

# HEINNER

## APARAT DE GĂTIT „SLOW COOKER”

Model: HSCK-T6IX



- Aparat de gătit tip „Slow Cooker”
- Putere maximă: 170-200W

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.

## I. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



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

### III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

#### SIGURANȚA ELECTRICĂ

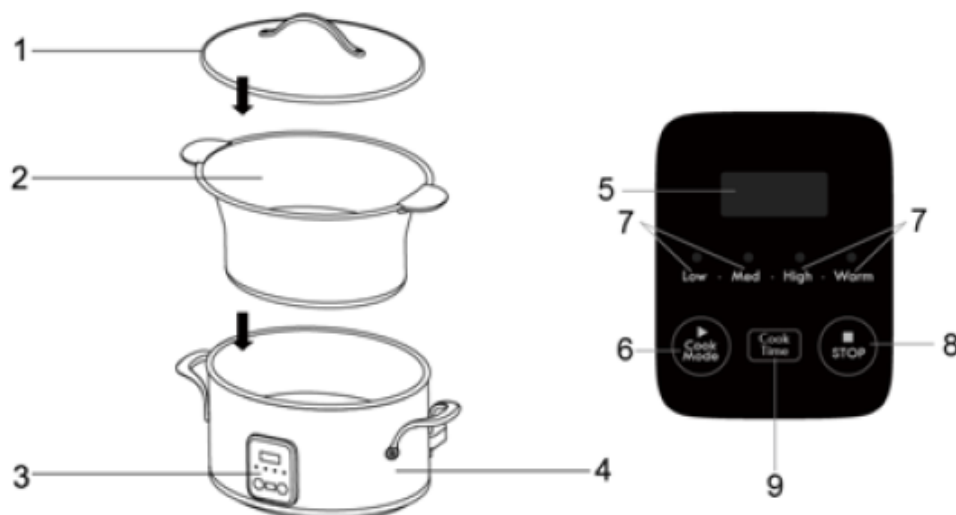
1. Opriți aparatul și deconectați ștecărul de la sursa de alimentare atunci când nu utilizați aparatul și înainte de curățare.
2. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
3. Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul fără supraveghere.
4. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
5. Feriți cablul, ștecărul și carcasa aparatului de zonele unde ar putea fi stropite. Nu introduceți aparatul în apă.
6. Nu trageți de cablu pentru a deconecta ștecărul de la sursa de alimentare.
7. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă prezintă deteriorări sau după ce a funcționat necorespunzător. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu corespunzător, numai de către un reparator calificat.
8. Acest aparat trebuie poziționat astfel încât ștecărul și sursa de alimentare să fie ușor accesibile.
9. Acest aparat trebuie conectat la o sursă de alimentare prevăzută cu împământare.

#### AVERTISMENT!

1. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau un cuptor electric. Nu introduceți aparatul în cuptor.
2. Nu acoperiți aparatul de gătit și lăsați-l să se răcească înainte de a-l depozita.
3. Suprafețele aparatului de gătit devin fierbinți în timpul funcționării. Nu atingeți suprafețele. Purtați mănuși de bucătărie atunci când manevrați aparatul în timpul utilizării și imediat după utilizare. Utilizați ustensile cu mânere lungi atunci când verificați starea alimentelor.
4. Nu utilizați aparatul de gătit lângă sau sub suprafețe care sunt sensibile la căldură sau care pot fi deteriorate de aburi.
5. Pentru prevenirea arsurilor, scoateți capacul încet și lăsați aburul să iasă treptat. Nu vă aplecați peste aparat în timpul funcționării acestuia.
6. Nu încălziți și nu preîncălziți aparatul de gătit fără ingrediente.
7. Nu puneți carcasa aparatului de gătit pe o plită sau în cuptor. Numai vasul de gătit detașabil poate fi pus pe ochiul aragazului.
8. Utilizați numai componentele furnizate împreună cu aparatul.

**SIGURANȚA ALIMENTELOR**

1. Înainte de preparare, decongelați bine carnea, peștele și fructele de mare înghețate. Păstrați carnea crudă separat de alimentele preparate.
2. Spălați-vă întotdeauna pe mâini după manevrarea cărnii crude, înainte de a manevra alimentele preparate.
3. Ștergeți și dezinfecțați suprafețele care au intrat în contact cu carnea crudă.
4. Pentru manevrarea cărnii crude, utilizați alte ustensile decât cele pe care le utilizați pentru manevrarea alimentelor preparate sau spălați bine ustensilele între utilizări.
5. Aparat de gătit tip „Slow Cooker” prepară alimentele la temperaturi mult mai scăzute decât cele din timpul gătirii convenționale. Asigurați-vă că duratele de preparare sunt bine adaptate, astfel încât alimentele crude, cum ar fi carnea de vită, porc sau pasăre, să fie preparate corespunzător.
6. Pentru a verifica dacă alimentele din carne, în special carnea de pasăre, sunt gătite corespunzător, utilizați un termometru pentru carne sau înțepați carnea cu o țepușă sau cu o furculiță.

**IV. DESCRIEREA PRODUSULUI**

1. Capac
2. Vas detașabil
3. Panou de comandă
4. Carcasa aparatului de gătit
5. Afișaj LED
6. Butonul „Cooking Mode” (pentru selectarea modului de preparare)
7. Indicatoare luminoase
8. Butonul STOP
9. Butonul „Cooking Time” (pentru selectarea duratei de preparare)

## V. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### UTILIZAREA APARATULUI

Acest aparat este destinat rumenirii și gătirii ingredientelor, putând fi utilizat și pentru prepararea ingredientelor prin introducerea acestora în vasul de gătit detașabil (fără preparare prealabilă) și prin gătitul acestora la o temperatură scăzută pentru o durată îndelungată. Alternativ, acesta poate fi utilizat în același mod în care sunt utilizate vasele de gătit metalice pentru realizarea rețetelor cu carne preferate. Carnea poate fi friptă, iar legumele pot fi frăgezite în vasul de gătit detașabil așezat pe o plită, înainte de adăugarea ingredientelor lichide și înainte de preparare la o temperatură redusă în carcasa aparatului de gătit.

Acest aparat de gătit are o capacitate totală de 6 litri. Nu umpleți vasul cu ingrediente lichide până la marginea acestuia. Lăsați un spațiu de cel puțin 5 cm între marginea pe care stă capacul și nivelul la care ajunge lichidul din vas. Cantitatea maximă de ingrediente lichide/alimente care poate fi utilizată în acest aparat de gătit este de 5 litri.

### UTILIZAREA CA APARAT PENTRU GĂTIRE LENTĂ

1. Curățați bine componentele aparatului înainte de utilizare.
2. Puneți carcasa aparatului pe o suprafață stabilă, dreaptă și termorezistentă, departe de suprafețe care ar putea fi deteriorate de aburi.
3. După consultarea informațiilor cu privire la siguranța alimentelor și recomandările generale privind prepararea, puneți ingredientele în vasul de gătit detașabil. Încălziți lichidele precum apa sau supa înainte de a le introduce în vas și nu umpleți vasul până la margine.
4. Acoperiți vasul cu capacul din sticlă și puneți-l în carcasa aparatului de gătit.
5. Desfășurați complet cablul, introduceți ștecărul în priză și porniți aparatul. Afișajul se va aprinde, iar pictograma „---” va fi afișată intermitent pe ecran. Pentru siguranța dumneavoastră, nu lăsați cablul să atârne.
6. Apăsăți pe butonul COOK MODE pentru selectarea modului de preparare (LOW, MEDIUM, HIGH sau WARM) dorit. După trei secunde, indicatorul luminos aferent modului de preparare selectat se va aprinde, iar durata de preparare implicită de 6 ore va fi afișată intermitent pe ecran.  
Apăsăți pe butonul COOK MODE:  
O DATĂ pentru selectarea modului LOW  
DE DOUĂ ORI pentru selectarea modului MEDIUM  
DE TREI ORI pentru selectarea modului HIGH  
DE PATRU ORI pentru selectarea modului WARM
7. Apăsăți repetat pe butonul COOK TIME pentru selectarea duratei de preparare. Fiecare apăsare a butonului crește durata cu câte 30 de minute, până la o durată maximă de 10 ore. După atingerea pragului de 10 ore, durata afișată va fi de 30 de minute.
8. Aparatul de gătit este setat, iar temporizatorul începe numărătoarea inversă.

9. După finalizarea preparării, aparatul de gătit comută automat la funcția de încălzire, pentru a menține temperatura alimentelor gătite. Durata implicită de menținere a temperaturii este de 6 ore și va fi afișată pe ecran după scurt timp. Pentru selectarea altor durate de încălzire, apăsați repetat pe butonul COOK TIME. Fiecare apăsare a butonului crește durata cu câte 30 de minute, până la o durată maximă de 10 ore. După atingerea pragului de 10 ore, durata afișată va fi de 30 de minute.

10. După expirarea duratei setate pentru încălzire, aparatul de gătit se oprește automat, indicatoarele luminoase se sting, iar ecranul afișează pictograma „----”.

11. Pentru a opri aparatul de gătit în orice moment, apăsați pe butonul STOP.

12. Dacă doriți să consumați imediat preparatele și nu este necesară păstrarea temperaturii alimentelor, opriți aparatul și deconectați ștecărul de la sursa de alimentare.

**Note:**

- Dacă durata de preparare permite, selectați mai degrabă setarea HIGH în locul setărilor MEDIUM sau LOW.
- Prepararea alimentelor la setarea HIGH necesită mai puțin timp decât prepararea la setarea LOW.
- Pentru obținerea celor mai bune rezultate, umpleți cu ingrediente vasul de gătit cel puțin pe jumătate.

**UTILIZAREA PENTRU RUMENIRE ȘI PREPARARE LA CASEROLĂ**

1. Curățați bine componentele aparatului înainte de utilizare.
2. După consultarea informațiilor cu privire la siguranța alimentelor și recomandările generale privind prepararea, pregătiți ingredientele pentru rețetă.
3. Puneți vasul detașabil pe ochiul aragazului, la foc mediu. Vasul este potrivit pentru utilizare pe majoritatea plitelor, dar NU și pe cele cu inducție. Utilizați numai ustensile din lemn sau silicon pentru a amesteca în vas.
4. Puneți în vas cantitatea de ulei de gătit sau grăsime specificată în rețetă.
5. Atunci când grăsimea este fierbinte, rumeniți carnea sau prăjiți ceapa și leguminoasele cum ar fi morcovii, napii etc., pentru a le înmuia.
6. După rumenirea sau înmuierea ingredientelor necesare, adăugați restul ingredientelor și lichidul pentru preparare, apoi aduceți conținutul vasului la fierbere. Nu umpleți vasul până la margine.
7. Puneți carcasa aparatului pe o suprafață stabilă, dreaptă și termorezistentă, departe de suprafețe care ar putea fi deteriorate de aburi.
8. Puneți capacul din sticlă pe vasul detașabil și introduceți vasul în carcasa aparatului de gătit.
9. Pentru continuarea preparării, treceți la pasul 5 din secțiunea „Utilizarea ca aparat pentru gătit lent”.

**RECOMANDĂRI GENERALE PRIVIND PREPARAREA**

- Atunci când adăugați lichid sau supă în aparatul de gătit, vă recomandăm să adăugați lichid fierbinte, pentru a reduce durata de preparare și pentru a vă asigura că aparatul de gătit atinge mai rapid temperatura de preparare cea mai ridicată.
- Evitați ridicarea capacul din sticlă în timpul procesului de preparare, deoarece acest lucru afectează etanșeitatea vasului și mărește durata procesului de preparare.

- Legumele, cum ar fi morcovii, cartofii și napii, necesită preparare mai îndelungată decât multe tipuri de carne și trebuie să fie tăiate bucăți foarte mici. Puneți-le pe fundul vasului sau în zonele laterale ale fundului vasului și acoperiți-le cu lichid.
- Îndepărtați grăsimea în exces de pe bucățile de carne, deoarece această metodă de preparare nu permite scurgerea grăsimii.
- În cazul în care doriți să adăugați lapte proaspăt sau iaurt, aceste ingrediente trebuie adăugate în ultimele două ore de preparare. Laptele evaporat poate fi adăugat la începutul preparării.
- Orezul, tăiței și pastele nu sunt potrivite pentru preparare îndelungată. Preparați-le separat, apoi adăugați-le în aparatul de gătit în ultimele 30 de minute de preparare.

#### 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 și înmuierea rădăcinoaselor anterior introducerii acestora în aparatul de gătit pot reduce duratele de preparare.

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

## VI. CURĂȚARE, ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE

1. Opriți aparatul de gătit, scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul de gătit să se răcească.
2. Spălați componentele detașabile (vasul detașabil și capacul) în apă fierbinte cu puțin detergent de vase. Clătiți și ștergeți bine componentele. Componentele nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți suprafețele exterioare ale aparatului de gătit cu o lavetă umedă, apoi cu o lavetă moale și uscată. Nu utilizați detergenți sau substanțe abrazive, deoarece acestea pot zgâria suprafețele. Nu introduceți carcasa aparatului de gătit în apă.
4. În cazul în care este necesară înlocuirea siguranței din ștecăr, vă rugăm să utilizați o siguranță de 3A care să respecte standardul BS 1362.

## VII. DEPANARE

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, efectuați următoarele verificări:

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

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

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

## VIII. FIȘĂ TEHNICĂ

Tensiune nominală	220-240 V
Frecvență nominală	50/60Hz



Putere

170-200W



### 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 dezech, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unu 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 pubela barata cu o cruce.



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

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

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

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

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

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



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

Importator: **Network One Distribution**

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

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

# HEINNER

**SLOW COOKER**  
**Model: HSCK-T6IX**



- Slow cooker
- Max power: 170-200W

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

#### **ELECTRICAL SAFETY**

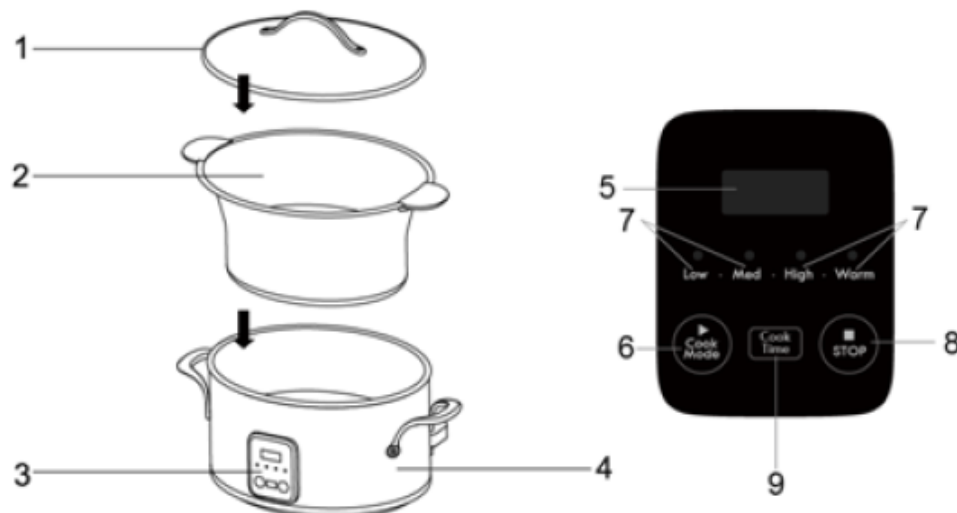
1. Switch off and unplug when not in use and before cleaning the appliance.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. Do not allow children to use the appliance without supervision.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
5. Keep cable, plug and cooker housing dry and away from areas where it is likely to get splashed. Never immerse in water.
6. Do not pull on the cable to disconnect from mains supply.
7. Do not operate the slow cooker if damaged or after it malfunctions. In the event the supply cord is damaged, it must only be replaced by a qualified service engineer, with a suitably approved part.
8. This appliance must be positioned so that the plug is accessible, and the plug socket is within easy reach of the power cord.
9. This appliance must be plugged into an earthed socket outlet.

#### **WARNING!**

1. Do not place the slow cooker housing on or near a hot gas or electric stove. Do not place in an oven.
2. Do not cover and allow the slow cooker cool fully before storing.
3. The surfaces of the slow cooker will become hot during use. Do not touch; wear oven gloves when handling the appliance during and immediately after use and long handled utensils when checking the food.
4. Do not use the slow cooker near or under surfaces that are heat sensitive or those that may be damaged by steam.
5. To prevent burns, remove lid slowly and with the underside of lid angled away from you to allow any steam to escape gradually. Do not reach over the appliance while it is working.
6. Do not heat or pre-heat the slow cooker when empty.
7. Never place the slow cooker housing on a hob or into the oven. Only the removable bowl may be placed on the cooker hob.
8. Only use with the parts provided.

**FOOD SAFETY**

1. Thoroughly defrost frozen meat, poultry, fish and seafood in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.
2. Always wash hands after handling raw meat and poultry, before handling any ready to eat foods.
3. Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
4. Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food or wash them thoroughly between uses.
5. Slow cookers cook food at much lower temperatures than conventional cooking, always ensure that cooking times are adjusted for raw foods such as meat and poultry to ensure they are cooked until piping hot throughout.
6. To check whether meat, particularly poultry, is cooked, use a temperature probe or pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear.

**IV. PRODUCT DESCRIPTION**

1. Lid
2. Removable bowl
3. Control panel
4. Cooker housing
5. LED display
6. Cooking mode button
7. Mode indicators
8. Stop button
9. Cooking time button

## V. USING INSTRUCTIONS

### TO USE

This sear and stew slow cooker maybe used as a conventional slow cooker with all ingredients being placed into the removable bowl (with no prior cooking) and then cooked on a low heat for a long period. Alternatively, it can be used in a similar way to metal casserole dishes with all your favourite casserole recipes. The meats are sealed, and vegetables softened in the removable bowl on the cooker hob before adding the cooking liquid and cooking on the low heat for the remainder of the time in the slow cooker housing.

This slow cooker has a total volume of 6 litres. Do not fill liquids to the brim of the bowl; leave a minimum of 5cm between the rim where the lid sits and the top of the liquid. The maximum quantity / volume of food / liquid that should be used in this slow cooker are 5 litres.

### USING AS A SLOW COOKER

1. Clean thoroughly before use.
2. Place the cooker housing on a stable, flat, heat resistant surface and away from surfaces that may be damaged by steam.
3. After making reference to the food safety and general cooking advice, place the ingredients to be cooked into the removable bowl. Heat liquids such as water and stock before adding to the bowl and do not fill to the brim.
4. Cover the bowl with the glass lid and place into the cooker housing.
5. Fully unwind the cable, plug in and switch on. The display will illuminate and '----' will flash in the display. For your safety do not allow the cable to dangle over the edge of units.
6. Press the COOK MODE button to select the cooking mode (low, medium, high or warm) of choice. After three seconds the mode indicator light will illuminate above the mode selected and the default cooking time of 6 hours will flash in the display.  
Press the COOK MODE button:  
ONCE to select LOW  
TWICE to select MEDIUM  
THREE times to select HIGH  
FOUR times to select WARM
7. Press the COOK TIME button repeatedly to select the cooking time. Each press will increment the time by 30 minutes up to a maximum of 10 hours, after 10 hours have been reached, the clock in the display will reset to 30 minutes.
8. The slow cooker has now been set and the timer will start to count down.

9. When the cooking time is complete the slow cooker will automatically switch to the warming function to keep the food warm. The default warming time of 6 hours will be shown in the display after a short interval. To select a different warming time length press the COOK TIME button repeatedly. Each press will increment the time by 30 minutes up to a maximum of 10 hours, after 10 hours have been reached, the clock in the display will reset to 30 minutes.
10. When the warming time has elapsed, the slow cooker will automatically switch off, the indicator lights will go out and the display will show '----'.
11. To stop the slow cooker at any time, press the STOP button.
12. When ready to serve and no further warming is required, switch off and unplug the slow cooker.

**Notes:**

- If the cooking interval is convenient, select the HIGH setting in preference to the MEDIUM or LOW setting.
- Cooking food on HIGH will require less time than cooking at LOW.
- For best results the slow cooker should be at least half full.

**USING TO SEAR AND CASSEROLE**

1. Clean thoroughly before use.
2. After making reference to the food safety and general cooking advice, prepare the ingredients for your recipe.
3. Place the removable bowl onto a cooker hob and place over a medium heat. The bowl is suitable for most types of hob but is NOT suitable for use with induction hobs. Only use wooden or silicone plastic utensils with this non stick coated bowl.
4. Add any cooking oil or fat from your casserole recipe into the bowl.
5. When the fat is hot, brown or seal any meat, fry or sauté chopped onions and hard vegetables such as carrots, turnips etc. to soften them.
6. When all the required ingredients have been seared or softened add the remainder of the ingredients and the cooking liquid and bring to the boil. Do not fill to the brim.
7. Place the cooker housing on a stable, flat, heat resistant surface and away from surfaces that may be damaged by steam.
8. Fit the glass lid to the removable bowl and place the bowl into the cooker housing.
9. Follow step 5 onward for using as a slow cooker.

**GENERAL COOKING ADVICE FOR SLOW COOKING**

- When adding liquid or stock to the slow cooker is recommended that hot liquid is added to reduce the cooking time and to ensure that the slow cooker reaches the higher cooking temperatures more quickly.
- Avoid lifting the glass lid during the cooking process as this breaks the seal formed around the lid and adds time to the cooking process.



- Vegetables such as carrots, potatoes and turnips require longer cooking than many types of meat and should be cut into the smallest sizes practical. Place in the bottom or the sides of the bowl and cover with liquid.
- Trim excess fat from meat, as the cooking method does not allow the fat to drain away.
- If adding fresh milk or yoghurt, this should be done in the final two hours of cooking. Evaporated milk may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the slow cooker during the final 30 minutes.

#### APPROXIMATE COOKING TIMES WHEN USED AS A SLOW COOKER

- 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.
- Searing meats and softening root vegetables before they are added to the slow cooker can reduce cooking times.

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

## VI. CLEANING, MAINTENANCE and STORING

1. Switch off and unplug the slow cooker and allow to cool completely.
2. Wash loose parts (removable bowl and lid) in hot water with a little washing up liquid. Rinse and dry thoroughly. Not suitable for the dishwasher.
3. Wipe the external surface of the slow cooker with a soft damp cloth and dry surfaces with a soft dry cloth. Do not use detergent or abrasives as these may scratch the surface. Never immerse the cooker housing in water.
4. Should it become necessary to replace the fuse in the plug, please replace with a 3A fuse that conforms with BS 1362.

## VII. 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.

## VIII. TECHNICAL FICHE

<b>Rated voltage</b>	<b>220-240 V</b>
<b>Rated frequency</b>	<b>50/60Hz</b>
<b>Power</b>	<b>170-200W</b>



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

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



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

Importer: **Network One Distribution**

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

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

# HEINNER

**LASSÚ FŐZŐ -  
SLOW COOKER**  
Modell: HSCK-T6IX



- Lassú főző
- Maximum teljesítmény: 170-200W

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

#### ELEKTROMOS BIZTONSÁG

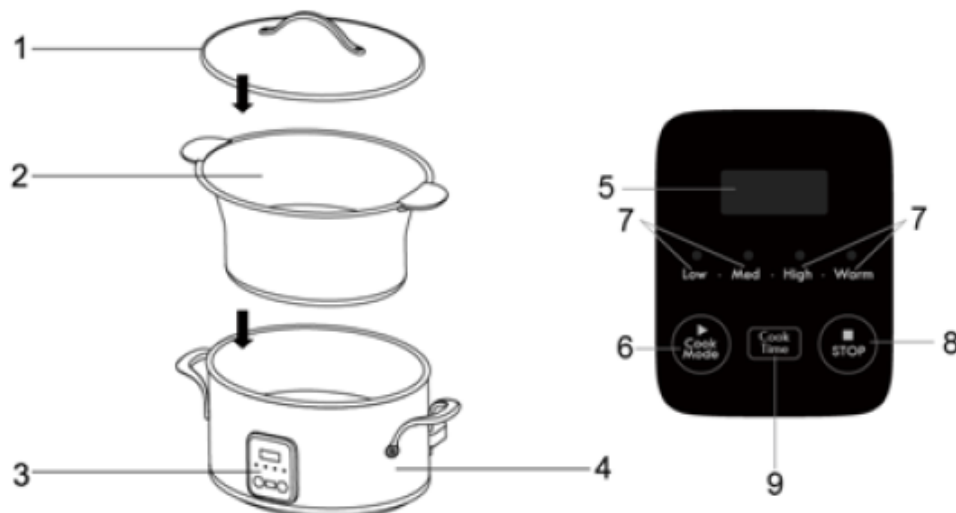
1. Állítsa le a készüléket és húzza ki a dugaszt az áramforrásból, ha ez hanzsálaton kívül van, illetve tisztítás előtt.
2. Ne hagyja a készüléket és a tápvezetékét 8 éven aluli gyermekek keze ügyében.
3. Ne engedje, hogy a gyerekek felügyelet nélkül használják a készüléket.
4. A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességekkel, gyakorlattal vagy ismeretekkel rendelkezők csak akkor használhatják, ha felügyelik, vagy felkészítik őket a készülék biztonságos használatára, és ha megértik a készülék használatával járó veszélyeket. Tilos gyermekeknek a készülékkel játszani. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha legalább 8 évesek, és felügyelve vannak.
5. Vigyázzon, hogy a készülék, a tápkábel és a dugasz ne érintkezzen vizes felületekkel. Ne helyezze a készüléket vízbe.
6. Az áramellátás megszakítására ne húzza ki a tápkábeltől fogva a dugaszt az áramforrásból.
7. Ne használja a készüléket, ha rongálódást észlel, vagy ha ez nem működik megfelelően. Amennyiben a tápkábel megsérült, ezt egy szakképzett javító kell kicserélje egy megfelelővel.
8. A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a dugasz és az áramforrás könnyen hozzáférhető legyen.
9. A készüléket egy földeléssel ellátott fali aljzathoz kell csatlakoztatni.

#### FIGYELMEZTETÉS!

1. Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos főzőkészülékre. Ne helyezze a készüléket a sütőbe.
2. Ne takarja le a készüléket és hagyja kihűlni a tárolás előtt.
3. A készülék felületei átforrósodnak a működése során. Ne érintse meg a forró felületeket. A készülék működés közbeni kezelésére használjon konyhai védőkesztyűt. Használjon hosszú nyelvű eszközöket az élelmiszer állapotának ellenőrzésére.
4. Ne használja a főző gépet olyan felületeken, vagy ezek közelében, amelyek hőérzékenyek és a gőz megrongálhatná.
5. Az égési sérülések megelőzésére, távolítsa el a fedőt és hagyja fokozatosan elpárologni a gőzt. Ne hajoljon a készülék fölé ennek működése közben.
6. Ne működtesse és ne melegítse elő a készüléket élelmiszer hozzáadása nélkül.
7. Ne helyezze a készüléket sütőlapra, vagy a sütőbe. Csak a főzőedény helyezhető a tűzhelyre.
8. Csak a készülékkel együtt szállított alkatrészeket használja.

**ÉLELMISZER BIZTONSÁG**

1. Elkészítés előtt olvassa ki teljesen a húst, halat, és tengeri gyümölcsöt. Tárolja külön a nyers húst a kész ételektől.
2. Minden esetben mossa le kezét a nyers hús kezelése után, az elkészített ételek kezelése előtt.
3. Törölje le és fertőtlenítsa a nyers hússal érintkező felületeket.
4. A nyers hús feldolgozására használjon külön eszközöket, ne azokat, amelyeket az elkészített ételkészítéshez használ, illetve használat előtt mossa le gondosan az eszközöket.
5. A „Slow Cooker” típusú készülék sokkal alacsonyabb hőmérsékleten készíti el az ételkészítést, mint a hagyományos főzés során. Győződjön meg, hogy az elkészítési időtartam megfelelő, oly módon, hogy a nyers ételkészítés, mint például sertés-, marha-, szárnyas hús megfelelően elkészül.
6. A húsfélék elkészülésének ellenőrzésére, különösen a szárnyas hús esetén, használjon egy hús-hőmérőt, vagy szúrja át a húst egy villával.

**IV. A TERMÉK LEÍRÁSA**

1. Fedő
2. Kivehető edény
3. Vezérlőpanel
4. A főző gép külső burkolata
5. LED kijelző
6. „Cooking Mode” gomb (az elkészítési mód kiválasztására)
7. Fénykijelzők
8. STOP gomb
9. „Cooking Time” gomb (az elkészítési időtartam kiválasztására)

## V. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A készüléket az összetevők főzésére és piritására tervezték, az összetevőket a főzőedénybe helyezve is el lehet készíteni (előzetes előkészítés nélkül), alacsony hőmérsékleten, lassú főzéssel, hosszabb elkészítési időtartam alatt. Ugyanakkor, a készülék ugyanolyan módon is használható, mint a hagyományos, fém főzőedény, a kedvenc húsételek elkészítésére. A hús megsüthető és a zöldségek párolhatók a főzőlapra helyezett, kivehető főzőedényben, a folyadék hozzáadása, és alacsony hőmérsékleten való végleges elkészítése előtt a főző gépben.

A jelen készülék maximális befogadóképessége 6 liter. Ne töltse fel teljesen folyadékkal a főzőedényt. Hagyjon egy legalább 5 cm távolságot a fedő és a főzőedényben levő folyadék szintje között. A maximum folyadék-/élelmiszer mennyiség, amely a készülékben használható, 5 liter.

### LASSÚ FŐZŐ GÉPKÉNT VALÓ HASZNÁLAT

1. Tisztítsa meg gondosan a készülék alkatrészeit használat előtt.
2. Helyezze a készüléket egy stabil, egyenletes és hőálló felületre, távol az olyan felületektől, amelyeket a gőz megrongálhat.
3. Miután átnézte az élelmiszer biztonság, valamint az elkészítési, általános javaslatokat, helyezze a hozzávalókat a kivehető főzőedénybe. Melegítse fel a folyadékokat, mint víz vagy leves, mielőtt a főzőedénybe tenné, és ne töltse fel teljesen az edényt.
4. Földje le a főzőedényt az üveg fedővel és helyezze be a főző gépbe.
5. Lazítsa fel teljesen a tápkábelt, csatlakoztassa a dugaszt az aljzathoz és kapcsolja be a készüléket. A kijelző kigyullad, és a „----” jelzés villogni kezd a képernyőn. Saját biztonsága érdekében, ne hagyja lelógni a tápkábelt.
6. Nyomja meg a COOK MODE gombot a kívánt elkészítési mód kiválasztására (LOW, MEDIUM, HIGH, vagy WARM). Három másodperc múlva, az elkészítési módnak megfelelő fénykijelző kigyullad, és az alapértelmezett 6 órás elkészítési időtartam villogva megjelenik a képernyőn.  
Nyomja meg a COOK MODE gombot:  
EGYSZER, a LOW beállítás kiválasztására  
KÉTSZER, a MEDIUM beállítás kiválasztására  
HÁROMSZOR, a HIGH beállítás kiválasztására  
NÉGYSZER, a WARM beállítás kiválasztására.
7. Nyomja meg ismételten a COOK TIME gombot, az elkészítési időtartam kiválasztására. A gomb minden egyes megnyomásra 30 perccel növeli az időtartamot, ez maximum 10 óra lehet. A 10 órás maximum időtartam elérését követően, a jelzett időtartam 30 percre vált.
8. A készülék beállításra került, és az időzítő elkezd a visszaszámlálást.



9. Az elkészítés befejezését követően, a készülék automatikusan átáll a melegen tartás funkcióra, az elkészült ételmezszer hőmérsékletének megtartása érdekében. A melegen tartás alapértelmezett időtartama 6 óra, amely a kijelzőn rövid időn belül megjelenik. Egyéb melegen tartás időtartama kiválasztására, nyomja meg ismételten a COOK TIME gombot. A gomb minden egyes megnyomásra 30 perccel növeli az időtartamot, ez maximum 10 óra lehet. A 10 órás maximum időtartam elérését követően, a jelzett időtartam 30 percre vált.

10. A beállított melegen tartás letelte után, a készülék automatikusan kikapcsol, a kijelző kialszik, és a képernyő a „----” jelzést mutatja.

11. A készülék leállítására, bármely pillanatban, nyomja meg a STOP gombot.

12. Amennyiben az elkészítést követően szeretné elfogyasztani az ételmezszer, és nincs szükség a hőmérséklet megtartására, állítsa le a készüléket és húzza ki a dugaszt az aljzatból.

#### **Megjegyzések:**

- Amennyiben a recept ezt megengedi, inkább válassza a HIGH beállítást, mint a MEDIUM, vagy a LOW beállítást.
- A HIGH beállítással az ételmezszer elkészítése rövidebb időt vesz igénybe, mint a LOW beállítással.
- A legjobb eredmények elérésére, legalább félig töltsen meg a főzőedényt a hozzávalókkal.

#### **FELHASZNÁLÁS PIRÍTÁSRA ÉS SERPENYŐS ÉTELEK KÉSZÍTÉSÉRE**

1. Tisztítsa meg gondosan a készülék alkatrészeit használat előtt.

2. Miután átnézte az ételmezszer biztonság, valamint az elkészítési, általános javaslatokat, készítse el a receptnek megfelelő hozzávalókat.

3. Helyezze a főzőedényt a tűzhelyre, közepes lángra. A főzőedény alkalmas a legtöbb típusú főzőlapon való használatra, kivéve az indukciós főzőlapokat. Az ételmezszer keverésére használjon kizárólag fa, vagy műanyag eszközöket.

4. Töltsen a főzőedénybe a recept szerinti ételolaj, illetve zsír adék mennyiségét.

5. Amikor a zsír adék átforrósodott, pirítsa meg a hús felületét, illetve a hagymát és zöldségeket, mint például a sárgarépa, fehérrépa, stb., hogy ezek megpuhuljanak.

6. A hozzávalók pirítása és puhítása után, adja hozzá a többi hozzávalót és a szükséges mennyiségű folyadékot, majd forralja fel a főzőedény tartalmát. Ne töltsen meg teljesen az edényt.

7. Helyezze a készüléket egy stabil, egyenes és hőálló felületre, távol az olyan felületektől, amelyeket a gőz megrongálhat.

8. Helyezze az üveg fedőt a főzőedényre, majd az edényt helyezze be a főző gépbe.

9. Az elkészítés folytatására, kövesse a „lassú elkészítés” rész 5. utasítását.

#### **ÁLTALÁNOS JAVASLATOK ÉTELMESZER ELKÉSZÍTÉSHEZ**

- Amennyiben folyadékot vagy levest tölt a főző készülékbe, javasoljuk, hogy ez forró folyadék legyen, az elkészítés időtartamának csökkentése érdekében és annak biztosítására, hogy a készülék a legrövidebb idő belül elérje a legmagasabb elkészítési hőmérsékletet.
- Kerülje a fedő felemelését az elkészítés során, mert ez befolyásolja az edény szigetelését és növeli az elkészítési folyamat időtartamát.

- A zöldségek, például sárgarépa, burgonya, fehérrépa elkészítése több időt vesz igénybe mint sok húsfajta, és apróra kell darabolni. Helyezze ezeket az edény aljára vagy az edény alja oldalrészeire és töltsse fel az edényt vízzel.
- Távolítsa el a többlet zsiradékot a húsról, mert ez a típusú elkészítési mód nem teszi lehetővé a zsiradék eltávolítását.
- Amennyiben joghurtot vagy tejet szeretne hozzáadni, ezeket az elkészítés utolsó két órájában kell megtenni. A tejport az elkészítés kezdetekor is hozzá lehet adni.
- A rizset, száraztészta és levestésztát nem javasolt hosszú ideig készíteni. Ezeket készítse el külön, majd adja hozzá a főzőben készülő élelmiszerhez az utolsó 30 percben.

#### 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, és a zöldségek beáztatása, mielőtt a készülékbe helyezi, csökkentheti az elkészítési időtartamot.

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

## VI. TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

1. Állítsa le a készüléket, húzza ki a dugaszt az aljzatból és hagyja a készüléket kihűlni.
2. Az eltávolítható alkatrészeket ( főzőedény és fedő) mossa meg kevés mosogatószeres meleg vízben. Az alkatrészeket öblítse le és jól törölje le. Ezek a tartozékok mosogatógépben nem moshatóak.
3. A készülék külső felületeit törölje meg egy nedves törlőkendővel, majd egy másik, száraz és lágy törlővel. Ne használjon maró hatású vegyszereket, mert ezek károsítják a készülék felületeit. Ne helyezze a készüléket vízbe vagy bármely más folyadékba.
4. Amennyiben a gúgasz biztosítékát ki kell cserélni, kérjük, használjon 3A-es biztosítékot, amely megfelel a BS 1362 szabványnak.

## VII. HIBAELHÁRÍTÁS

Amennyiben a készülék nem működik megfelelően, ellenőrizze a következőket:

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

Amennyiben a készülék a fenti ellenőrzések végrehajtása után sem működik:

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

## VIII. TECHNIKAI LEÍRÁS

Névleges feszültség	220-240 V
Névleges frekvencia	50/60Hz
Teljesítmény	170-200W

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

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



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

Importőr: **Network One Distribution**

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

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

# HEINNER

УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ  
„SLOW COOKER”  
Модел: HSKK-T6IX



- Уред за готвене тип „Slow Cooker”
- Максимална мощност: 170-200W

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

#### ЕЛЕКТРИЧЕСКА БЕЗОПАСНОСТ

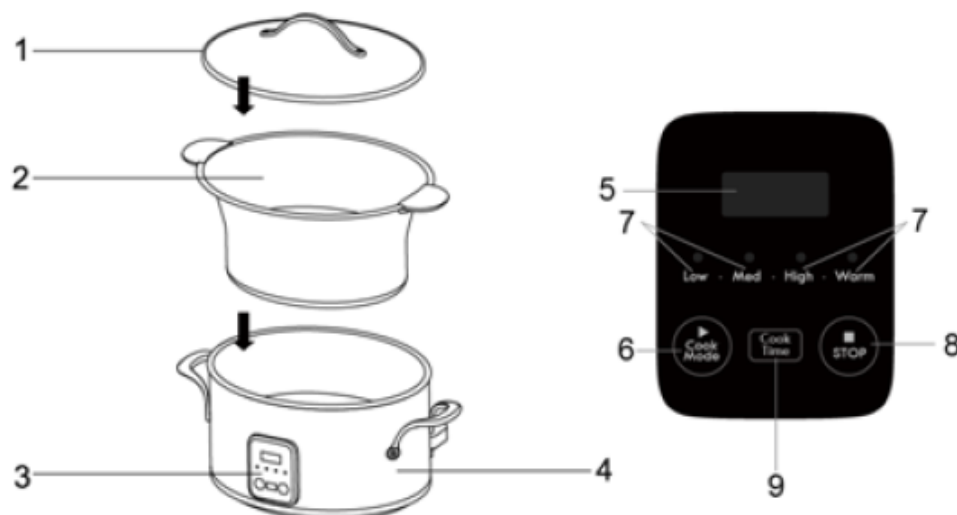
1. Спрете уреда и изключете захранването от източника на захранване, когато не използвате уреда и преди почистване.
2. Не оставяйте уреда и захранващия кабел в близост до деца на възраст по-малка от 8 години тогава, когато уредът е включен или се охлажда.
3. Не позволявайте на децата да използват уреда без да бъдат под наблюдение.
4. Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст най-малко 8 години и са под наблюдение.
5. Запазете кабела, щепсела и корпуса на уреда далеч от местата, където могат да се пръснат. Не поставяйте уреда във вода.
6. Не дърпайте кабела, за да изключите захранващия кабел от източника на захранване.
7. Не пускайте уреда в действие, ако е повреден или след като е работил неправилно. Ако кабелът е повреден, той трябва да бъде заменен с подходящ кабел, само от квалифициран ремонтен сервиз.
8. Този уред трябва да бъде разположен, така че захранването и източника на захранването да бъдат лесно достъпни
9. Този уред трябва да бъде свързан към заземен източник на захранване.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

1. Не поставяйте уреда върху или в близост до газова горелка или електрическа фурна. Не въвеждайте уреда в фурната.
2. Не покривайте уреда за готвене и го оставете да се охлади, преди да го съхранявате.
3. Повърхностите на уреда за готвене се нагорещават по време на работа. Не докосвайте повърхностите. Носете кухненски ръкавици когато маневрирате уреда по време на употреба и непосредствено след употреба. Използвайте прибори с дълги дръжки, когато проверявате състоянието на храната.
4. Не използвайте уреда за готвене в близост до или под повърхности, които са чувствителни на топлина или които могат да бъдат повредени от парата.
5. За да предотвратите изгаряния, премахнете капачката бавно и оставяйте парата да излиза постепенно. Не се навеждайте над уреда, по време на неговата работа.
6. Не затопляйте и не подгръвайте уреда за готвене без съставки.
7. Не поставяйте корпуса на уреда за готвене върху плот или в фурна. Само подвижния съд за готвене може да се постави върху нагревателната зона на готварската печка.
8. Използвайте само компонентите, които са предоставени заедно с уреда.

**ХРАНИТЕЛНА БЕЗОПАСНОСТ**

1. Преди приготвяне, размразете добре замразеното месо, рибата и морските дарове. Поддържайте суровото месо отделно от приготвените храни.
2. Винаги измивайте ръцете си след маневриране на суровото месо, преди да маневрирате приготвените храни.
3. Избършете и дезинфекцирайте повърхностите, които са влезли в контакт със суровото месо.
4. За боравене със суровото месо, използвайте прибори, различни от тези, които използвате за маневриране на приготвените храни или измийте добре приборите между тяхната употреба.
5. Уредите за готвене тип „Slow Cooker” приготвят храната при температури, които са много по-ниски от тези по време на конвенционалното готвене. Уверете се, че времето за приготвяне е добре адаптирано, така че суровите храни, като например говеждо, свинско или птиче месо, да бъдат приготвени правилно.
6. За да проверите ако месните храни, особено птичето месо, са приготвени правилно, използвайте термометър за месо или пробийте месото с шип или вилица.

**IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА**

1. Капак
2. Подвижен съд
3. Контролен панел
4. Корпус на уреда за готвене
5. LED дисплей
6. Бутон „Cooking Mode” (за избор на режима на приготвяне)
7. Светлинни индикатори
8. Бутонът STOP
9. Бутонът „Cooking Time” (за избор на времето на приготвяне)



## V. УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Този уред е предназначен за препичане и готвене на съставките, като може да се използва и за приготвяне на съставките, чрез въвеждането им в подвижния съд за готвене (без предварително приготвяне) и чрез тяхното готвене при ниска температура за дълъг период от време. Като алтернатива, той може да се използва по същия начин, по който се използват металните съдове за готвене, за да направите любимите си месни рецепти. Месото може да бъде печено, а зеленчуците могат да станат по-крехки в подвижния съд за готвене поставен върху плот, преди добавяне на течните съставки и преди приготвяне при ниска температура в корпуса на уреда за готвене.

Този уред за готвене има общ капацитет от 6 литра. Не пълнете съда с течни съставки до ръба му, оставяйте пространство от най-малко 5 см между ръба на капака и нивото, до което достига течността в съда. Максималното количество течни съставки/храни, което може да се използва в този уред за готвене, е 5 литра.

### ИЗПОЛЗВАНЕ КАТО УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

1. Почистете добре компонентите на уреда преди употреба.
2. Поставете корпуса на уреда върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност, далече от повърхности, които могат да се повредят с пара.
3. След като разгледате информацията за безопасността на храните и общите препоръки за приготвяне, поставете съставките в подвижния съд за готвене. Затопляйте течности като вода или супа, преди да ги въведете в съда и не пълнете съда до ръба.
4. Покрийте съда със стъкления капак и го поставете в корпуса на уреда за готвене.
5. Развийте изцяло кабела, въведете щепсела в контакта и включете уреда. Дисплей ще светне, а иконата „----“ ще се показва с прекъсване на екрана. За вашата безопасност, не оставяйте кабела да виси.
6. Натиснете бутона COOK MODE, за да изберете желанния режим на приготвяне (LOW, MEDIUM, HIGH или WARM). След три секунди, светлинният индикатор съответстващ на избрания режим на приготвяне ще светне, а времето за приготвяне по подразбиране от 6 часа ще се показва с прекъсване на екрана.  
Натиснете бутона COOK MODE:  
ВЕДНЪЖ, за избор на режим LOW  
ДВА ПЪТИ, за избор на режим MEDIUM  
ТРИ ПЪТИ, за избор на режим HIGH  
ЧЕТИРИ ПЪТИ, за избор на режим WARM
7. Натиснете неколккратно бутона COOK TIME, за да изберете времето за приготвяне. Всяко натискане на бутона увеличава продължителността с 30 минути, до максимална продължителност от 10 часа. След достигане на 10-часовия праг, показваното време ще бъде 30 минути.
8. Уредът за готвене е настроен, а таймерът започва обратното отброяване.

9. След приключване на приготвянето, уредът за готвене автоматично превключва в отоплителната функция, за да поддържа температурата на готвената храна. Времето по подразбиране за поддръжка на температурата е 6 часа и скоро ще се покаже на екрана. За да изберете други продължителности за затопляне, натиснете неколкосткратно бутона COOK TIME. Всяко натискане на бутона увеличава продължителността с 30 минути, до максимална продължителност от 10 часа. След достигане на 10-часовия праг, показваното време ще бъде 30 минути.

10. След като изтече зададеното време за затопляне, уредът за готвене се изключва автоматично, светлинните индикатори угасват, а екранът показва иконата „----“.

11. За да спрете уреда за готвене във всеки момент, натиснете бутона STOP.

12. Ако желаете да консумирате веднага храната и не е необходимо запазване на температурата на храната, спрете уреда и изключете щепсела от източника на захранване.

#### **Забележки:**

- Ако времето за приготвяне позволява, по-скоро изберете настройката HIGH, вместо настройките MEDIUM или LOW.
- Приготвянето на храната при настройката HIGH изисква по-малко време отколкото приготвянето при настройката LOW.
- За да постигнете най-добри резултати, напълнете най-малко половината от съда за готвене със съставки

#### **ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЕПИЧАНЕ И ПРИГОТВЯНЕ В КАСЕРОЛА**

1. Почистете добре компонентите на уреда преди употреба.

2. След консултация с информацията за безопасността на храните и общите препоръки за приготвянето, подгответе съставките за рецептата.

3. Поставете подвижния съд върху нагревателната зона на готварската печка, на среден огън. Съдът е подходящ за употреба върху повечето плотове, но НЕ и за тези с индукция. Използвайте само дървени или силиконови прибори, за да разбърквате в съда.

4. Поставете в съда количеството готварско масло или мазнина, което е посочено в рецептата.

5. Когато мазнината е гореща, препичайте месото или пържете лука и бобовите растения като моркови, репи и т.н., за да омекнат.

6. След препичането или на кисването на необходимите съставки, добавете останалите съставки и течността за приготвяне, след което оставете съдържанието на съда да започне да кипи. Не пълнете съда до ръба.

7. Поставете корпуса на уреда върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност, далеч от повърхности, които могат да бъдат повредени от пара.

8. Поставете стъкления капак върху подвижния съд и въведете съда в корпуса на уреда за готвене.

9. За да продължите приготвянето, преминете към стъпка 5 в раздел „Използване като уред за бавно готвене“.

#### **ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ ОТНОСНО ПРИГОТВЯНЕТО**

- Когато добавяте течност или супа в уреда за готвене, препоръчваме ви да добавите гореща течност, за да намалите времето за приготвяне и за да се уверите, че уредът за готвене достига по-бързо най-високата температура на приготвяне.
- Избягвайте повдигането на стъкления капак по време на процеса на приготвяне, тъй като това ще повлияе върху херметичността на съда и ще увеличи времето на процеса за приготвяне.

- Зеленчуците, като например морковите, картофите и репите, изискват по-дълъг период за приготвяне отколкото много видове месо и трябва да се режат на много малки парчета. Поставете ги на дъното на съда или в страничните части на дъното на съда и ги покрийте с течност.
- Отстранете излишната мазнина от парчетата месо, тъй като този метод на приготвяне не позволява изтичането на мазнината.
- Ако желаете да добавите прясно мляко или кисело мляко, тези съставки трябва да се добавят през последните два часа от приготвянето. Изпареното мляко може да се добави в началото на приготвянето.
- Оризът, юфката и макаронените изделия не са подходящи за дълъг период на приготвяне. Пригответе ги отделно, след което ги добавете в уреда за готвене през последните 30 минути на приготвяне.

#### 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 и на кисването на кореноплодните зеленчуци, преди да ги въведете в уреда за готвене, могат да съкратят времето за приготвяне.

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

## VI. ПОЧИСТВАНЕ, ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ

1. Спрете уреда за готвене, извадете щепсела от контакта и оставете уреда за готвене да се охлади.
2. Измийте подвижните компоненти (подвижния съд и капака) в гореща вода с малко препарат за миене на съдове. Изплакнете и избършете добре компонентите. Компонентите не могат да се мият в съдомиялната машина.
3. Избършете външните повърхности на уреда за готвене с влажна кърпа, след това с мека и суха кърпа. Не използвайте почистващи препарати или абразивни вещества, тъй като те могат да надраскат повърхностите. Не въвеждайте корпуса на уреда за готвене във вода.
4. Ако е необходимо да смените предпазителя в щепсела, моля използвайте предпазител от 3А, който отговаря на стандарта BS 1362.

## VII. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

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.

## VIII. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение	220-240 V
Номинална честота	50/60Hz
Мощност	170-200W



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

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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

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



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

Вносител: **Network One Distribution**

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

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