

SENCOR®

SPR 5520SS



CUPTOR CU GĂTIRE LENTĂ

Traducerea manualului original

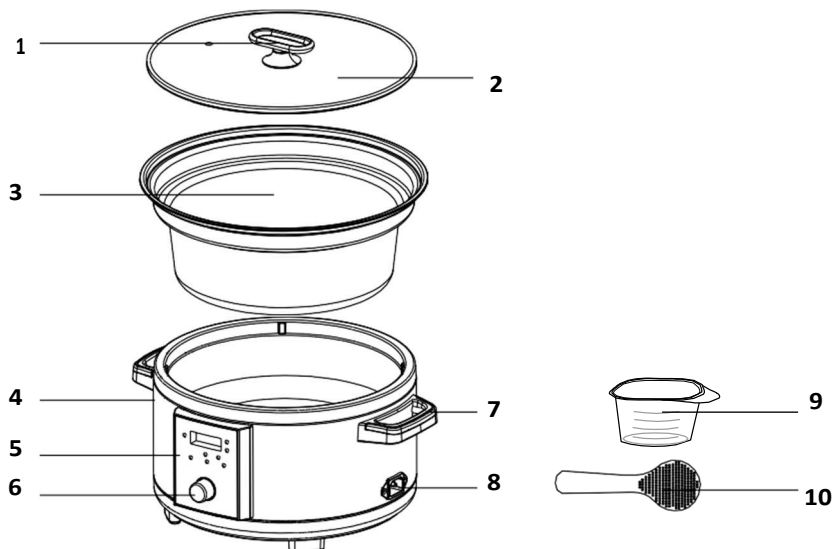


SENCOR®

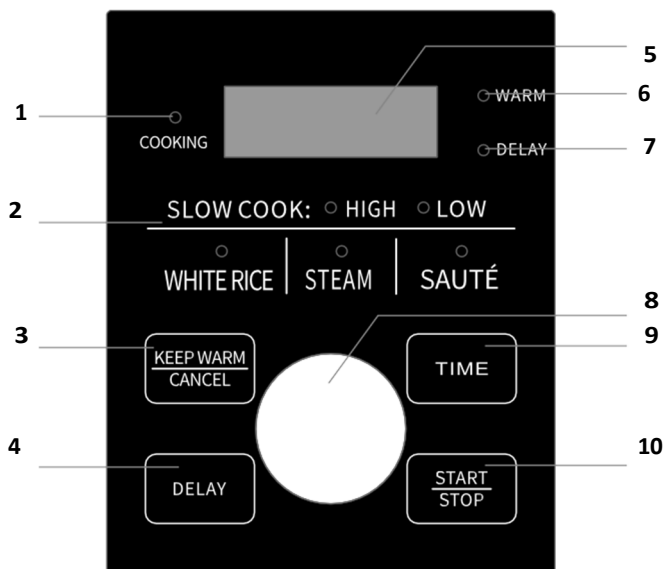
SPR 5520SS



A



B



Instrucțiuni importante de siguranță

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ.

- Acest aparat poate fi utilizat numai de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale sau de persoane fără experiență, dacă sunt supravegheate corespunzător sau au fost informate cu privire la modul de utilizare a produsului în condiții de siguranță și înțeleg potențialele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta de peste 8 ani și sub supraveghere.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul său de alimentare.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l la un centru de service profesional pentru a preveni o situație periculoasă. Este interzisă utilizarea aparatului cu cablul de alimentare deteriorat.
- Aparatul nu trebuie scufundat în apă în timpul curățării.
- Curățați vasul interior cu apă curată și un burete moale. Urmați instrucțiunile din secțiunea „Curățare și întreținere”.
- Acest aparat nu este proiectat pentru a fi controlat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unei telecomenzi.



ATENȚIE: Suprafață fierbinte

Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată dacă aparatul este în funcțiune.

- Acest aparat este conceput exclusiv pentru uz domestic și interior. Nu utilizați produsul în exterior.
- Aparatul este, de asemenea, conceput pentru uz personal necomercial în zone care includ, dar nu se limitează la următoarele:
 - bucătării în magazine, birouri și alte locuri de muncă;
 - ferme agricole;
 - hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale în care oaspeții îl pot utiliza;
 - pensiuni.



AVERTISMENT: Evitați vărsarea de lichide pe priză.



AVERTISMENT: Utilizarea incorectă poate duce la răniri.

- Suprafața elementului de încălzire conține căldură reziduală după utilizare.
- Respectați întotdeauna linia de nivel maxim și minim.

- Înainte de a conecta acest aparat la o priză de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta de clasificare a produsului corespunde tensiunii din priză dvs. de alimentare.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare corespunzătoare. Nu utilizați un prelungitor.
- Nu conectați niciodată aparatul la o priză de curent până când nu este asamblat corespunzător.
- Derulați complet cablul de alimentare înainte de utilizare.
- Nu conectați și nu deconectați cablul de alimentare al aparatului de la priză de curent cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că furculița cablului de alimentare nu intră în contact cu apă sau umezeală.
- Nu deconectați aparatul de la priză de alimentare trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priză de alimentare. Deconectați cablul de la priză de alimentare trăgând ușor de ștecherul cablului de alimentare.
- Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea mesei și nu atinge suprafețe fierbinți sau obiecte ascuțite.
- Pentru a evita riscul de electrocutare, nu scufundați niciodată carcasa aparatului, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Opriți și deconectați întotdeauna aparatul după utilizare, când este lăsat nesupravegheat, înainte de a-l muta, curăța sau efectua alte operațiuni de întreținere și manipulare.
- Acest aragaz este conceput pentru gătirea clasică și lentă a alimentelor și pentru gătirea la abur. Nu îl utilizați în alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Utilizați aragazul numai cu accesoriile originale furnizate împreună cu acesta. Utilizarea accesoriilor neoriginale poate duce la situații periculoase.
- Nu utilizați aragazul pentru încălzirea interiorului!

- Nu utilizați aragazul dacă acesta funcționează defectuos, a căzut pe podea, a fost scufundat în apă sau a fost deteriorat în vreun fel. Duceți-l la un centru de service autorizat pentru inspecție sau reparații.
- Nu porniți aragazul când este gol.
- Nu așezați niciodată obiecte între placa de încălzire din interiorul aparatului și vasul interior detașabil. Verificați dacă partea inferioară exterioară a vasului interior este curată și uscată înainte de a-l așeza în aparatul de gătit lent.
- Numai vasul interior este conceput pentru găteala alimentelor. Nu turnați niciodată apă și nu puneți niciodată alimente direct în aragazul lent.
- Utilizați aragazul numai pe o suprafață plană, uscată, curată, stabilă și rezistentă la căldură.
- Nu așezați aragazul pe marginea unei mese, pe scurgerea chiuvetei, pe suprafețe instabile, înclinate sau denivelate, pe sau în apropierea aragazurilor electrice sau cu gaz și a altor surse de căldură.
- Nu utilizați aragazul pe o suprafață sensibilă la căldură, deoarece aceasta ar putea deteriora suprafața respectivă.
- Capacul trebuie să fie închis corespunzător în timpul funcționării. Nu așezați obiecte (de exemplu, mănuși de protecție, servetele) pe capac care ar putea acoperi orificiul de evacuare a aburului.
- În timpul funcționării, trebuie să existe suficient spațiu pentru circulația aerului deasupra și în jurul aragazului. Nu acoperiți și nu blocați orificiile de ventilație ale aragazului.
- Asigurați-vă că orificiul de evacuare a aburului nu este îndreptat către materiale sensibile la căldură, către dvs. sau către alte persoane. Aburul fierbinte poate provoca arsuri grave.
- Nu atingeți zonele din care iese abur fierbinte, deoarece există riscul de arsuri și opări.
- Nu lăsați ustensile de gătit (de exemplu, o lingură pentru amestecarea și servirea alimentelor) în vasul interior atunci când utilizați funcția Keep Warm (Menținere caldă).
- Aveți grijă când ridicați capacul și îndepărtați-l întotdeauna de dvs.
- Când deschideți capacul, asigurați-vă că apa picură numai în recipientul de gătit detașabil. Apa nu trebuie să picure niciodată în carcasa aragazului.
- Lăsați oala și capacul să se răcească complet înainte de curățare.
- Nu așezați capacul încălzit pe suprafețe sensibile la căldură.
- Folosiți mânerul capacului pentru a ridica și transporta capacul. Pentru o siguranță sporită, vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie.
- Folosiți mănuși de bucătărie atunci când scoateți vasul interior după găteala.
- Trebuie să aveți mare grijă când mutați vasul dacă este umplut cu alimente și lichide fierbinți.
- Utilizați ustensile de bucătărie din plastic sau lemn pentru a amesteca și a scoate alimentele, deoarece ustensilele din metal pot deteriora suprafața aragazului.
- Curățați regulat aragazul după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din capitolul Curățare și întreținere. Urmați toate instrucțiunile din acest capitol.
- Nicio parte a aparatului nu este potrivită pentru spălarea în mașina de spălat vase.
- Nu spălați capacul fierbinte și vasul interior în apă rece și viceversa. O schimbare bruscă de temperatură ar putea provoca deteriorarea acestora.
- Nu utilizați aparatul dacă vreă parte a acestuia este deteriorată, crăpată sau nu funcționează corect. Contactați centrul de service autorizat.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați modificări asupra acestuia. Toate reparațiile sau modificările aparatului trebuie efectuate la un centru de service autorizat. Modificarea aparatului în perioada de garanție poate duce la anularea garanției.

Avertisment pentru capacul de sticlă și vasul interior

- Capacul din sticlă este fabricat din sticlă securizată, care este mai puternică și mai rezistentă la zgârieturi și șocuri. Cu toate acestea, vă rugăm să manipulați capacul și vasul interior cu grijă.
- Nu expuneți capacul din sticlă și vasul interior la schimbări bruște de temperatură, de exemplu, nu spălați capacul fierbinte sub apă rece.
- Preveniți căderea capacului din sticlă sau a vasului interior sau căderea unor obiecte străine pe acestea.
- Nu utilizați capacul de sticlă sau vasul interior dacă acestea sunt deteriorate, crăpate sau zgărite excesiv.
- Nu porniți programul de gătit când vasul interior este gol. Acest lucru poate deteriora capacul.
- Nu utilizați vasul interior pe aragazul electric sau cu gaz, pe plită sau în cuptor. Vasul interior este destinat utilizării exclusiv în acest aparat de gătit lent.
- Nu așezați capacul de sticlă pe o plită electrică sau cu gaz, pe un aragaz sau în apropierea surselor de căldură.
- Nu utilizați capacul de sticlă sau vasul interior pentru gătit pe grătar, în cuptorul cu microunde etc.
- Nu utilizați agenți de curățare agresivi sau chimici pentru curățare. Nu utilizați bureți metalici sau din plastic sau alte ustensile care ar putea zgâria suprafața vasului interior sau a capacului din sticlă.
- Nu lăsați vasul interior scufundat în apă. Vă recomandăm să turnați apă în vas dacă trebuie să îl înmuiați.

RO Oală cu gătire lentă

- Vă mulțumim că ați achiziționat produsul nostru SENCOR; sperăm că veți fi mulțumit de acesta.
- Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar și în cazul în care sunteți deja familiarizat cu utilizarea anterioară a unor aparate similare. Utilizați aparatul numai conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare. Păstrați manualul pentru consultare ulterioară. În cazul în care predați acest aparat unei alte persoane, asigurați-vă că includeți și acest manual de utilizare.
- Despachetați cu atenție aparatul și aveți grijă să nu aruncați niciuna dintre părțile ambalajului înainte de a găsi toate componentele. Se recomandă păstrarea cutiei originale de transport, a materialului de ambalare, a chitanței și a confirmării răspunderii vânzătorului sau a certificatului de garanție cel puțin pe durata dreptului legal de garanție pentru defecte de funcționare sau de calitate. Pentru transportul aparatului, vă recomandăm să îl ambalați din nou în cutia originală furnizată de producător.

..... DESCRIERE APARATULUI

A1 Mâner capac A2
Capac din sticlă A3
Oală interioară
A4 Baza aragazului A5
Panou de control A6
Buton rotativ

A7 Mânere
A8 Priza pentru conectarea capătului cablului
de alimentare
A9 Pahar de măsurare pentru orez/apă
A10 Spatulă pentru orez

Fără ilustrație: cablu de alimentare detașabil

..... DESCRIERE PANELULUI DE

CONTROL

Indicator luminos B1 COOKING
B2 Indicator luminos pentru programul de
gătire
B3 Butonul de pornire/oprire al
aparatului de gătit () BUTONUL DE
MENȚINERE A CĂLDURII/ANULARE
(KEEP WARM/CANCEL)
B4 Butonul „_xml-ph-
0000@deepl.internal DELAY”
(Prelucrare/Amânare)

B4 Butonul „_ DELAY”
(PĂINE/CURĂȚARE/ÎNCHIDERE/ÎNCHIDER
E/ÎNCHIDERE/ÎN

B5 Afisaj „ ”
B6 Indicator luminos WARM
(ÎNCĂLZIRE) B7 Indicator luminos
DELAY (ÎNȚĂZIERE) B8 Buton
rotativ
B9 Buton „_ TIME” (Timp de
încălzire)
B10 Buton START/STOP

SCOPUL UTILIZĂRII

- Oala electrică Sencor SPR 5520SS este concepută pentru gătitul alimentelor. Oala electrică este echipată cu funcții de gătit lent, gătit la orez, gătit la abur.

..... ÎNAINTE DE PRIMA

UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, scoateți aparatul și accesoriile sale din și aruncați toate etichetele și tagurile promoționale. Verificați dacă aparatul sau componentele sale nu sunt deteriorate.
- Spălați capacul de sticlă și vasul interior în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți și ștergeți până se usucă.
- Ștergeți baza slow cookerului cu o burete moale ușor umezită. Ștergeți cu o cârpă uscată.

AMPLASAREA OALEI CU GĂTIRE LENTĂ

- Așezați oala electrică pe o suprafață fermă, plană și rezistentă la căldură, într-un loc îndepărtat de priza de curent. Oala electrică este concepută pentru a fi așezată pe o suprafață plană și nu trebuie așezată într-un dulap atunci când este utilizată.
- Asigurați-vă că lăsați suficient spațiu în jurul aparatului de gătit lent pentru a permite aerului să circule liber în jurul acestuia. Nu acoperiți orificiile de aerisire situate în partea inferioară a bazei aparatului de gătit lent.
- Așezați oala electrică la o distanță suficientă de materiale inflamabile, cum ar fi perdele sau draperii, și de materiale sensibile la căldură și abur.

- Nu este recomandat să așezați oala cu gătit lent sub dulapurile superioare din bucătărie.

..... UTILIZAREA OALEI CU

GĂTIRE LENTĂ

Utilizare standard

- Conectați capătul cablului de alimentare la priza din partea laterală a aragazului cu gătit lent.
- Conectați furculița cablului de alimentare la o priză cu împământare corespunzătoare.
- Se va auzi un semnal sonor, toate luminile și butoanele se vor aprinde pentru scurt timp, iar apoi pe afișaj va apărea mesajul „-----”. Acest lucru semnifică faptul că oala electrică este gata de utilizare.
- Utilizați butonul rotativ pentru a selecta un program de gătit – consultați tabelul cu programe de gătit de mai jos. La fiecare apăsare, indicatorul luminos de pe panoul de control va clipi pentru programul de gătit selectat. Afișajul va indica timpul de gătit implicat.
- Puteți modifica timpul de gătit după cum este necesar – mai multe detalii în partea următoare din manualul de utilizare.
- Puteți selecta funcția de pornire întârziată – mai multe informații în următoarea parte a manualului de utilizare.
- Apăsăți butonul START/STOP pentru a porni programul de gătit selectat.
- Indicatorul COOKING (GĂTIRE) se va aprinde, iar afișajul va indica

un dreptunghi, ale cărui părți se vor aprinde și se vor stinge treptat. Aceasta înseamnă că aragazul cu gătit lent se încălzește. Indicatorul luminos pentru programul de gătit selectat se va aprinde.
Dacă alegeți programul de gătit SLOW COOK HIGH (Gătit lent la temperatură ridicată) sau SLOW COOK LOW (Gătit lent la temperatură scăzută), preîncălzirea nu va începe și aragazul va trece direct la gătit.

- Odată ce aragazul este suficient de preîncălzit, afișajul numeric indică timpul de gătit, care începe să se scadă.
- Verificați periodic starea gătitului, amestecați conținutul aragazului dacă este necesar.
- Când timpul de gătit setat a expirat, se va auzi un semnal sonor de avertizare de trei ori, iar aragazul lent va trece în modul de încălzire.

Indicatorul WARM (CĂLDURĂ) se va aprinde, iar afișajul va începe să indice timpul de încălzire.

- Dacă trebuie să anulați gătitul sau să opriți funcția Keep Warm (Menținere cald), apăsați butonul START/STOP (Pornire/Oprire) pentru o perioadă lungă de timp. „ ” va apărea pe afișaj.
- Deconectați cablul de alimentare din priza electrică și apoi din oala electrică.



Atenție:

Acordați o atenție sporită atunci când scoateți capacul în timpul și după preparare. Sub capac se poate acumula abur la temperaturi ridicate și, dacă nu este manipulat corespunzător, poate provoca arsuri grave. Țineți întotdeauna capacul de mâner. Mai întâi, ridicați ușor partea din spate a capacului, astfel încât aburul să poată ieși înainte de a-l ridica complet.



Atenție: SUPRAFATĂ FIERBINTE!

Capacele, vasul interior și baza slow cookerului se încălzesc la temperaturi ridicate în timpul utilizării și rămân fierbinți chiar și după gătit. Aveți grijă să nu vă ardeți. Dacă nu sunt manipulate corect, există riscul de arsuri grave. Folosiți mânuși de bucătărie și mânerul capacului și mânerul slow cookerului.



Notă:

Dacă trebuie să modificați programul de gătit în timpul setării, apăsați lung butonul START/STOP până când „-----” pe afișaj.

Tabelul programelor de gătit

Program de gătit	Indicator luminos	Tempul de gătire implicit	Intervalul de setare a timpului de gătire	MENTȚINERE CALD Funcție	Funcția de pornire întârziată	Notă
GĂTIRE LENTĂ LA TEMPERATURĂ RIDICATĂ (gătire lentă la temperatură ridicată)	HIGH	06:00	2-8 ore. Setare după 10 minute.	Da	--	Tempul de gătire este afișat pe ecran.
GĂTIRE LENTĂ LA TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ (gătire lentă la foc mic)	LOW	08:00	6-14 ore. Setare după 10 minute.	Da	--	
SAUTÉ (preparare prin sote)	SAUTÉ	00:15	5-60 minute. Se setează după 5 minute.	Da	--	Pe afișaj va apărea un dreptunghi, ale cărui părți se vor aprinde și se vor stinge treptat. Acest lucru înseamnă că aragazul cu gătire lentă se încălzește. Când ajunge la temperatura dorită, se aude un semnal sonor de avertizare de 3 ori.
ABUR (preparare cu abur)	ABUR	00:20	5-60 minute. Se lasă să se așeze după 5 minute.	Da	--	
OREZ ALB (orez pentru gătit)	OREZ ALB	--	--	Da	Da	
CALD (încălzire)	CALD	00:00	Până la 12 ore	--	--	Afișajul va indica timpul de gătire.

Reglarea timpului de gătire

Dacă trebuie să reglați timpul de gătire, procedați în felul următor:

- Utilizați butonul rotativ pentru a selecta programul de gătire. Afișajul va indica timpul de gătire prestabilit.
- Apăsăți butonul TIME. Timpul de gătire implicit va clipi pe afișaj.
- Utilizați butonul rotativ pentru a seta timpul de gătire dorit.
- Apăsăți butonul START/STOP pentru a porni programul de gătit selectat.

Funcția de încălzire

Această funcție este potrivită pentru încălzirea alimentelor deja gătite.

- Puneți alimentele în vasul interior și conectați cablul de alimentare la priză de curent.
- Apăsăți butonul KEEP WARM/CANCEL (Menținere cald/Anulare). Afișajul va indica „00:00” și indicatorul luminos WARM (Cald) se va aprinde.
- Tempul de încălzire va fi afișat pe ecran.

- Tempul maxim de încălzire este de 12 ore. După acest timp, se va auzi un semnal sonor de avertizare de trei ori, iar oala electrică va trece automat în modul de așteptare.
 - Dacă doriți să opriți funcția de încălzire, apăsați scurt butonul START/STOP.
- Funcția de pornire întârziată**
- Funcția Start Întârziat este disponibilă numai pentru programul de gătit orez.
- Utilizați butonul rotativ pentru a selecta programul OREZ ALB.
 - Apăsăți butonul DELAY (ÎNȚĂRZIERE). Indicatorul DELAY (ÎNȚĂRZIERE) va începe să clipească, iar afișajul va indica ora implicită de pornire întârziată „02:00”.
 - Utilizați butonul rotativ pentru a seta ora dorită pentru pornirea întârziată. Puteți seta ora de pornire întârziată între 1 și 12 ore.
 - Apăsăți butonul START/STOP pentru a porni oala electrică. Indicatorii WHITE RICE (OREZ ALB) și DELAY (ÎNȚĂRZIERE) se vor aprinde, iar afișajul va începe număratoarea inversă a timpului de întârziere setat.
 - Ôdată ce timpul de întârziere a expirat, aragazul lent va începe să gătească orezul.

Modul de așteptare

- Modul de așteptare este utilizat pentru a economisi energie electrică chiar și atunci când aragazul lent este conectat la priză de alimentare.
- Când slow cookerul este pornit, dar nu rulează niciun program de gătit, acesta va trece automat în modul stand-by după 15 secunde de inactivitate. Afișajul și indicatorii luminoși se sting.
- Apăsarea oricărui buton sau rotirea comenzii comută slow cooker-ul în modul activ.



Notă:

Aparatul de gătit lent este echipat cu o memorie internă în cazul unei întreruperi de curent. Dacă se produce o întrerupere de curent în timpul gătirii și întreruperea durează mai puțin de 20 de minute (tolerantă +/- 10 minute), aparatul de gătit lent va relua prepararea atunci când curentul va fi restabilit. Dacă întreruperea durează mai mult de 30 de minute, gătitul nu va fi reluat și aparatul de gătit lent se va porni doar. Va fi necesar să configurați și să porniți din nou aparatul de gătit.

Modul de protecție

- Dacă senzorul prezintă o defecțiune, încălzirea va fi întreruptă și niciun buton nu va funcționa. Se va auzi un semnal sonor și se vor aprinde indicatorii luminoși. Pe afișaj va apărea un mesaj de eroare:
 - E1: există un scurtcircuit pe linia senzorului inferior.
 - E2: există un scurtcircuit pe linia senzorului inferior.
- Opriți slow cookerul și deconectați cablul de alimentare. Lăsați slow cookerul să se răcească, apoi porniți-l din nou. Dacă problema persistă, contactați un centru de service.

Protecție împotriva supraîncălzirii

- Dacă senzorul de temperatură detectează că temperatura în programul de gătit SAUTÉ a depășit 224 °C sau temperatura în alt program de gătit a depășit 185 °C, se activează protecția împotriva supraîncălzirii. În acest caz, se va auzi un semnal sonor timp de 1 secundă, va urma o pauză de 2 secunde, apoi semnalul sonor se va auzi de 10 ori. Pe afișaj va apărea E5 r. Deconectați oala electrică de la priză de curent și lăsați-o să se răcească.
- Când temperatura scade sub 185 °C, veți putea utiliza din nou slow cookerul după ce îl conectați la o priză de curent.

Alimente potrivite pentru gătitul lent

- Majoritatea alimentelor sunt potrivite pentru gătitul lent, însă iați câteva sfaturi care vă vor ajuta să obțineți rezultate optime.
- Toate ingredientele pe care le veți folosi trebuie să fie complet dezghețate.
- Tăiați ingredientele (carne, legume) în bucăți de aproximativ aceeași dimensiune.
- Așezați legumele rădăcinoase (morcov, țelină, pătrunjel) pe fundul vasului interior și turnați apă sau supă peste ingredientele.
- Tăiați părțile grase în exces ale cămii. Gătirea lentă nu evaporă grăsimea.
- Dacă pregătiți mâncarea conform unei rețete care se gătește în mod normal într-o oală pe aragaz/plită, vă recomandăm să reduceți cantitatea de lichide (apă sau supă). Gătirea lentă nu evaporă apa.
- Nu lăsați alimentele gătite în slow cooker la temperatura camerei pentru o perioadă îndelungată.

- Vă recomandăm să înmuiați leguminoasele în apă peste noapte înainte de a le găti. Acest lucru va scurta timpul de preparare.
- Pentru a vă asigura că carnea este gătită, puteți utiliza un termometru pentru carne.
- Nu utilizați programul de gătire lentă pentru a încălzi alimentele.
- Cantitatea totală de ingrediente utilizate trebuie să umple aproximativ două treimi din vasul interior. Taiăți bucățile mari de carne în bucăți mai mici.
- Acoperiți șunca sau pieptul de porc cu aproximativ două treimi de apă. Turnați aproximativ o treime din carne de vită, porc sau pui.
- Țineți capacul acoperit după gătire. Astfel, mâncarea va rămâne caldă.
- Turnați ingredientele cu apă sau bulion în timpul fazei de gătire.
- Puteți prăji bucățile de carne într-o tigaie înainte de a le pune în oala interioară. Acest lucru va reduce cantitatea de grăsime din mâncarea finală.
- Vă recomandăm să adăugați alimente precum paste, fructe de mare, lapte sau smântână înainte de a termina gătitul. Acestea nu sunt destinate în principal pentru timpuri lungi de gătit într-un aragaz lent.

Sfaturi pentru gătitul într-un aragaz lent

- Umpleți vasul interior cu cel puțin jumătate din cantitate pentru a obține rezultate optime.
- Mâncarea preparată prin gătire lentă este succulentă, deoarece nu se pierde lichid în timpul gătirii. Dacă trebuie să reduceți cantitatea de lichid din mâncare, scoateți capacul și selectați SLOW COOK HIGH (Gătire lentă la temperatură ridicată). În acest fel, lăsați slow cookerul să funcționeze timp de 30-45 de minute.
- Când pregătiți supe, lăsați 5 cm liberi de la marginea superioară a vasului interior. Acest lucru va facilita prepararea.
- Îndepărtarea capacului provoacă pierderi de căldură. În același timp, ajută la reducerea cantității de lichide din alimente, dar prelungește și timpul de preparare. Dacă îndepărtați capacul pentru a amesteca alimentele sau pentru a adăuga ingrediente, vă recomandăm să adăugați 10-15 minute la timpul total de preparare.
- Timpul final de gătire este influențat de mai mulți factori, cum ar fi conținutul inițial de apă și grăsime, temperatura inițială a alimentelor, dimensiunea acestora etc. Verificați întotdeauna dacă alimentele sunt găsite corespunzător și bine înainte de a le servi.
- Pregătirea mâncării în slow cooker poate dura câteva ore. Puteți pregăti mâncarea cu o zi înainte și păstra vasul interior în frigider până a doua zi. Apoi adăugați puțină apă și încălziți mâncarea.
- Unele rețete pentru prepararea câinii încep cu prăjirea câinii. Acest lucru îmbunătățește gustul mâncării rezultate.
- Dacă doriți să săriți peste etapa de prăjire a câinii, puneți carnea și lichidul în vasul interior. Prelungați timpul de gătire după cum urmează:
 - + 1 oră la gătire lentă la temperatură ridicată SLOW COOK HIGH;
 - + 2-3 ore la gătire lentă la foc mic (SLOW COOK LOW).
- Majoritatea rețetelor cu carne necesită un timp de preparare de 8-10 ore (SLOW COOK LOW) sau 4-6 ore (SLOW COOK HIGH).

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare de la priză de curent și lăsați aparatul să se răcească.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, solvenți sau alte substanțe pentru a curăța părțile aparatului care ar putea deteriora suprafața acestuia.



Avertisment:
Pentru a preveni riscul de electrocutare, nu scufundați aparatul, ștecherul sau cablul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

Capacul de sticlă și vasul interior

- Spălați capacul din sticlă și vasul interior în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți și ștergeți până se usucă.
- Dacă vasul interior este ars, turnați puțină apă caldă în el și adăugați lichid de spălat vase. Lăsați-l să acționeze o perioadă, apoi curățați-l.
- Capacul de sticlă și vasul interior pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Baza slow cookerului

- Ștergeți baza slow cookerului cu o burete moale ușor umezită. Ștergeți cu o cârpă uscată.

Depozitare

- Dacă nu veți utiliza aparatul pentru o perioadă îndelungată, scoateți ștecherul din priză de curent, lăsați aparatul să se răcească și curățați-l conform instrucțiunilor din capitolul Curățare și întreținere.
- Înainte de depozitare, asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile sunt complet curate și uscate.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat, curat și bine ventilat, ferit de temperaturi extreme și la îndemâna copiilor sau animalelor de companie.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Intervalul de tensiune nominală	220–240 V~
Frecvență nominală	50–60 Hz
Putere nominală de intrare	1000 W

Ne rezervăm dreptul de a modifica textul și specificațiile tehnice.

Supă Minestrone

Ingrediente:

- 30 g unt
- 60 g slănină, tăiată în fâșii subțiri 1 ceapă mare, tocată mărunt
- 1 cățel de usturoi, curățat și zdrobit 3 tulpini de țelină, tăiate în bucăți
- 300 g cartofi, curățați și tăiați cubulețe mici
- 2 morcovi de mărime medie, curățați și tăiați cubulețe mici
- 3 frunze de varză, tăiate în fâșii
- 3 roșii, curățate și tăiate în bucăți
- 1,25 l supă de pul
- 1,5 linguri de pastă de roșii 1 linguriță de zahăr
- 1,5 linguri de pătrunjel tocat Sare și piper după gust
- 2–3 linguri de parmezan ras

Mod de preparare:

1. Selectați programul SAUTÉ și lăsați untul și slăcina să se topească.
2. Adăugați ceapa și morcovii și prăjiți timp de 4 minute. Adăugați țelina, cartofii, varza, roșiile, amestecați bine și prăjiți încă 4 minute.
3. Adăugați usturoiul și pasta de roșii, amestecați bine și prăjiți timp de 2 minute.
4. Turnați bulionul, adăugați o linguriță de zahăr și condimentați cu sare și piper. Amestecați bine.
5. Anulați programul SAUTÉ și selectați programul SLOW COOK HIGH, setând timpul de gătire la 4 ore; sau selectați programul SLOW COOK LOW și setați timpul de gătire la 6 ore.
6. Acoperiți cu un capac.
7. Adăugați pătrunjelul tocat și condimentați cu sare sau piper după gust, cu aproximativ 45 de minute înainte de finalizarea preparării.
8. Serviiți într-un bol presărat cu brânză parmezan.

Ragout de carne de vită tocată Ingrediente:

- 750 g carne de vită tocată
- 4 linguri de ulei vegetal
- 3 cepe mari, curățate și tocate mărunt
- 150 g de țelină, curățată și tăiată în cuburi mici 3 căței de usturoi, curățați și tăiați în fâșii subțiri
- 1 conservă de roșii tocate (400 g) 3 linguri de pastă de roșii 250 ml de supă de vită
- 125 g ciuperci, curățate și tăiate în fâșii 1 linguriță amestec de ierburi provențiale
- 1 linguriță de gem de prune
- Sare și piper proaspăt măcinat

Mod de preparare

1. Selectați programul SAUTÉ și prăjiți carnea tocată fără ulei.
2. Când carnea este prăjită, scoateți-o și puneți-o deoparte.
3. Adăugați uleiul vegetal în oală și lăsați-l să se încălzească.
4. Adăugați ceapa și telina tocate. Prăjiți până ce ceapa capătă o culoare aurie. Adăugați usturoiul și prăjiți aproximativ 1 minut.
5. Adăugați piureul de roșii și o lingură de ierburii proveniențe. Prăjiți aproximativ 1 minut.
6. Adăugați o cutie de roșii tocate, bulion de vită și o lingură de gem de prune. Amestecați bine. Condimentați cu sare și piper.
7. Puneți carnea prăjită înapoi în cratiță și coaceți aproximativ 50 de minute, până când se înmoale. Apoi aproximativ 15 minute înainte de final, adăugați ciupercile feliate.
8. Serviți cald, cu gnocchi sau paste fierți.

Compot de fructe

Ingrediente:

275 g fructe uscate la alegere (caise, prune, curnale, mere, pere etc.)
30 g stafide 30 g
coacăze
20 g de felii de migdale
3 linguri de zahăr din trestie 625 ml apă
Lichior Cointreau, după gust

Mod de preparare

1. Puneți toate ingredientele în oală, cu excepția lichiorului Cointreau.
2. Selectați SLOW COOK HIGH (Gătire lentă la temperatură ridicată) și setați timpul de gătire la 3 ore; sau selectați SLOW COOK LOW (Gătire lentă la temperatură scăzută) și setați timpul de gătire la 5 ore.
3. Acoperiți cu un capac.
4. Odată ce compotul este gata, lăsați-l să se răcească.
5. Se servește într-un pahar cu puțin lichior Cointreau. Recomandare: Puteți adăuga frunze de ceai verde în apă.

Pregătirea orezului

- Atunci când pregătiți orezul, este necesar să alegeți raportul corect între orez și apă. Raportul recomandat între orez și apă este indicat pe ambalajul orezului, deci este important să îl respectați.
- Raportul de bază între orez și apă este de 1:1,1. Orezul cu bob rotund necesită de obicei mai multă apă.
- Folosiți întotdeauna aceeași cană de măsurare atunci când măsurați orezul și apa.
- Acest aparat de gătit este conceput pentru a prepara minimum 4 linguri de orez și maximum 10 linguri de orez, unde 1 lingură reprezintă aproximativ 150 g de orez crud.
- Când măsurați apa, puteți folosi și linia de pe peretele interior al oalei. Puneți cupele de măsurare cu orez în oală și adăugați apă până la marcaj. De exemplu, dacă ați pus 6 cupe de orez în oală, adăugați apă până la linia „6”.
- Înainte de gătit, se recomandă să clătiți bine orezul (cel puțin 10 minute) sub apă rece curentă pentru a îndepărta excesul de amidon și orice murdărie.

INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALARE UTILIZATE

Eliminați materialele de ambalare uzate în zona de eliminare a deșeurilor desemnată de municipalitate.

ELIMINAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UTILIZATE

Acest simbol de pe produse sau din documentele însoțitoare indică faptul că produsele electrice și electronice uzate nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Pentru eliminarea și reciclarea corespunzătoare a acestor produse, livrați-le la punctele de colectare desemnate. Alternativ, în unele state ale Uniunii Europene sau în alte țări europene, produsele pot fi returnate comerciantului local la achiziționarea unui produs nou echivalent. Prin eliminarea corespunzătoare a acestui produs, contribuiți la conservarea resurselor naturale valoroase și la prevenirea potențialelor efecte negative asupra mediului și sănătății umane rezultate din eliminarea necorespunzătoare a deșeurilor. Pentru mai multe detalii, contactați

autoritățile locale sau cel mai apropiat punct de colectare. În conformitate cu reglementările naționale, pot fi aplicate amenzi pentru eliminarea necorespunzătoare a acestui tip de deșeurii.

Pentru entitățile comerciale din statele membre ale Uniunii Europene

Dacă doriți să eliminați dispozitive electrice sau electronice, solicitați informațiile necesare de la comerciantul sau furnizorul dvs.

Eliminarea în alte țări din afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil în Uniunea Europeană. Pentru a elimina acest produs în altă parte, solicitați informațiile necesare privind metoda corectă de eliminare de la autoritățile locale sau de la distribuitorul dvs.



Acest produs respectă toate cerințele esențiale ale directivelor UE aplicabile

