



KENWOOD
kMix
the art of living®

SLOW COOKER **(aparatus cu gatire lenta)**

Cod produs: **CP707**

Inainte de utilizarea aparatului Kenwood

1. Cititi cu atentie aceste instructiuni si urmati-le intocmai.
2. Inainte de prima utilizare spalati toate accesoriile si capetele de lucru si indepartati toate etichetele de pe produs.

Securitate

1. Acest aparat produce aburi, care pot produce rani cutanate.
2. Atentie la aburii degajati in momentul in care indepartati capacul.
3. Utilizati manusi de bucatarie cand manevrati/utilizati acest produs. Se incalzeste cand functioneaza.
4. Evitati manevrarea unitatii de baza in timp ce functioneaza sau cand are preparate fierbinti in vasul de gatit.
5. Manevrati vasul plin cu preparate fierbinti cu foarte mare atentie.
6. Nu utilizati niciodata produsul daca este deteriorat sau defect. Daca exista dubii in acest sens va rugam sa va prezentati la unitatea service autorizata.
7. Nu introduceti unitatea de baza, cablul de alimentare sau stecherul in apa – exista pericol de electrocutare. Asigurati-va ca aparatul este mentinut curat.
8. Nu lasati cablul de alimentare sa atarne sau la indemana copiilor.
9. Scoateti intotdeauna aparatul din priza atunci cand nu este folosit.
10. Nu puneti niciodata aparatul pe un aragaz sau intr-un cuptor (sau orice alt aparat de gatit).

11. Nu folositi aparatul pe suprafete sensibile la caldura.
12. Nu folositi aparatul in preajma sau sub draperii, perdele sau orice alte materiale/surse care se pot aprinde usor.
13. Nu lasati persoane cu handicap sa foloseasca acest aparat fara stricta supraveghere.
14. Nu lasati copii sa utilizeze sau sa se joace cu acest aparat.
15. Nu folositi acest aparat in aer liber.
16. Nu acoperiti vasul principal de gatit decat cu capacul din dotare.
17. Acest aparat este destinat uzului casnic. Kenwood nu accepta defectiuni survenite in urma utilizarii defectuoase a produsului, neconforme cu cele mentionate mai sus.

Siguranta alimentelor

1. Carnea (porc, peste, pui, etc...) se gateste refrigerata. Nu se gateasc produse congelate.
2. Nu incalziti mancarea in slow cooker (aparatus cu gatire lenta).
3. Inainte de a servi mancarea preparata asigurati-va ca nu este prea fierbinte.
4. Nu gatiti partial carnea, pentru a o congela si a termina gatirea produselor ulterior.
5. Cand gatiti va rugam sa urmati intocmai instructiunile de pe ambalajul produsului. Spre exemplu daca se doreste gatirea unui fel de mancare din rinichi de porc acestia trebuie tinuti in apa cu otet peste noapte si a doua zi fierti timp de 10 min pentru a distruge toxinele, dupa care se incepe procesul efectiv de gatit.

Inainte de conectarea la sursa de curent

1. Va rugam sa va asigurati ca sursa de electricitate este compatibila cu modul de utilizare al aparatului.
2. Acest aparat este conform cu normele CE 2004/108/CE, in ceea ce priveste compatibilitatea electromagnetica, si CE 1935/2204 din 27/10/2004 cu privire la materialele care intra in contact cu produsele alimentare.

Inainte de prima utilizare

1. Spalati accesoriile si capete de lucru.

Folosirea aparatului Slow Cooker CP706 (aparatus cu gatire lenta)

1. Respectati retelele si introduceti ingredientele in vasul de gatit.
2. Introduceti vasul de gatit in unitatea de baza a aparatului. **Important: pentru a evita eventuale accidente cand se scoate vasul de gatit din unitatea de baza, va rugam sa va asigurati ca vasul de gatit este plasat in unitatea de baza conform instructiunilor din figura 1, cu manerele plasate in locul special pentru manere din unitatea de baza.**
3. Acoperiti vasul cu capacul din dotare si conectati aparatul la sursa de curent.
4. Selectati programul dorit. Indicatorul de lumina se va aprinde si va incepe procesul de gatire.
5. Lasati aparatul sa termine programul de gatit.
6. Dupa terminarea programului de gatit opriti aparatul si scoateti stecherul din priza.

Folosirea aparatului Slow Cooker CP707 (aparat cu gatire lenta)

7. Respectati retelele si introduceti ingredientele in vasul de gatit.
8. Introduceti vasul de gatit in unitatea de baza a aparatului. **Important: pentru a evita eventuale accidente cand se scoate vasul de gatit din unitatea de baza , va rugam sa va asigurati ca vasul de gatit este plasat in unitatea de baza conform instructiunilor din figura 1, cu manerele plasate in locul special pentru manere din unitatea de baza.**
9. Acoperiti vasul ca capacul din dotare si conectati aparatul la sursa de current.
10. Apasati butonul ON/OFF (pornit oprit) pentru a porni aparatul. Pe display va fi afisata valoarea 0:00 si ecranul se va lumina. Daca timp de 30 de secunde nu se seteaza nici un program, se va opri.
11. Selectati programul dorit. O iconita cu programul ales va aparea in dreapta ecranului si o sageata indicand modalitatea de lucru selectata.
12. Lasati aparatul sa termine programul de gatit.
13. Apasati butonul ON/OFF (pornit/oprit) pentru programului de gatit. Tineti apasat timp de secunde acest buton pentru a opri aparatul. Scoateti stecherul din priza.

Setarea timpului de lucru pentru aparatul Slow Cooker CP 707 (aparat cu gatire lenta)

14. Se urmeaza instructiunile de mai sus mentionate la pasii 7-11.
15. Se seteaza timpul de gatit dorit prin apasarea butonului de crestere a temperaturii (+) sau de descrestere a temperaturii (-). Timpul poate fi setat la intervale de 30 minute, pana la 10 ore, pentru gatire la joasa temperatura si temperatura inalta, si pana la 2 ore pentru functia de mentinere la cald.
16. Selectati programul de gatit dorit. O iconita cu programul ales va aparea in dreapta ecranului si o sageata indicand modalitatea de lucru selectata. Va incepe procesul de gatire si descresterea timpului de gatire setat. Descresterea timpului de gatire va fi afisata cu intervale de 1 minut. **NOTA: daca timpul de gatire nu va fi setat in interval de 15 secunde, acesta se va restarta automat la valoarea 0:00 si va fi nevoie sa repetati operatiunea.**
17. Dupa terminarea procesului de gatire, aparatul slow cooker (aparat cu gatire lenta) va trece automat de functia de mentinere la cald si va incepe cronometrarea de la 2 ore in jos. Dupa 2 ore se va opri si aceasta functie, se va opri aparatul si pe display (ecran) va fi afisata valoarea 0:00.
18. Tineti apasat pentru 5 secunde butonul ON/OFF (pornit/oprit) pentru oprirea aparatului. Scoateti stecherul din priza dupa utilizare.
19. **IMPORTANT: cand gatiti preparate pentru mai multe ore va rugam sa va asigurati ca preparatul nu ramane fara sos sau nu se arde.**
20. Daca in timpul procesului de gatit doriti sa ajustati timpul de lucru, acest lucru se face simplu prin apasarea butoanelor de crestere sau descrestere a timpului de lucru.

Indicatii pentru setari

Aceste indicatii sunt informative si pot varia in functie de preparatul gatit in Slow Cooker (aparat cu gatire lenta).

1. Setarea joasa de temperatura (low setting) va gati preparatul gradual si de obicei programul dureza intre 6 si 8 ore. Aceasta setare poate fi folosita de asemenea cand se gatesc preparate mai deosebite care necesita un mod de gatire mai lenta, cum ar fi mere coapte, etc.

2. Setarea inalta de temperatura (high setting) va grabi procesul de gatire comparativ cu setarea joasa de temperatura. Procesul de gatire va dura intre 3 si 5 ore.
3. Functia de mentinere la cald (keep warm setting) – aceasta setare se foloseste numai dupa terminarea procesului de gatit. Recomandam ca preparatul sa fie tinut la cald maxim 2 ore. Ridicarea capacului de pe vasul de gatit va reduce temperatura din vasul de gatit. Va rugam sa nu repetati aceasta operatiune de multe ori.

Indicatii pentru folosirea aparatului Slow Cooker (aparat cu gatire lenta)

1. Preparati si gatiti ingredientele la temperatura camerei si nu imediat dupa scoaterea din frigider/congelator. Ingredientele cum ar fi carnea sau pestele nu are trebui lasate foarte mult, doar atat cat este necesar, prin urmare se scot din congelator si se lasa la dezghetat acoperite cu folie alimentara sau de aluminiu.
2. Legumele nu se vor gati intregi, doar portionate.
3. Ingredientele se vor taia in bucati egale, atat cat este posibil acest lucru.
4. Daca se doreste se poate sota carnea separat, inainte de a gati in slow cooker, pentru a elimina grasimea din aceasta. Astfel, se va imbunatati aspectul, insa acest lucru nu este necesar sau obligatoriu.
5. Nu ridicati capacul de prea multe ori in timpul procesului de gatire pentru a evita pierderea caldurii si evaporarea lichidului. Este posibil sa fie necesara prelungirea procesului de gatire cu aproximativ 20-30 minute daca acest lucru (ridicarea capacului) se intampla destul de des.
6. Gatiti preparate numai in vasul de gatit si niciodata direct in cuva in care se introduce vasul pentru gatit.
7. Niciodata nu se introduce vasul de gatit sub jet de apa rece imediat dupa gatire si nici nu se pune apa clocotita in vasul rece. Schimbarea brusca de temperature ar putea duce la craparea/deteriorarea vasului de gatit.
8. Dupa mai multe luni de utilizare este posibil ca galzura de pe vasul de gatit sa se fisureze. Este un lucru normal care se intampla in cazul vaselor ceramice emailate, insa acest lucru nu va afecta eficienta aparatului slow cooker si nici nu va altera gustul preparatelor.
9. Daca se adapteaza retete traditionale la aparatul slow cooker trebuie redusa cantitatea de lichid. Gatind la slow cooker nu este nevoie folosirea aceleasi cantitati de lichid ca la gatitul traditional deoarece nu se evapora la fel de repede.
10. Nu umpleti niciodata mai mult de 2/3 din capacitatea totala a vasului.
11. Produsele lactate cum ar fi laptele, smantana fermentata/dulce, iaurtul trebuie adaugate in vasul de gatit catre sfarsit pentru a nu se coagula (efectul de “branzire”).
12. Legumele congelate, cum ar fi mazarea, trebuie decongelate si adaugate in vasul de gatit in ultima jumatate de ora pentru a-si pastra textura si culoarea si pentru a nu modifica temperatura din interiorul vasului.
13. Cele mai bune rezultate se obtin daca ingredientele sunt acoperite cu lichid/sos.
14. Eliminati grasimea in exces de pe bucatile de carne folosite.
15. In cazul in care se gatesc oase va rugam sa va asigurati ca acestea incap in vasul de gatit. Pe masura ce se prepara se indeparteaza carnea de pe oase si acestea se scot din vasul de gatit.
16. Folosind ingredientele la temperatura camerei sau calde se va imbunatati timpul de preparare.
17. Daca se prepara carne de pui in sos, amestecati putina faina cu apa rece astfel incat sa preparati un sos. Adaugati acest sos la sfarsitul procesului de gatire si gatiti in continuare pana se ingroasa.
18. Va rugam sa aveti in vedere ca in timpul procesului de gatire exista posibilitatea ca preparatul sa stropeasca in jurul capacului.

Intretinere si curatare

Intotdeauna opriti aparatul, scoateti-l din priza si lasati-l sa se raceasca.

Unitatea de baza

Unitatea de baza se va sterge cu o carpa umeda, dupa care cu una uscata. Nu se va introduce niciodata in apa.

Capacul si vasul de gatit

Se spala in apa calda cu detergent, dupa care se sterg. In cazul in care preparatul se lipeste de vasul de gatit acestea se indeparteaza cu partea abraziva a unui burete de bucatarie.

Capacul si vasul de gatit se pot curata si in masina de spalat vase.

Service si reparatii

Daca se constata defectiuni la cablul de alimentare acesta trebuie inlocuit la o reprezentanta Kenwood sau la un service autorizat Kenwood.

Daca aveti nevoie de ajutor in utilizarea aparatului, service sau reparatii va rugam sa va adresati magazinului de unde ati achizitionat produsul.

Design-ul produsului a fost facut de reprezentanta kenwood din Anglia.

Produs in China.



INFORMATII IMPORTANTE PENTRU DEPOZITAREA CORECTA A PRODUSULUI, IN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2002/96/EC.

La sfarsitul perioadei de valabilitate, produsul nu trebuie aruncat asemeni deseurilor menajere.

Trebuie dus la un centru de colectare a deseurilor cu regim special sau unui dealer care se ocupa de astfel de servicii speciale de salubritate.

Depozitarea separata a aparatelor electrocasnice evita riscul aparitiei unor consecinte negative asupra mediului inconjurator si sanatatii, ce pot decurge din aruncarea necorespunzatoare a acestora si face posibila recuperarea materialelor reciclabile astfel incat sa duca la economisirea energiei si resurselor.

Pentru atentionarea mentiunilor de mai sus, produsul este marcat cu o lada de gunoi incercuita.