

HEINNER

**APARAT DE GĂTIT
„SLOW COOKER”
Model: HSKC-C57IX**



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

www.heinner.com

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

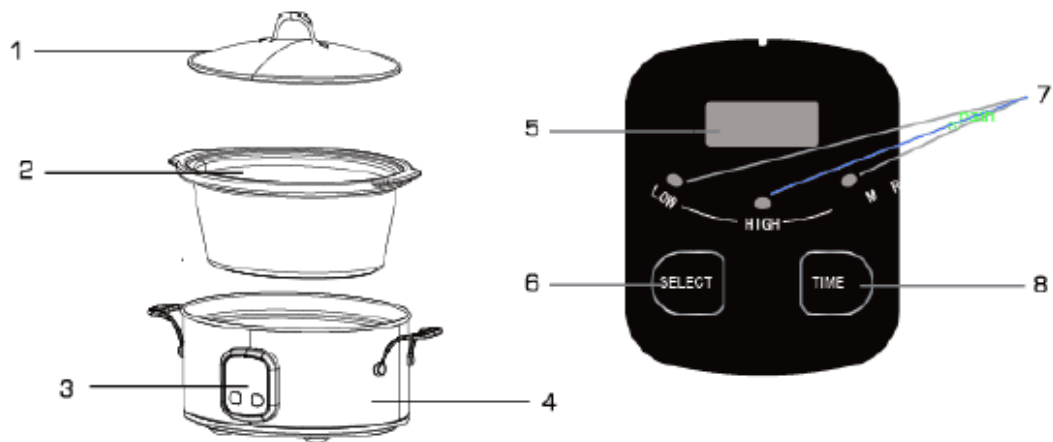
III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

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

1. Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.
2. Asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta cu date tehnice de pe produs corespunde cu cea disponibilă în locuința dumneavoastră.
3. Funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare pot deteriora aparatul și pot provoca vătămări utilizatorului.
4. Aparatul este destinat numai uzului casnic. Utilizarea în scop comercial anulează garanția, iar furnizorul nu poate fi tras la răspundere pentru niciun prejudiciu și pentru nicio vătămare cauzate de utilizarea dispozitivului în alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
5. Evitați atingerea componentelor aflate în mișcare.
6. Atunci când aparatele electrocasnice sunt utilizate de către copii sau persoane invalide (sau în preajma acestora), este necesară o supraveghere atentă a utilizării.
7. Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde pentru siguranța acestora.
8. Verificați periodic cablul de alimentare și ștecărul pentru a vă asigura că acestea nu prezintă deteriorări. Pentru evitarea pericolului de electrocutare, în cazul în care cablul de alimentare sau ștecărul prezintă deteriorări, acestea trebuie înlocuite de către producător sau de către personal calificat.
9. Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos sau deteriorat în orice fel. În cazul în care aparatul prezintă deteriorări, adresați-vă unui centru de reparații autorizat în vederea efectuării verificărilor și/sau reparațiilor necesare.
10. Pentru reducerea riscului de electrocutare, nu introduceți în (și nu expuneți la) apă sau alte lichide baza aparatului, ștecărul sau cablul de alimentare.
11. Nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide în vederea curățării.
12. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți de ștecăr. Nu trageți de cablu pentru a deconecta ștecărul de la sursa de alimentare. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare atunci când aparatul nu este în funcțiune, înainte de curățare și înainte de montarea sau demontarea componentelor.
13. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate sau furnizate de către producător poate avea ca rezultat provocarea unui incendiu, electrocutarea sau rănirea.
14. Cablul de alimentare al aparatului este scurt, pentru a se reduce riscurile ce pot apărea în cazul în care vă împiedicați de acesta sau se încurcă.
15. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie. Asigurați-vă că poziția în care se află cablul nu permite ca acesta să fie tras în mod accidental.
16. Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți și nu îl poziționați pe arzătoare cu gaz sau electrice, într-un cuptor încălzit sau în apropierea surselor de căldură.
17. Nu utilizați aparatul pe o plită cu gaz sau electrică ori în apropierea unei surse de flacără deschisă.

18. Nu este recomandată utilizarea unui prelungitor pentru alimentarea acestui aparat. Cu toate acestea, dacă este necesar să utilizați un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta este potrivit pentru consumul electric al aparatului, pentru a evita supraîncălzirea cablului prelungitor, a aparatului sau a ștecărului. Nu puneți prelungitorul într-o poziție care să permită ca acesta să fie tras de copii sau de animale, sau într-un loc unde să vă puteți împiedica de acesta.
19. Acest aparat nu este potrivit pentru utilizare în aer liber. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
20. NU transportați produsul ținându-l de cablu.
21. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când acesta nu este în funcțiune și înainte de efectuarea operațiilor de curățare.
22. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață dreaptă și stabilă. Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți.
23. Nu utilizați aparatul de gătit pentru a reîncălzi alimente care au fost preparate.
24. Nu încălziți și nu preîncălziți aparatul de gătit fără ingrediente.
25. Fasolea uscată trebuie fiartă cel puțin 10 minute înainte de a fi pusă în aparatul de gătit. Aceasta este nocivă în cazul în care este consumată nepreparată sau preparată insuficient.
26. Nu atingeți suprafețele fierbinți (nici suprafețele exterioare ale aparatului de gătit). Utilizați mânerul și purtați mănuși de bucătărie.
27. Feriți-vă de aburul care iese prin orificiul din capac și pe lângă capac.
28. Nu atingeți suprafețele interioare ale aparatului de gătit înainte ca acesta să se răcească.
29. Așezați aparatul de gătit pe o suprafață stabilă, dreaptă și termorezistentă.
30. Lăsați un spațiu de 5 cm în jurul aparatului.
31. Asigurați-vă că butonul pentru funcții este la poziția OFF după fiecare utilizare.
32. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare atunci când nu utilizați aparatul de gătit, înainte de deplasarea acestuia și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de efectuarea operațiilor de curățare și înainte de a-l depozita.
33. Nu încercați să preparați alimente în aparatul de gătit fără a utiliza vasul de gătit.
34. Nu acoperiți aparatul de gătit și nu puneți nimic deasupra acestuia atunci când este în funcțiune.
35. Nu utilizați aparatul de gătit în apropierea perdelelor, a altor materiale inflamabile sau sub acestea.
36. Nu puneți vasul de gătit fierbinte pe o suprafață rece sau în apă rece, deoarece acesta se poate crăpa.
37. Nu puneți apă rece în vasul de gătit dacă acesta este fierbinte și nu puneți apă fierbinte în vasul de gătit dacă acesta este rece, deoarece acesta se poate crăpa.
38. Nu utilizați vasul de gătit cu un alt aparat (mașină de gătit, cuptor, cuptor cu microunde etc.) decât aparatul de gătit.
39. Nu utilizați aparatul de gătit în alt scop decât cel descris în cadrul prezentului manual.
40. Nu conectați aparatul de gătit la un temporizator extern sau la un sistem de comandă de la distanță.
41. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru eventualele daune sau vătămări cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a aparatului sau de reparații efectuate de către persoane neautorizate.
42. Dacă întâmpinați probleme tehnice, opriți aparatul și nu încercați să îl reparați pe cont propriu. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de reparații autorizat, în vederea efectuării verificărilor, reparațiilor sau reglajelor. Insistați în sensul utilizării pieselor de schimb originale în cadrul reparațiilor efectuate. Nerespectarea măsurilor de precauție și instrucțiunilor menționate mai sus poate influența negativ utilizarea în condiții de siguranță a acestui aparat.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Capac
2. Vas de gătit detașabil
3. Panou de comandă
4. Carcasa aparatului de gătit
5. Afișaj LED
6. Buton pentru selectarea funcțiilor
7. Indicatoare luminoase pentru funcții
8. Buton „TIME”

V. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

INFORMAȚII DESPRE PREPARAREA CU UN APARAT DE GĂTIT TIP „SLOW COOKER”

Datorită construcției unice a elementului de încălzire, temperaturilor scăzute și duratelor lungi de preparare, prepararea lentă nu poate fi comparată cu prepararea la cuptor sau la tigaie. Prepararea lentă se efectuează la o temperatură scăzută, chiar sub punctul de fierbere. Dat fiind faptul că lichidele nu fierb, nu se produc aburi și evaporarea nu are loc, alimentele nu se lipesc și nu este nevoie să amestecați în vasul de gătit. De asemenea, prepararea lentă vă permite să alegeți în vederea preparării și bucăți de carne mai ieftină, păstrându-se totodată aromele și substanțele nutritive.

- La setarea LOW, aparatul de gătit poate funcționa toată ziua și toată noaptea, dacă este necesar.
- La setarea HIGH, aparatul prepară în mare măsură alimentele ca o oală pusă pe aragaz și acoperită. Alimentele vor fi preparate în jumătate din timpul necesar pentru prepararea la setarea LOW.

Pregătirea rețetei

Pregătiți de cu seară o rețetă în vasul ceramic detașabil, apoi puneți în frigider vasul acoperit. Când doriți să gătiți, puneți vasul ceramic în aparatul de gătit.

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.

Tăierea legumelor

O caracteristică neobișnuită a gătitului lent este faptul că majoritatea legumelor – în funcție de cât de proaspete sunt – se gătesc mai lent decât majoritatea cărnurilor. Majoritatea legumelor trebuie tăiate în bucăți mici sau cel puțin în sferturi și așezate pe fundul vasului de gătit sau pe părțile laterale ale fundului vasului. Morcovii trebuie curățați și acoperiți complet cu lichid în vasul de gătit.

Condimentarea mâncărilor

Carnea împrumută aromele de la legumele împreună cu care este preparată. Acest lucru poate duce la obținerea unor mâncăruri mai aromate decât cele preparate obișnuit. Puteți reduce cantitățile de legume, cum ar fi ceapa și morcovii, pentru a obține gustul dorit. Același lucru este valabil și în cazul condimentelor proaspete; cu ajutorul acestui aparat de gătit, puteți obține mâncăruri extraordinare, chiar dacă nu utilizați multe condimente. Înainte de preparare, carnea, în special cea tăiată în cuburi pentru tocană, dacă nu este rumenită în prealabil, trebuie curățată și ștearsă cu grijă, pentru îndepărtarea particulelor care sunt eliminate în mod normal în timpul rumenirii, în vederea păstrării aromelor.

Duratele de preparare

În timpul utilizării acestui aparat de gătit, altitudinea, umiditatea ridicată și ușoarele fluctuații de tensiune pot influența duratele de preparare. Lăsați aparatul să pregătească alimentele pe durate lungi; este aproape imposibil ca mâncarea să se ardă. În timpul preparării la setarea LOW, este rareori necesar să amestecați în mâncare. În timpul preparării la setarea HIGH, poate fi necesar să amestecați din când în când în mâncare, acest lucru contribuind la distribuirea uniformă a aromelor în ingrediente.

De asemenea, este posibil să fie necesară adăugarea de lichid, deoarece alimentele fierb în cazul preparării la setarea HIGH. Asigurați-vă că aparatul de gătit nu a fost preîncălzit. Majoritatea rețetelor, inclusiv cele prezentate în acest manual, necesită durate de preparare de la 8 la 10 ore. Cu timpul, veți învăța să utilizați durate de preparare mai lungi sau mai scurte, în funcție de rețetă. Dacă alimentele sunt preparate mai mult decât doriți sau dacă se produce prea mult lichid, acest lucru este cauzat de faptul că nu ați îndepărtat suficient grăsimea în exces de pe carne sau ați adăugat prea mult lichid, deoarece conținutul de lichid al cărnii și legumelor variază de la caz la caz. Cantitatea de lichid în exces poate fi redusă prin scoaterea capacului și punerea în funcțiune a aparatului de gătit la setarea HIGH timp de aproximativ 45 de minute.

Sfaturi pentru utilizarea rețetelor standard în aparatul de gătit

Urmând sfaturile de mai jos, puteți prepara rețetele favorite în aparatul de gătit:

- Dacă folosiți lapte proaspăt sau iaurt, adăugați-le în aparatul de gătit în ultimele 2 ore de preparare. Laptele evaporat poate fi adăugat la începutul preparării.
- Orezul, tăiței și pastele nu sunt potrivite pentru preparare îndelungată.
- Vinul poate aroma și frăgezi suplimentar carnea. Înlocuiți o parte din apă cu vin pentru o aromă mai intensă.
- Ierburile aromatice întregi sunt cele mai potrivite pentru preparare îndelungată în aparatul de gătit, dar cantitatea din rețeta standard trebuie redusă cu un sfert.
- În timpul preparării alimentelor cu acest aparat de gătit, evaporarea are loc la un nivel foarte scăzut. Astfel, cantitatea de lichid necesară în cazul preparării rețetelor standard poate fi înjumătățită. În cazul în care observați că mâncarea conține foarte mult lichid, scoateți capacul și lăsați aparatul de gătit să funcționeze la setarea HIGH timp de 30-45 de minute.
- Pentru rețetele obișnuite, duratele de preparare trebuie crescute considerabil atunci când preparați alimentele în acest aparat de gătit.
 - De exemplu, alimentele care se prepară în mod obișnuit în 30 de minute, se prepară în 4-5 ore atunci când aparatul este utilizat la setarea LOW.
 - Rețetele care necesită 1 oră de preparare obișnuită se prepară în 6-8 ore atunci când aparatul este utilizat la setarea LOW.
 - Alimentele care se prepară în mod obișnuit în 1-3 ore, se prepară în 8-12 ore atunci când aparatul este utilizat la setarea LOW.
- În lipsa rumenirii, este posibil ca anumite tipuri de carne să își piardă aromele și să aibă un aspect neapetisant în urma preparării cu acest aparat de gătit.

Înainte de prima utilizare

1. Deschideți cutia produsului și scoateți din aceasta toate componentele și materialele de ambalaj.
2. NU conectați ștecărul la sursa de alimentare înainte de a citi aceste instrucțiuni.
3. Spălați vasul de gătit detașabil și capacul în apă caldă cu săpun. Clătiți și ștergeți bine componentele.
4. Așezați aparatul de gătit pe o suprafață dreaptă și uscată. Puneți vasul de gătit detașabil în aparatul de gătit și adăugați în vas 500 ml de apă.
5. Puneți capacul vasului, conectați ștecărul la sursa de alimentare, urmați instrucțiunile din secțiunea „Utilizarea aparatului de gătit” și lăsați aparatul să funcționeze la setarea HIGH timp de 30 de minute.
6. După trecerea celor 30 de minute, scoateți ștecărul din priză, lăsați aparatul să se răcească, apoi scoateți vasul de gătit detașabil și aruncați apa.
7. Clătiți vasul de gătit detașabil și capacul. Ștergeți-le bine și puneți-le înapoi în aparatul de gătit.

NOTĂ: NU utilizați detergenți puternici sau substanțe abrazive pentru curățarea componentelor acestui aparat. NU introduceți baza aparatului, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide.

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 acestuia din frigider direct în cuptor sau prin introducerea acestuia 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.

Utilizarea aparatului de gătit

Acest aparat de gătit are un volum total de 5,7 litri, inclusiv capacitatea capacului (în care au loc ingredientele solide care depășesc marginea vasului detașabil). Lăsați un spațiu de cel puțin 0,5 cm între marginea vasului detașabil și nivelul la care ajunge lichidul din vas. Cantitatea maximă de ingrediente lichide care poate fi utilizată în acest aparat de gătit este de 4,7 litri.

1. Hotărâți momentul în care doriți să luați masa și momentul în care doriți să începeți prepararea.
2. Dacă doriți să luați masa la ora 18:00 și începeți să gătiți la ora 8:00, găsiți o rețetă a cărei preparare să dureze 8-10 ore. Dacă preparați mâncarea la setarea LOW, o durată suplimentară de aproximativ o oră la finalul preparării nu afectează calitatea mâncării, atât timp cât vasul conține lichid suficient pentru a preveni uscarea alimentelor.
3. Pregătiți mâncarea conform rețetei.
4. Așezați aparatul de gătit pe o suprafață stabilă, dreaptă și termorezistentă.
5. Introduceți ștecărul în priză și porniți sursa de alimentare.
6. Apăsăți pe butonul SELECT pentru a selecta una dintre funcțiile HIGH, LOW sau WARM (apăsăți o dată pentru selectarea funcției LOW, de două ori pentru funcția HIGH și de trei ori pentru funcția WARM). Setarea implicită este de 6 ore (6:00), fiind indicată pe afișaj în cazul selectării uneia dintre funcții (LOW, HIGH sau WARM). După 3 secunde, indicatorul luminos aferent funcției selectate se va aprinde.
7. Setăți durata necesară prin apăsarea butonului TIME. La fiecare apăsare a butonului TIME, durata va crește cu 30 de minute, până la o durată maximă de 10 ore. Dacă nu apăsați pe butonul TIME după trecerea celor 3 secunde, durata de preparare va fi cea afișată pe ecran.
NOTĂ: Dacă doriți ca durata de preparare să fie mai redusă decât cea implicită de 6 ore, continuați să apăsați pe butonul TIME după afișarea duratei de 10 ore, iar durata inițială afișată va fi de 30 de minute.
8. După expirarea duratei de preparare, va funcționa în modul standby timp de 10 minute. Ecranul va afișa numărătoarea inversă a temporizatorului pentru modul standby, după care va activa automat funcția WARM.
9. După 10 minute, aparatul de gătit se va opri automat.

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 de gătit cu capacul pus, dar trebuie să o faceți cu grijă, deoarece vasul poate avea o greutate de 7 kg.
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. 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.

	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

VII. 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 curată, 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.

VIII. 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 înlocuirii 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.

IX. FIȘĂ TEHNICĂ

Tensiune nominală	220-240 V
Frecvență nominală	50/60Hz
Putere	185-220W



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

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

- Deseurile 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 deseou, 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 deseurile 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-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

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.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 , www.nod.ro

HEINNER

SLOW COOKER
Model: HSCK-C57IX



- 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**

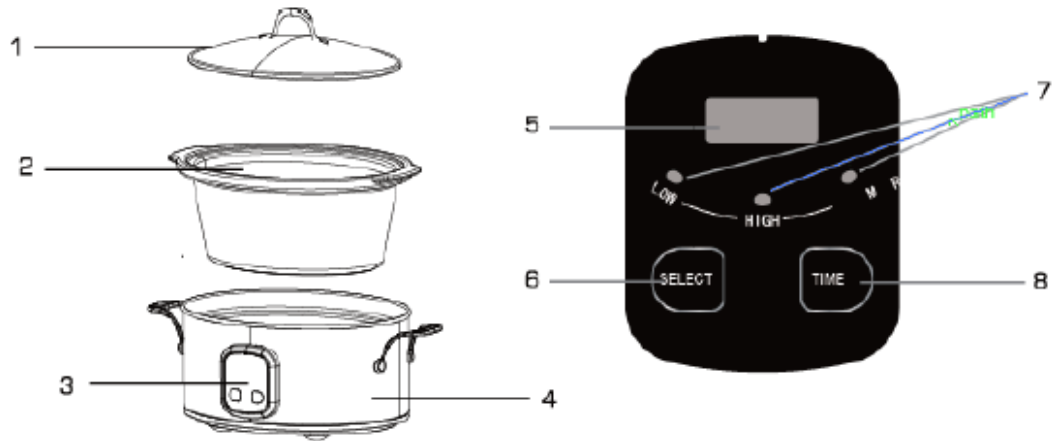
III. SAFETY MEASURES

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

1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. Close supervision is required when any appliance is used near or by children or invalids.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
9. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent
10. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the base, plug or the power cord to water or any other liquid.
11. Never immerse the full unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
12. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
13. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
14. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
15. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
16. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
17. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.

18. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
19. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
20. DO NOT carry the appliance by the power cord.
21. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
22. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
23. Don't use the slow cooker to re-heat food that has already been cooked.
24. Do not heat or pre-heat the slow cooker when empty.
25. Dried beans (e.g. red kidney beans) must be boiled for at least 10 minutes before being added to the slow cooker. They're poisonous if eaten raw or undercooked.
26. Don't touch hot surfaces (including the outside of the slow cooker). Use the handles and lid knob, and wear oven gloves.
27. Keep clear of steam being released from the vent in the lid, and the edge of the lid.
28. Don't touch internal surfaces till the slow cooker has cooled down fully.
29. Sit the slow cooker on a stable, level, heat-resistant surface.
30. Leave a clear space of at least 5cm all around.
31. Ensure that the switch is in the "Off" position after each use.
32. Unplug the slow cooker when not in use, before moving, or cleaning. Let it cool down fully before cleaning or storing away.
33. Don't try to cook in the slow cooker without using the cook pot.
34. Don't cover the slow cooker or put anything on top of it while in use.
35. Don't use the slow cooker near or below curtains or other combustible materials.
36. Don't put a hot crock pot on a cold surface, or in cold water, as it may crack.
37. Don't put cold water into a hot crock pot, or hot water into a cold crock pot, as it may crack.
38. Don't use the crock pot with any appliance (cooker, hob, oven, microwave oven etc) other than the slow cooker.
39. Don't use the slow cooker for any purpose other than it describes in these functions.
40. Don't connect this slow cooker to an external timer or remote control system.
41. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
42. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.

IV. PRODUCT DESCRIPTION



1. Lid
2. Removable bowl/ crock pot
3. Control panel
4. Cooker housing
5. LED display
6. Function button
7. Function indicators
8. Time button

V. USING INSTRUCTIONS

INTRODUCTION TO COOKING IN A SLOW COOKER

Due to the unique “wrap-around side” heating element, low cooking temperatures and long cooking times, slow cooking cannot be compared to oven or frying pan cooking. Slow cooking is cooking at a very low temperature, just below boiling point. Since liquids do not boil there is little, if any steam and no evaporation, foods do not stick and virtually no stirring is required. Slow cooking also allows you to select cheaper cuts of meat, which still retain both their flavour and nutrition.

- On Low, the Slow Cooker can operate all day and night if required.
- When set to High, it is very much like a covered pot on the stove. Foods will cook in half the time required for Low.

Preparing in Advance

Prepare a recipe in advance the night before in the removable ceramic bowl and store it, covered in the refrigerator. When you are ready to cook, transfer the ceramic bowl to the Slow Cooker.

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.

Cutting Vegetables

An unusual characteristic of slow cooking is that most vegetables – depending on their age – generally cook slower than most meats. Most vegetables should be cut into small pieces, or at least quartered and placed near the sides, or close to the bottom of the slow cooker. Carrots should be peeled and placed where they will be completely covered with liquid.

Spicing your Cooking

Meats will pick up flavours from the vegetables that they are cooked with. This might give you more flavour than you are used to. You can reduce quantities of vegetables, such as onions and carrots, if desired, to suit your personal taste. The same applies to fresh spices; a little goes a long way in the slow cooker. Meats, especially cubed for a stew, if not browned first, should be cleaned and carefully wiped to remove particles normally disposed of during browning to ensure the best flavour, before cooking.

Cooking Times

Altitude, high humidity and slight fluctuations in power can slightly alter cooking times in a slow cooker. Allow plenty of time – it is almost impossible to overcook. It is seldom necessary to stir while cooking on the Low setting. When cooking on the High setting, occasional stirring may be necessary and will improve the distribution of flavours throughout the food.

Additional liquid may also be required, as food will boil when set on High. Make sure the slow cooker has not been pre-heated. Most recipes including the recipes in this instruction manual require cooking times of 8 to 10 hours. From experience, you will learn whether to use the shorter or longer times given in the recipes. If foods are cooked more than you desire, or end up with too much liquid, it is probably due to not trimming excess fat from meats or adding too much liquid as the liquid content of meats and vegetables will vary. Any excess liquid can be reduced by removing the lid and switching the slow cooker to the High setting for approximately 45 minutes.

Hints for Using Standard Recipes in your Slow Cooker

Using the following hints, you can prepare and cook your favourite recipes in the slow cooker:

- If using fresh milk or yoghurt only add to the slow cooker during the last 2 hours of cooking. Evaporated milk may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods.
- Wine can add flavour and tenderness to meat. Substitute part wine for water for richer flavour.
- Whole leaf herbs are best for prolonged cooking in your slow cooker, but decrease the quantity in the standard recipe by a quarter.
- Very little moisture boils away in the slow cooker, so in most cases the liquid quantity in the standard recipes can be halved. If you find that you have too much liquid, remove the lid and switch the slow cooker to the High setting for 30-45 minutes to reduce.
- Cooking times for conventional recipes have to be considerably increased when cooking in a slow cooker.
 - For example, food that will cook in 30 minutes conventionally, will take 4 – 5 hours when slow cooking on Low.
 - Recipes calling for 1 hour will take 6 – 8 hours on Low in the slow cooker.
 - Food that will cook for 1 – 3 hours, conventionally, will take 8 – 12 hours on Low.
- Without browning, some meat and poultry may come out bland and its appearance will be unappetizing when cooked in the slow cooker.

Before First Use

1. Unpack and remove all parts and packaging material from the carton.
2. DO NOT plug the power cord into the power outlet before reading these instructions.
3. Wash the casserole/ crock pot and lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. Place the slow cooker on a level, dry surface. Place the casserole/ crock pot in the slow cooker base and add 2 cups (500ml) of water.
5. Cover with lid and plug cord into wall outlet, follow the instructions in the "How to use the slow cooker" section and allow the unit to cook on high for 30 minutes.
6. Once the time has elapsed, unplug the slow cooker and allow it to cool, remove the casserole/crock pot and discard water.
7. Rinse casserole/ crock pot and lid. Dry thoroughly and place back in the base.

NOTE: DO NOT use harsh detergents or abrasive cleansers on any parts of the appliance. **DO NOT** immerse the base or power cord and plug in water or any other liquid.

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.

How to Use the Slow Cooker

This slow cooker has a total volume of 5.7 liters including the lid capacity which can accommodate any solids above the liquids to the brim of the bowl; leave a minimum of 0.5 cm between the rim where the lid sits and the top of the liquid. The maximum quantity of the liquid that should be used in this slow cooker is 4.7 liters.

1. Decide when you want to eat and when you want to start cooking.
2. If you want to eat at 6 p.m., and you need to start cooking at 8 a.m., find a recipe that takes 8-10 hours. If you're slow cooking at low power, an extra hour or so at the end of the cooking time doesn't make much difference, as long as there's sufficient cooking liquid to prevent the foods from drying out.
3. Prepare the food in accordance with the recipe.
4. Sit the slow cooker on a stable, level, heat-resistant surface.
5. Plug the slow cooker into a wall socket and switch the socket on.
6. Press the SELECT button to select High, Low or Warm (press once for low, twice for High and 3 times for Warm). The default setting is 6 hours (6:00) will be shown in the digital display if you have selected low, high or warm. After 3 seconds, the indicator light will illuminate beside low, high or warm, depending on your selected setting.
7. Set the required amount of time by pressing the TIME button, each time you press the time button, the time will increase by 30 minutes, to a maximum of 10 hours. If you don't press the time button for 3 seconds, the cooking time will be the time showing on the LED display window.

NOTE: If you would prefer less cooking time than the default setting of 6 hours, continue to press the cooking time button past 10 hours and the cook time will display at 30 minutes.

8. Once the cooking time is finished, the unit will switch to standby mode for 10 minutes. The digital display will countdown the 10 minute standby time and will automatically switch to warm.
9. Once the 10 minute period has elapsed, the slow cooker will automatically switch off.

Serving

1. Using oven gloves, remove the lid, and set it down on a heatproof surface.
2. It's best to handle the food from slow cooker into serving dishes or plates
3. Don't carry the slow cooker; the trailing cable may catch on something
4. You may use oven gloves to lift the cook/crock pot, complete with the lid, but take care- it could weigh as much as 7 kg.
5. 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. 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.

	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

VII. 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.

VIII. 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.

IX. TECHNICAL FICHE

Rated voltage	220-240 V
Rated frequency	50/60Hz
Power	185-220W



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



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.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, www.nod.ro

HEINNER

**LASSÚ FŐZŐ -
SLOW COOKER
Modell: HSCK-C571X**



www.heinner.com

- 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

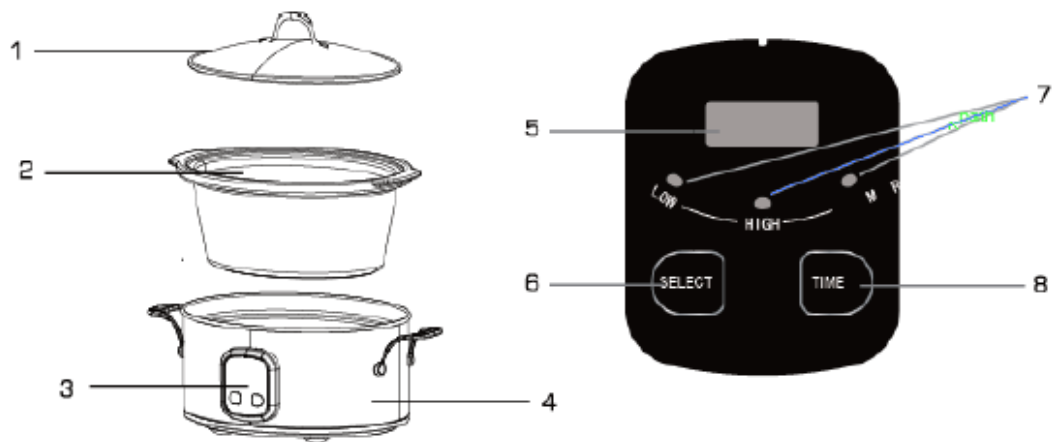
III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

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

1. Kérjük, figyelmesen olvassa el a használati útmutatót mielőtt használni kezdené a készüléket.
2. Győződjön meg, hogy a termék műszaki adatait tartalmazó címkén feltüntetett áramfeszültség megegyezik az Ön lakásában rendelkezésre álló áramfeszültséggel.
3. A nem megfelelő működés és használat megkárosíthatja a készüléket és sérüléseket okozhat.
4. A készülék kizárólag háztartási használatra való. A kereskedelmi célokra való használat megszünteti a termék garanciáját, és a gyártó nem vállal semmilyen felelősséget az okozott károkért, vagy testi sérülésekért, amelyek a termék nem célszerű felhasználásából származnak.
5. Kerülje a mozgásban levő alkatrészek megérintését.
6. Ha az elektromos háztartási gépeket gyerekek használják, vagy gyerekek közelében használjuk, nagyon figyelmes felügyeletre van szükség.
7. A készülék nem használható csökkent értelmi, érzékszervi, vagy fizikai képességű személyek által (gyermeket is beleértve), vagy olyanok által, akik nem rendelkeznek a kellő mennyiségű tudással és tapasztalattal, csak felügyelet mellett, vagy ha a felügyeletért és a biztonságukért felelős személy megtanította őket a helyes használatra.
8. Időszakosan ellenőrizze a tápkábelt és a dugaszt és győződjön meg, hogy ezek megfelelő állapotban vannak. Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében cseréltesse ki a meghibásodott tápvezeték a gyártóval, ügynökével vagy egy szakemberrel.
9. Ne használja a készüléket, amennyiben ez leesett, vagy bármely károsodás észlelhető. Amennyiben a készüléken károsodás észlelhető, forduljon egy javítóközponthoz a szükséges ellenőrzés és/vagy javítás elvégzésére.
10. Az áramütés veszélyének elkerülése céljából, ne merítse vízbe (és ne hagyja vízzel érintkezni a készülék aljzatát, tápkábelét és dugaszát).
11. Tisztítás céljából ne helyezze a berendezést vízbe vagy bármely más folyadékba.
12. A tápkábelt a dugasztól fogva húzza ki az aljzataból. Az áramellátás megszakítására ne húzza ki a tápkábeltől fogva a dugaszt az áramforrásból. Szakítsa meg a készülék áramellátását, ha ez nincs használatban, tisztítás előtt, és az alkatrészek le- vagy felszerelése előtt.
13. A gyártó által nem ajánlott vagy nem a gyártó által előállított tartozékok használata tűzveszélyes, illetve áramütést vagy testi sérülést okozhat.
14. A készülék tápkábele rövid, annak megelőzésére, hogy bármely személy belebotolhasson, vagy a kábel összegabalyodjon.
15. Ne hagyja a tápkábelt, hogy beakadjon az asztal szélébe vagy forró felületekhez érjen. Győződjön meg, hogy a tápkábel elhelyezése nem teszi lehetővé, hogy ezt véletlenszerűen megrándíthatja.
16. Ne hagyja, hogy a tápkábel átforrósodott felületekhez érhessen, és ne helyezze a kábelt a tűzhelyre, vagy hőforrások közelébe.
17. Ne használja a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhelyre helyezve, vagy nyílt láng közelében.

18. Nem javasoljuk a hosszabbítók használatát a készülék áramellátása céljából. Mindezek mellett, ha szükséges a hosszabbító használata, győződjön meg, hogy ez megfelel a készülék áramfogyasztásának, így elkerülve a hosszabbító, a készülék, vagy a dugasz átmelegedését. Ne helyezze a hosszabbítót olyan helyre, ahol a gyerekek, vagy az állatok hozzáférhetnek, vagy ahol valaki belebotolhatna.
19. Ez a készülék nem alkalmas a szabadban való használatra. Ne használja a készüléket más célra, csak arra amire tervezték.
20. NE szállítsa a készüléket a kábeltől fogva.
21. Működés közben a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket áramtalanítsa, ha éppen használaton kívül van vagy tisztítás előtt.
22. A berendezést mindig sík felületen használja. Ne helyezze a készüléket átforrósodott felületre.
23. Ne használja a főző gépet már elkészített élelmiszer felmelegítésére.
24. Ne működtesse, és ne melegítse elő a készüléket élelmiszer hozzáadása nélkül.
25. A száraz babot legalább 10 percig kell főzni egy külön edényben, mielőtt betenné a főző gépbe. A szárazbab mérgező hatású, amennyiben nincs teljesen, illetve nem megfelelően van elkészítve.
26. Ne érintse meg az átforrósodott felületeket (sem a készülék külső felületeit). Használja a fogantyúkat és használjon konyhai védőkesztyűt.
27. Kerülje a fedőn levő nyílásból és a fedő mellett kiáramló gőzzel való érintkezést.
28. Ne érintse meg a készülék belső tartozékainak felületét, mielőtt ezek kihűltek volna.
29. Száraz, sík és hőálló felületekre helyezze a főző készüléket.
30. Hagyjon egy 5 cm szabad területet a készülék körül.
31. Győződjön meg, hogy a funkció kiválasztó gomb az „OFF” pozícióban van, minden használat után.
32. Húzza ki a dugaszt az aljzatból, amennyiben nem használja a főző gépet, a tisztítás során, illetve ennek elszállítása előtt. Hagyja a készüléket kihűlni a tisztítási műveletek előtt, illetve a tárolás előtt.
33. Ne próbáljon élelmiszert készíteni a főző gépben anélkül, hogy a főzőedényt használná.
34. Ne fődje le a főző gépet és működése alatt ne helyezzen rá semmilyen rárgyat.
35. Ne használja a főző gépet függönyök, illetve egyéb gyúlékony anyagok közelében.
36. Ne helyezze az átforrósodott főzőedényt hideg felületre, vagy vízbe, mert ez megrepedhet.
37. Ne töltsön hideg vizet az átforrósodott főzőedénybe, illetve forró vizet a hideg főzőedénybe, mert ez megrepedhet.
38. Ne használja a főzőedényt egyéb készülékekkel (főző gép, sütő, mikrohullámú sütő).
39. Ne használja a főző készüléket egyéb célra, mint a jelen útmutatóban leírtak szerint.
40. Ne csatlakoztassa a főző gépet egy külső időzítőhöz, illetve egy távirányítható rendszerhez.
41. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a helytelen, nem engedélyezett személyek által javított, vagy nem megfelelő célra való felhasználásból származó esetleges anyagi károkért vagy testi sérülésekért.
42. Amennyiben műszaki meghibásodást észlel, állítsa le a készüléket és ne próbálja saját felelősségére megjavítani. Szállítsa be a készüléket a legközelebbi engedélyezett javítóközpontba, az ellenőrzés és/vagy javítás végrehajtására. A végrehajtott javítások végrehajtása keretében, kérje az eredeti cserealkatrészek beszerelését. A biztonsági intézkedések, valamint a fent említett utasítások be nem tartása negatív módon befolyásolhatja a készülék biztonságos használatát.

IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



1. Fedő
2. Kivehető főzőedény
3. Vezérlőpanel
4. A főző gép külső burkolata
5. LED kijelző
6. Funkció kiválasztó gomb
7. Funkció kijelző
8. „TIME” gomb

V. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A „SLOW COOKER” TÍPUSÚ FŐZŐ KÉSZÜLKEL VALÓ KÉSZÍTÉSRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

A fűtőelem egyedi felépítésének, az alacsony hőmérsékleten való készítésnek és a hosszú készítési időtartamnak köszönhetően, a lassú készítés nem hasonlítható a sepenyőben, illetve a sütőben való készítéshez. A lassú főzés alacsony, akár a forráspont alatti hőmérsékleten történik. Lévé, hogy a folyadékok nem forrnak, így nem keletkezik gőz és nincs elpárolgás, az étel nem ragad össze, ezért nincs szükség keverésre a főzőedényben. Ugyanúgy, a lassú készítés lehetővé teszi, hogy az olcsóbb húsdarabok is ízletesek maradjanak, megtartva az aromáit és a tápértékét.

- A LOW beállításban a készülék egész nap és egész éjjel működhet, ha ez szükséges.
- A HIGH beállításban a készülék nagymértékben a tűzhelyre helyezett fazékban odatett étel készítéséhez hasonlít. A LOW beállításhoz viszonyítva, az élelmiszerek fele annyi idő alatt készülnek el.

Előkészítés

Előző este rakja össze a hozzávalókat a kerámia főzőedénybe, és a lefedett edényt helyezze el a hűtőben. A kívánt időpontban, helyezze a kerámia főzőedényt a készülékbe és indítsa el.

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 ételkészletet és ne tárolja az edényt a hűtőszekrényben, amennyiben ez előmelegített, vagy ha átforrósodott. A kerámia edény nem alkalmas az élelmiszerek fagyasztóban való tárolására.

Zöldségek darabolása

A lassú készítés egy szokatlan jellegzetessége, hogy a zöldségek többsége - a frissességük függvényében - lassabban készülnek el, mint a legtöbb hús. A zöldségek többségét apró darabokra kell felválni, vagy legalábbis negyedekbe és elhelyezni a főzőedény alján, illetve az edény alsó oldala mellett. A sárgarépat meg kell tisztítani és elfedni folyadékkal a főzőedényben.

Az ételkészítés fűszerezése

A hús a vele egyszerre főzött zöldségek aromáit átveszi készítés közben. Ez aromásabb elkészített ételkészletet eredményezhet, mint a hagyományos módon készített. Csökkentheti a zöldség mennyiséget, mint hagyma és sárgarépa, a kívánt íz elérésére. Ugyanez történik a friss fűszerek esetében is; a főző gép segítségével különlegesen jó ízű ételeket készíthet anélkül, hogy sok fűszert használna. Készítés előtt, a húst, különösen a pörköltöz darabolt húst, amennyiben ez nem volt előpirítva, gondosan meg kell tisztítani és megtörölni, a pirítás során kiszűrt részecskék eltávolítására, az aromák megtartása céljából.

Készítési időtartam

A készülék használata során, a magaslati levegő, a páratartalom és az áramfeszültség enyhe ingadozásai befolyásolhatják az elkészítés időtartamát. Hagyja a készüléket lassan elkészíteni az ételkészletet; majdnem lehetetlen, hogy az étel odaégjen. A LOW beállítással való készítés során ritkán szükséges megkeverni az ételt. A HIGH beállítással való készítés során szükséges lehet néhányszor megkeverni az ételt, ezzel hozzájárulva az összetevők aromájának egyenletes elosztásához.

Továbbá, szükséges lehet többlet folyadék hozzáadására, lévén hogy a HIGH beállításnál az élelmiszerek forrásban vannak. Győződjön meg, hogy a főző gép nem volt előmelegítve. A legtöbb recept elkészítése, beleértve a jelen útmutatóban foglaltakat is, 8-10 óra készítést igényel. Idővel megtanulja a hosszabb vagy rövidebb készítési időtartamokat, a receptek függvényében. Amennyiben az élelmiszerek túlfőnek, vagy ha túl sok folyadék keletkezik, ez annak az eredménye, hogy nem távolította el a hús többlet zsiradékát, illetve túl sok folyadékot adott hozzá, mert a hús és a zöldségek folyadéktartalma esetenként változhat. A folyadék mennyiség csökkenthető a fedő eltávolításával és a készülék HIGH beállításra való átkapcsolása révén, körülbelül 45 perc időtartamra.

Tanácsok a hagyományos receptek használatára a főző gépben

Az alábbi tanácsokat követve, kedvenc receptjei szerint készítheti az élelmiszert a főző gépben:

- Amennyiben friss tejet vagy joghurtot használ, ezt a készítés utolsó 2 órájában adja hozzá. A tejport az elkészítés kezdetekor is hozzá lehet adni.
- A rizset, szárzástésztát és levestésztát nem javasolt hosszú ideig készíteni.
- A bor ízesítheti és megpuhíthatja a húst. A víz egy részét helyettesítse borral az íz fokozása érdekében.
- Az egészben hagyott, aromás fűszerek a legalkalmasabbak a főző gépben lassan készített ételekhez, de mennyiségüket egy negyeddel kell csökkenteni.
- A jelen főző géppel való készítés során nagyon kevés folyadék párolog el. Ennek okából, a hagyományos receptek szerinti folyadék mennyiséget felére lehet csökkenteni. Amennyiben azt észleli, hogy a megfőtt étel túl sok folyadékot tartalmaz, távolítsa el a fedőt és hagyja működni a készüléket a HIGH beállításon 30-45 percig.
- A hagyományos receptek szerinti elkészítés időtartama jelentősen hosszabb, amennyiben a főző géppel készíti el az élelmiszert.

Például, ha a hagyományos recept szerint az elkészítés időtartama 30 perc, a főző gépben elkészülő élelmiszer 4-5 órát vesz igénybe, a LOW beállításon.

Ha a hagyományos recept szerint az elkészítés időtartama 1 óra a főző gépben elkészülő élelmiszer 6-8 órát vesz igénybe, a LOW beállításon.

Ha a hagyományos recept szerint az elkészítés időtartama 1-3 óra, a főző gépben elkészülő élelmiszer 8-12 órát vesz igénybe, a LOW beállításon.

- Az előpirítás hiányában lehetséges, hogy bizonyos típusú húsok elveszítik aromájukat és nem tűnik étvágygerjesztőnek a főző gépben való elkészítés után.

Első használat előtt:

1. Nyissa ki a termék dobozát, vegye ki a készülék összes alkatrészét és távolítson el minden csomagolóanyagot.
 2. NE csatlakoztassa a készülék dugaszát az áramforráshoz, a jelen utasítások elolvasása előtt.
 3. Mossa meg a főzőedényt és a fedőt meleg, tisztítószeres vízben. Az alkatrészeket öblítse le és jól törölje le.
 4. Csak száraz és hőálló felületekre helyezze a főző készüléket. Helyezze a főzőedényt a készülékbe és töltsön az edénybe 500 ml vizet.
 5. Helyezze az edényre a fedőt, csatlakoztassa a készülék dugaszát az áramforráshoz, kövesse a „Főző gép használata” részben leírt utasításokat, és hagyja a készüléket működni a HIGH beállításon 30 percig.
 6. A 30 perc letelte után, huzza ki a dugaszt az aljzatból, hagyja kihűlni a készüléket, majd vegye ki a főzőedényt és öntse ki belőle a vizet.
 7. Öblítse le a főzőedényt és a fedőt. Gondosan törölje át és helyezze vissza a főző gépbe.
- MEGJEGYZÉS:** NE használjon maró, vagy dörzshatású tisztítószereket a készülék alkatrészeinek tisztítására. NE helyezze a készüléket, ennek tápkábelét, vagy dugaszát vízbe vagy egyéb folyadékba.

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 tisztítószereket, 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 hitelen 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.

A főző gép használata

A jelen főző gép ürtartalma 5,7 liter, beleértve a fedő befogadóképességét (amelyben elhelyezkedhetnek a szilárd összetevők, amelyek meghaladják a főzőedény szélét). Hagyjon legalább 0,5 cm helyet a főzőedény széle és a folyadékmennyiség között. A maximum folyadékmennyiség, amely a készülékben használható, 4,7 liter.

1. Határozza meg az étkezés időpontját és ehhez viszonyítsa az elkészítés megkezdését.
2. Amennyiben 18:00 órakor szeretne étkezni és az elkészítést 8:00 órakor szeretné kezdeni, válasszon ki egy olyan receptet, amelynek elkészítési időtartama 8-10 óra. Amennyiben a LOW beállítást használja az élelmiszer elkészítésére, az elkészítés után eltelt egy óra nem befolyásolja az élelmiszer minőségét, ha a főzőedény elegendő folyadékot tartalmaz, hogy megelőzze a többi hozzávaló kiszáradását.
3. Az élelmiszert a receptnek megfelelően készítse.
4. Száraz, sík és hőálló felületekre helyezze a főző készüléket.
5. Helyezze a dugaszt az aljzatba és indítsa el az áramellátást.
6. Nyomja meg a SELECT gombot, és válassza ki a HIGH, LOW, vagy WARM funkciót (nyomja meg egyszer a gombot a LOW funkció kiválasztására, kétszer a HIGH funkció kiválasztására és háromszor a WARM funkció kiválasztására). Az alapértelmezett beállítás 6 óra (6:00), amely a képernyőn megjelenik, ha kiválasztja a három funkció (LOW, HIGH, WARM) bármelyikét. 3 másodperc elteltével a funkciónak megfelelő kijelző kigyullad.
7. Állítsa be a szükséges időtartamot a TIME gomb megnyomásával. A TIME gomb minden egyes megnyomásra 30 perccel növeli az időtartamot, ez maximum 10 óra lehet. Amennyiben a 3 másodperc leteltével nem nyomta meg a TIME gombot, az időtartam a képernyőn jelzett marad.
MEGJEGYZÉS: Ha azt szeretné, hogy az elkészítési időtartam rövidebb legyen mint az alapértelmezett 6 óra, tartsa lenyomva a TIME gombot, miután a kijelző 10 órát mutat, és a kezdeti kijelzés 30 percet fog mutatni.
8. Az elkészítési időtartam letelte után, a készülék standby módban működik további 10 percig. A képernyő az időzítő visszaszámlálását mutatja a standby módban, majd automatikusan átkapcsol a WARM funkcióra.
9. 10 perc után a készülék automatikusan kikapcsol.

Tálalás

1. Konyhai védőkesztyűvel emelje le a fedőt és helyezze egy hőálló tartóra.
2. Javasoljuk, hogy a főzőedényből kivett élelmiszert helyezze tányérokra vagy tálakba.
3. Ne próbálja áttenni a főző készüléket másik helyre, mert a tápkábel beakadhat a környező tárgyakba.
4. Konyhai védőkesztyűt használhat a főzőedény eltávolítására a készülékből, kérjük, vigyázzon, a főzőedény súlya elérheti a 7 kilogrammot.
5. 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. 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.

	Kész mennyiség (hozzvetőleges)	Hozzávetőleges elkészítési időtartam (óra)	
		LOW	HIGH
Csirkehús levest (kb. 1 kg, apró kockákra darabolt csirkehúsból készítve)	2½ - 3 liter	8-10	6-8
Borsóleves	2½ - 3 liter	8-10	4-6
Minestrone leves	1½ - 2 liter	8-9	5-6
Marhahús pörkölt (kb. 500 g, apró kockákra darabolt marhahúsból készítve)	1 liter	8-10	6-7
Sertés, vagy bárány karaj (6 vastag szelet)	2½ - 3 liter	8-10	6-8
Marhahús, vagy bárányhús curry (körülbelül 1,3 kg, apró kockára darabolt húsból)	1½ - 2 liter		6-8
Marhahús Stroganoff módra (körülbelül 1,3 kg, apró kockára darabolt húsból)	1½ - 2 liter		7-9
Zabkása	1 liter	8-10	4-6
Sült alma (4 alma és 125 ml víz)	1½ - 2 liter	5-6	2-4
Forralt bor	2 liter	2-3	1-2

VII. 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, töltsen 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 törlővel, majd hagyja megszáradni. Ne használjon acélgapot 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 tisztítószerrel. Öblítse ki és törölje meg egy toszta, száraz és puha törlővel.
10. Törölje le gondosan ezeket a felületeket a készülék használata, illetve tárolása előtt.
11. Bizonyos használati időtartam után, a főzőedény zománcoszásán apró repedések válhatnak láthatóvá. Ezek az apró repedések nem kell okot adjon az aggodalomra.
12. A főzőedény és a fedő mosogatógépben 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.

VIII. HIBAE LHÁRÍTÁS

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.

IX. TECHNIKAI LEÍRÁS

Névleges feszültség	220-240 V
Névleges frekvencia	50/60Hz
Teljesítmény	185-220W

**A 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.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, www.nod.ro

HEINNER

УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ
„SLOW COOKER”
Модел: H5CK-C571X



www.heinner.com

- 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

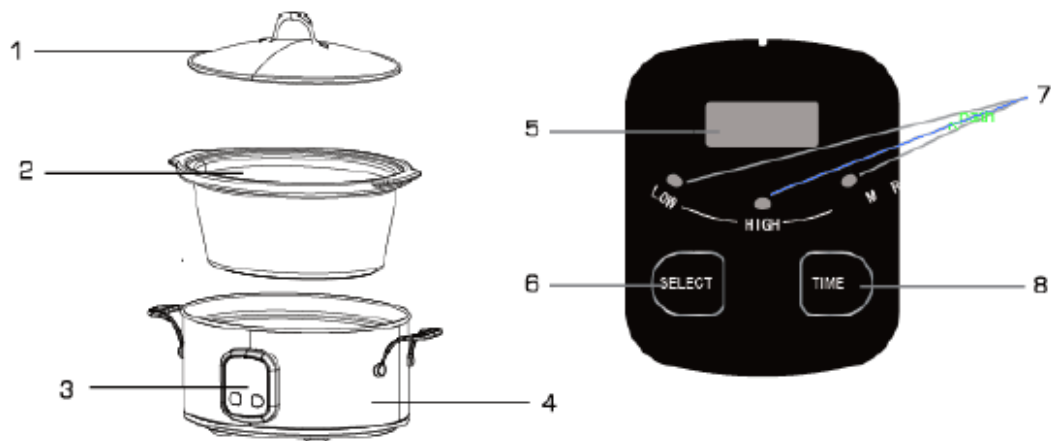
III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1. Моля, прочетете инструкциите внимателно, преди да използвате уреда.
2. Уверете се, че посоченото на етикета напрежение с технически данни за продукта, съответства на напрежението, налично във вашия дом.
3. Неправилната работа и неподходящата употреба могат да повредят уреда и да причинят нараняване на потребителя.
4. Уредът е предназначен само за домашна употреба. Използването за търговски цели отменя гаранцията, а доставчикът не носи отговорност за никакви щети и никакви наранявания, причинени от използването на устройството за цели, различни от тези за които е предназначен.
5. Избягвайте да докосвате движещите се части.
6. Когато домакинските уреди се използват от деца или хора с увреждания (или около тях), е необходим внимателен надзор на употребата.
7. Уредът не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени проблеми, или с липса на опит и познания, освен ако са под наблюдение или са получили указания по отношение на използването на уреда от лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
8. Проверявайте периодично захранващия кабел и щепсела, за да се уверите, че нямат повреди. За да избегнете опасността от токов удар, ако захранващият кабел или щепселът са повредени, те трябва да бъдат заменени от производителя или от квалифициран персонал.
9. Не използвайте уреда, ако е бил изпуснат или повреден по някакъв начин. Ако уредът е повреден, обърнете се към оторизиран ремонтен център за извършване на необходимите проверки и/или ремонти.
10. За да намалите риска от токов удар, не поставяйте в (и не излагайте на) вода или други течности основата на уреда, щепсела или захранващия кабел.
11. Не въвеждайте уреда във вода или други течности за почистването му.
12. За да извадите щепсела от контакта, издърпайте щепсела. Не дърпайте кабела, за да изключите щепсела от източника на захранване. Изключете щепсела от източника на захранване, когато уредът не работи, преди почистване и преди да монтирате или демонтирате компонентите.
13. Използването на аксесоари, които не са препоръчани или доставени от производителя, може да доведе до предизвикане на пожар, токов удар или нараняване.
14. Захранващият кабел на уреда е къс, за да се намалят рисковете, които могат да възникнат, ако се спъвате в него или се заплита.
15. Не оставяйте захранващия кабел да виси над ръба на масата или на кухненския плот. Уверете се, че положението на кабела не позволява да бъде изтеглен случайно.
16. Не оставяйте кабела да докосва горещи повърхности и не го поставяйте на газови или електрически горелки, в загрята фурна или в близост до източници на топлина.
17. Не използвайте уреда върху газова или електрическа плоча или в близост до открит източник на пламък.

18. Не се препоръчва да използвате удължителен кабел за хранване на този уред. Въпреки това, ако трябва да използвате удължителен кабел се уверете, че той е подходящ за електрическата консумация на уреда, за да се избегне прегряване на удължителния кабел, уреда или щепсела. Не поставяйте удължителния кабел в положение, което да му позволи да бъде издърпан от деца или животни, или на място, където можете да се спънете в него.
19. Този уред не е подходящ за използване на открито. Не използвайте уреда за цели, различни от тези, за които е бил проектиран.
20. НЕ транспортирайте продукта, като държите кабела.
21. Не оставяйте уреда без надзор, когато е в действие. Изключете уреда от източника на хранване, когато не е в действие и преди извършване на операциите по почистване.
22. Винаги използвайте уреда върху права и стабилна повърхност. Не поставяйте уреда върху горещи повърхности.
23. Не използвайте уреда за готвене за претопляне на вече приготвена храна.
24. Не затопляйте и не подгрявайте уреда за готвене без съставки.
25. Сушения боб трябва да се вари най-малко 10 минути преди да го поставите в уреда за готвене. Той е вреден, ако се консумира неприготвен или недостатъчно приготвен.
26. Не докосвайте горещите повърхности (нито външните повърхности на уреда за готвене). Използвайте дръжките и носете кухненски ръкавици.
27. Пазете се от парата, която излиза през отвора на капака и покрай капака.
28. Не докосвайте вътрешните повърхности на уреда за готвене, преди да се охлади.
29. Поставете уреда за готвене върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност.
30. Оставете пространство от 5 см около уреда.
31. Уверете се, че бутонът за функциите е в положение OFF след всяка употреба.
32. Изключете щепсела от източника на хранване, когато не използвате уреда за готвене, преди да го преместите и преди да го почистите. Оставете уреда да се охлади преди извършване на операциите по почистване и преди да го съхраните.
33. Не се опитвайте да пригответе храна в уреда за готвене, без да използвате съда за готвене.
34. Не покривайте уреда за готвене и не поставяйте нищо над него, когато е в действие.
35. Не използвайте уреда за готвене в близост до завеси, други запалими материали или под тях.
36. Не поставяйте горещия съд за готвене върху студена повърхност или в студена вода, тъй като той може да се напука.
37. Не поставяйте студена вода в съда за готвене, ако той е горещ и не поставяйте гореща вода в съда за готвене, ако той е студен, тъй като може да се напука.
38. Не използвайте съда за готвене с друг уред (готварска печка, фурна, микровълнова фурна и т.н.), различен от уреда за готвене.
39. Не използвайте уреда за готвене за цели, различни от описаните в това ръководство.
40. Не свързвайте уреда за готвене с външен таймер или система за дистанционно управление.
41. Производителят не поема никаква отговорност за евентуални щети или наранявания, причинени от неподходящото или неправилното използване на уреда или от ремонти, извършени от страна на неоторизирани лица.
42. Ако имате технически проблеми, изключете уреда и не се опитвайте да го поправите сами. Върнете уреда в най-близкия оторизиран център за ремонти, с оглед извършване на проверки, ремонти или настройки. Настоявайте за използването на оригинални резервни части при извършените ремонти. Неспазването на горепосочените предпазни мерки и инструкции може да повлияе неблагоприятно на безопасното използване на този уред.

IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Капак
2. Подвижен съд за готвене
3. Контролен панел
4. Корпус на уреда за готвене
5. LED дисплей
6. Бутон за избор на функциите
7. Светлинни индикатори за функциите
8. Бутонът „TIME“

V. УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ С УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ ТИП „SLOW COOKER”

Благодарение на уникалната конструкция на нагревателния елемент, ниските температури и дългите времена на приготвяне, бавното приготвяне не може да се сравни с приготвянето в фурната или тигана. Бавното приготвяне се извършва при ниска температура, точно под точката на кипене. Тъй като течностите не се заваряват, не се получава пара и изпарението не се извършва, храната не се залепва и не е необходимо да се разбърква в съда за готвене. Също така, бавното приготвяне ви позволява да избирате за приготвяне и по-евтини парчета месо, като същевременно се запазват ароматите и хранителните вещества.

- При настройка LOW, уредът за готвене може да работи цял ден и цяла нощ, ако е необходимо.
- При настройка HIGH, уредът приготвя до голяма степен храната като тенджерата, поставена върху печката и покрита. Храната ще бъде приготвена за половината от времето, необходимо за приготвяне при настройка LOW.

Подготовка на рецептата

Подгответе от вечерта рецепта в подвижния керамичен съд, след това поставете покрития съд в хладилника. Когато искате да готвите, поставете керамичния съд в уреда за готвене.

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.

Рязане на зеленчуци

Необичайна характеристика на бавното готвене е, че повечето зеленчуци - в зависимост от това колко са пресни - се готвят по-бавно отколкото повечето меса. Повечето зеленчуци трябва да бъдат нарязани на малки парчета или поне на четвъртинки и поставени на дъното на уреда за готвене или по страничните части на дъното на съда. Морковете трябва да бъдат почистени и напълно покрити с течност в съда за готвене.

Подправяне на ястията

Месото поема ароматите на зеленчуците, заедно с които е приготвено. Това може да доведе до получаване на по-ароматни ястия от обичайно приготвените. Можете да намалите количествата зеленчуци, като например лука и морковите, за да получите желания вкус. Същото важи и за пресни подправки; с помощта на този уред за готвене, можете да получите страхотни ястия, дори ако не използвате много подправки. Преди готвене, месото, особено нарязаното на кубчета за яхния, ако не е препичан предварително, трябва да се почиства и изтрие внимателно, за да се премахнат частиците, които обикновено се отстраняват по време на препичане, за запазване на ароматите.

Времена за приготвяне

По време на използване на този уред за готвене, височината, високата влажност и леките колебания на напрежението могат да повлияят времето за приготвяне. Оставете уреда да приготви храната за дълги периоди от време; почти невъзможно е храната да се изгори. По време на приготвянето при настройка LOW, рядко се налага да разбърквате в храната. По време на приготвянето при настройка HIGH, може да се наложи да разбърквате от време на време в храната, като по този начин се спомага за равномерно разпределение на ароматите в съставките.

Също така, е възможно да се наложи да добавите течност, тъй като храната се вари при приготвяне на настройка HIGH. Уверете се, че уредът за готвене не е предварително загрят. Повечето рецепти, включително тези представени в това ръководство, изискват време за приготвяне от 8 до 10 часа. С течение на времето, ще се научите да използвате по-дълги или по-кратки времена за приготвяне, в зависимост от рецептата. Ако храната се приготвя повече отколкото желаете или ако има твърде много течност, това се дължи на факта, че не сте премахнали достатъчно излишната мазнина от месото или сте добавили прекалено много течност, тъй като съдържанието на течност на месото и зеленчуците варира за всеки отделен случай. Количеството на излишната течност може да се намали чрез сваляне на капака и пускане в действие на уреда за готвене при настройка HIGH за около 45 минути.

Съвети за използване на стандартни рецепти в уреда за готвене

Следвайки съветите по-долу, можете да пригответе любимите си рецепти в уреда за готвене:

- Ако използвате прясно мляко или кисело мляко, добавете ги в уреда за готвене през последните 2 часа на приготвяне. Изпареното мляко може да се добави в началото на приготвянето.
- Оризът, юфката и макаронените изделия не са подходящи за дълъг период на приготвяне.
- Виното може да ароматизира и направи месото по-крехко. Сменете част от водата с вино за по-интензивен аромат.
- Целите ароматни билки са най-подходящи за дълго приготвяне в уреда за готвене, но количеството от стандартната рецепта трябва да се намали с една четвърт.
- По време на приготвяне на храната с този уред за готвене, изпарението се извършва на много ниско ниво. По този начин, количеството течност, което е необходимо за приготвянето на стандартни рецепти, може да бъде намалено наполовина. Ако забелязвате, че храната съдържа прекалено много течност, премахнете капака и оставете уреда за готвене да работи при настройка HIGH за 30-45 минути.
- За обикновените рецепти, времето за приготвяне трябва да се увеличи значително когато пригответе храната в този уред за готвене.

Например храните, които се приготвят обикновено в рамките на 30 минути, се приготвят за 4-5 часа, когато уредът се използва при настройка LOW.

Рецептите, които изискват 1 час обикновено приготвяне, се приготвят в рамките на 6-8 часа, когато уредът за използва при настройка LOW.

Храните, които обикновено се приготвят в рамките на 1-3 часа, се приготвят в рамките на 8-12 часа, когато уредът се използва при настройка LOW.

- При липса на препичане, възможно е някои видове меса да губят своите аромати и да имат неапетитен външен вид след приготвянето с този уред за готвене.

Преди първата употреба

1. Отворете кутията на продукта и отстранете от нея всички опаковъчни компоненти и материали.
2. НЕ свързвайте щепсела към източника на захранване, преди да прочетете тези инструкции.
3. Измийте подвижния съд за готвене и капака в топла сапунена вода. Изплакнете и избършете добре компонентите.
4. Поставете уреда за готвене върху равна и суха повърхност. Сложете подвижния съд за готвене в уреда за готвене и добавете в съда 500 мл вода.
5. Поставете капака на съда, свържете щепсела към източника на захранване, следвайте инструкциите в раздел „Използване на уреда за готвене“ и оставете уреда да работи при настройка HIGH за 30 минути.
6. След преминаването на 30 минути, извадете щепсела от контакта, оставете уреда да се охлади, след това извадете подвижния съд за готвене и изхвърлете водата.
7. Изплакнете подвижния съд за готвене и капака. Избършете ги добре и ги поставете обратно в уреда за готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА: НЕ използвайте силни почистващи препарати или абразивни вещества за почистване на компонентите на този уред. НЕ въвеждайте основата на уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности.

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.

Използване на уреда за готвене

Този уред за готвене има общ обем от 5,7 литра, включително капацитета на капака (където имат място твърдите съставки, простиращи се извън ръба на подвижния съд). Оставете разстояние от най-малко 0,5 см между ръба на подвижния съд и нивото, до което достига течността в съда. Максималното количество течни съставки, които могат да се използват в този уред за готвене, е 4,7 литра.

1. Решете момента, когато искате да ядете и момента, когато искате да започнете приготвянето.
2. Ако искате да вечеряте в 18:00 часа и започнете да готвите в 8:00 часа, намерете рецепта, чието приготвяне трае 8-10 часа. Ако пригответе храната при настройка LOW, допълнително време за около един час в края на приготвянето не се отразява на качеството на храната, докато съда съдържа достатъчно течност, за да се предотврати изсушаването на храните.
3. Подгответе храната съгласно рецептата.
4. Поставете уреда за готвене върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност.
5. Въведете щепсела в контакта и включете източника на захранване.
6. Натиснете бутона SELECT, за да изберете една от функциите HIGH, LOW или WARM (натиснете веднъж, за да изберете функция LOW, два пъти за функцията HIGH и три пъти за функцията WARM). Настройката по подразбиране е 6 часа (6:00), като е показана на дисплея, когато избирате едната от функциите (LOW, HIGH или WARM). След 3 секунди, светлинният индикатор съответстващ на избраната функция ще светне.
7. Задайте необходимото време, като натиснете бутона TIME. При всяко натискане на бутона TIME, продължителността ще се увеличи с 30 минути, до максимална продължителност от 10 часа. Ако не натиснете бутона TIME след преминаването на 3 секунди, времето за приготвяне ще бъде това, което се показва на екрана.
ЗАБЕЛЕЖКА: Ако желаете времето за приготвяне да бъде по-ниско отколкото времето по подразбиране от 6 часа, продължавайте да натискате бутона TIME след показване на времето от 10 часа, а първоначално показаното време ще бъде 30 минути.
8. След изтичане на времето за приготвяне, то ще работи в режим на готовност за 10 минути. Екранът ще покаже обратното отброяване на таймера за режим на готовност, след което автоматично ще активира функцията WARM.
9. След 10 минути, уредът за готвене ще се изключи автоматично.

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 за готвене с поставен капак, но трябва да го направите внимателно, тъй като съда може да тежи 7 кг.
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. 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.

	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

VII. 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 нагрее.
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.

VIII. ПОПРАВЯНЕ

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.

IX. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение	220-240 V
Номинална честота	50/60Hz
Мощност	185-220W

**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.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, www.nod.ro