готвене, след което ги поставете върху топлоустойчива повърхност.
5. Ако не възнамерявате да измиете съда незабавно, напълнете го с топла вода. В противен случай, остатъчната топлина може да изпече хранителните остатъци на съда, което ще направи последващото им отстраняване по-трудно.
6. Не оставяйте във вода външната част на подвижния уред за готвене. Основата е порьозна и може да абсорбира вода, което може да доведе до напукване на съда когато се нагрива.
7. Измийте капака и съда в топла сапунена вода, като използвате кърпа или гъба, след това ги изплакнете добре и ги оставете да изсъхнат. Не използвайте телени гъби.
8. Не използвайте избелващи вещества или други абразивни вещества или разтворители за почистване на уреда, тъй като те могат да повредят повърхностните покрития.
9. За да премахнете петната/устойчивите следи, избършете повърхностите с кърпа, леко намокрена с вода и сапун или лек неабразивен почистващ препарат. Изплакнете и избършете с чиста, суха и мека кърпа.
10. Избършете добре тези повърхности, преди да използвате отново или да съхранявате уреда за готвене.
11. След известен период на употреба, на емайла на съда могат да се образуват малки пукнатини. Тези пукнатини не трябва да бъдат причина за безпокойство.
12. Можете да измиете подвижния съд за готвене и капака в съдомиялна машина, но средата от вътрешната страна на съдомиялната машина може да засегне повърхностните покрития. Повредите се появяват само по отношение на външния вид, без да се засяга функционалността на уреда.
13. Не въвеждайте корпуса на уреда за готвене във вода или други течности.
14. Не въвеждайте корпуса на уреда за готвене в съдомиялната машина.
15. Не използвайте силни или абразивни почистващи препарати.

### **СЪХРАНЕНИЕ НА УРЕДА**

- Изключете уреда от източника на захранване и почистете всички компоненти в съответствие с инструкциите по-горе. Уверете се, че всички компоненти са сухи, преди да ги съхранявате.
- Съхранявайте уреда в кутията му или на чисто и сухо място.
- Не съхранявайте уреда, ако е влажен или мръсен.
- Не навивайте захранващия кабел около уреда.

## IX. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако уредът не работи правилно, извършете следните проверки:

- Уверете се, че сте следвали инструкциите.
- Уверете се, че уредът е свързан правилно към източника на захранване и че стенният контакт работи.
- Уверете се, че източника на захранване е включен.
- Уверете се, че щепселът е въведен правилно в контакта.

Ако уредът не работи дори след извършване на горните проверки:

- Свържете се с вашия дистрибутор или ремонтен център за евентуални ремонти или замяна на компоненти. Ако дистрибуторът не разреши проблема и продуктът трябва да бъде върнат, уверете се, че:
  - Уредът е внимателно опакован в оригиналната опаковка.
  - Уредът е придружен от доказателството за покупка.
  - Съществува причина, поради която уредът е върнат.

## X. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение	220-240 V
Номинална честота	50/60Hz
Мощност	135-160W

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



**HEINNER** е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)