



KENWOOD
kMix
the art of living®

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

Cod produs: **CP658**

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. Nu utilizati niciodata produsul daca este deteriorat sau defect. Daca exista dubii in acest sens va rugam sa va prezentati la unitatea service autorizata.
5. Nu introduceti unitatea de baza, cablul de alimentare sau stecherul in apa – exista pericol de electrocutare. Asigurati-va ca aparatul este mentinut curat.
6. Nu lasati cablul de alimentare sa atarne sau la indemana copiilor.
7. Scoateti intotdeauna aparatul din priza atunci cand nu este folosit.
8. Nu puneti niciodata aparatul pe un aragaz sau intr-un cuptor (sau orice alt aparat de gatit).
9. Nu folositi aparatul pe suprafete sensibile la caldura.
10. Nu folostiti aparatul in preajma sau sub draperii, perdele sau orice alte materiale/surse care se pot aprinde usor.

11. Nu lasati persoane cu handicap sa foloseasca acest aparat fara stricta supraveghere.
12. Nu lasati copii sa utilizeze sau sa se joace cu acest aparat.
13. 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 gateste produse congelate.
2. Nu incalziti mancarea in slow cooker (aparat 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 gatire.

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 CE89/336/EEC.

Inainte de prima utilizare

1. Spalati accesoriile si capete de lucru.

Folosirea aparatului Slow Cooker (aparat cu gatire lenta)

1. Respectati retetele si introduceti ingredientele in vasul de gatit.
2. Introduceti vasul de gatit in unitatea de baza a aparatului.
3. Acoperiti vasul cu capacul din dotare.
4. Selectati programul dorit si apoi conectati aparatul la sursa de curent.
5. Lasati aparatul sa termine programul de gatit.

6. Dupa terminarea programului de gatit opriti aparatul si scoateti stecherul din priza.

Indicatiile de mai jos sunt cu titlu informativ si pot varia in functie de tipul de preparat gatit.

Setarea joasa de temperatura (low setting) va gati gradual ingredientele introduse, pe timpul zilei, sau in cursul noptii si programul dureaza aproximativ 8 ore. Aceasta setare poate fi folosita si cand se gateste produse care necesita o modalitate de coacere mai inceata cum ar fi mere coapte, etc.

Setarea mare de temperatura (high setting) va scadea automat timpul alocat gatirii (comparativ cu programul low setting - setare joasa de temperatura), intre 3 si 5 ore.

Funcția de menținere la cald (keep warm setting) se folosește această setare în momentul în care preparatul este gătit și se dorește menținerea la cald a acestuia. Recomandăm utilizarea acestei funcții maxim 1 ora după ce s-a terminat procesul de gătit, după care opriți aparatul.

Instrucțiuni pentru utilizarea aparatului Slow Cooker (aparat cu gătire lentă)

1. Pregătiți și gătiți ingredientele la temperatura camerei și nu imediat după scoaterea din frigider/congelator. Ingredientele cum ar fi carnea sau peștele nu trebuie lăstate foarte mult, doar atât cât este necesar, prin urmare se scot din congelator și se lasă la decongelat acoperite cu folie alimentară sau de aluminiu.
2. Legumele nu se vor găti întregi, doar porționate.
3. Ingredientele se vor tăia în bucăți egale, atât cât este posibil acest lucru.
4. Dacă se dorește se poate sota carnea separat, înainte de a găti în slow cooker (aparat cu gătire lentă), pentru a elimina grăsimea din aceasta. Astfel, se va îmbunătăți aspectul, însă acest lucru nu este necesar sau obligatoriu.
5. Nu ridicați capacul de prea multe ori în timpul procesului de gătire pentru a evita pierderea căldurii și evaporarea lichidului. Este posibil să fie necesară prelungirea procesului de gătire cu aproximativ 20-30 dacă acest lucru (ridicarea capacului) se întâmplă destul de des.
6. Gătiți preparate numai în vasul de gătit și niciodată direct în cuva în care se introduce vasul pentru gătit.
7. Niciodată nu se introduce vasul de gătit sub jet de apă rece imediat după gătire și nici nu se pune apă clocotită în vasul rece. Schimbarea brusca de temperatură ar putea duce la crăparea/deteriorarea vasului de gătit.
8. După mai multe luni de utilizare este posibil ca galzura de pe vasul de gătit să se fisureze. Este un lucru normal care se întâmplă în cazul vaselor ceramice emailate, însă acest lucru nu va afecta eficiența aparatului slow cooker (aparat cu gătire lentă) și nici nu va altera gustul preparatelor.
9. Dacă se adaptează rețete tradiționale la aparatul slow cooker (aparat cu gătire lentă) trebuie redusă cantitatea de lichid. Gătind la slow cooker (aparat cu gătire lentă) nu este nevoie folosirea aceleiași cantități de lichid ca la gătitul tradițional deoarece nu se evaporă la fel de repede.
10. Nu umpleți niciodată mai mult de 2/3 din capacitatea totală a vasului.
11. Produsele lactate cum ar fi laptele, smântâna fermentată/dulce, iaurtul trebuie adăugate în vasul de gătit către sfârșit pentru a nu se coagula (efectul de "branzire").
12. Legumele congelate, cum ar fi mazarea, trebuie decongelate și adăugate în vasul de gătit în ultima jumătate de oră pentru a-și păstra textura și culoarea și pentru a nu modifica temperatura din interiorul vasului.
13. Cele mai bune rezultate se obțin dacă ingredientele sunt acoperite cu lichid/sos.
14. Eliminați grăsimea în exces de pe bucatile de carne folosite.
15. În cazul în care aveți vase termorezistente, atunci puteți găti mai multe feluri de mâncare în același timp în slow cooker (aparat cu gătire lentă). Vasele, acoperite cu folie alimentară, se introduc în vasul principal de lucru, în care în prealabil a fost pusă apă.
16. În cazul în care se gătesc oase vă rugăm să vă asigurați că acestea încap în vasul de gătit. Pe măsura ce se prepară se îndepărtează carnea de pe oase și acestea se scot din vasul de gătit.
17. Folosind ingredientele la temperatura camerei sau calde se va îmbunătăți timpul de preparare.
18. Dacă se prepară carne de pui în sos, amestecați puțină făină cu apă rece astfel încât să preparați un sos. Adăugați acest sos la sfârșitul procesului de gătire și gătiți în continuare până se îngroașă.

Întreținere și curățare

Întotdeauna opriți aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească.

Unitatea de bază

Unitatea de bază se va șterge cu o cârpă umedă, după care cu una uscată. Nu se va introduce niciodată în apă.

Capacul și vasul de gătit

Se spală în apă caldă cu detergent, după care se șterg. În cazul în care preparatul se lipește de vasul de gătit acestea se îndepărtează cu partea abrazivă a unui burete de bucătărie. Capacul și vasul de gătit se pot curăța și în mașina de spălat vase.

Service și reparații

Dacă se constată defecțiuni la cablul de alimentare acesta trebuie înlocuit la o reprezentantă Kenwood sau la un service autorizat Kenwood.

Dacă aveți nevoie de ajutor în utilizarea aparatului, service sau reparații vă rugăm să vă adresați magazinului de unde ați achiziționat produsul.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU DEPOZITAREA CORECTĂ A PRODUSULUI, ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2002/96/EC.

La sfârșitul perioadei de valabilitate, produsul nu trebuie aruncat asemeni deșeurilor menajere. Trebuie dus la un centru de colectare a deșeurilor cu regim special sau unui dealer care se ocupă de astfel de servicii speciale de salubritate. Depozitarea separată a aparatelor electrocasnice evita riscul apariției unor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății, ce pot decurge din aruncarea necorespunzătoare a acestora și face posibilă recuperarea materialelor reciclabile astfel încât să ducă la economisirea energiei și resurselor. Pentru atenționarea mențiunilor de mai sus, produsul este marcat cu o ladă de gunoi încercuită.