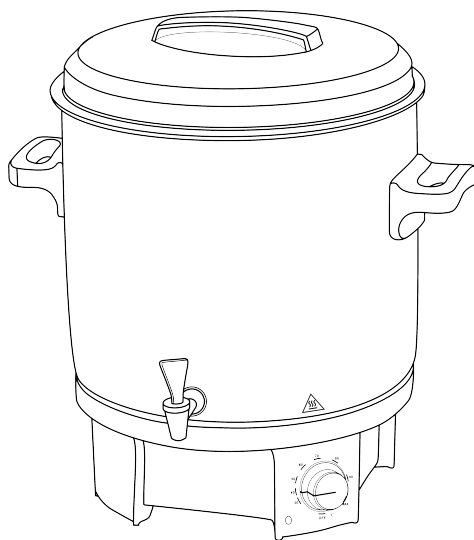


bono

ENJOY ELECTRICS

Bedienungsanleitung
Návod na použití
Návod na použitie



Einkochautomat
Varný automat
Varný automat
WWS-27.1

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie vor der Benutzung alle Anleitungen aufmerksam durch.
Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel.
4. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, so wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst. Nehmen Sie Reparaturen bitte nicht selbst vor.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht mit leerem Tank.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes, vorgeheizten Ofens oder sonstiger Wärmequelle.
7. Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen und ebenen Arbeitsfläche auf, halten Sie Abstand zur Kante, damit es nicht herunterfallen kann.
8. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten.
9. Vor dem Reinigen oder Anbringen von Zubehörteilen schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es vollständig abkühlen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Berühren Sie keine heißen Flächen des Geräts, fassen Sie es nur an den Griffen an. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel anheben oder das Gerät umsetzen.
12. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung stets den Netzstecker.
13. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es auf der Seite liegt oder auf dem Kopf steht.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
15. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
16. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
17. Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.

18. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
19. Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller, einen Kundendienstmitarbeiter oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Stellen Sie die Basiseinheit auf einer ebenen und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf, halten Sie Abstand zur Kante. Nicht auf dem Fußboden aufstellen.
2. Mit dem Schalter auf „OFF“ stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
3. Geben Sie die Zutaten in den Topf.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe, 40°C, 50°C, 60°C und so weiter. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Kontrollanzeige aus. Soll das Gerät ständig kochen, so stellen Sie den Temperaturregler ganz nach rechts.
5. Nach der Benutzung schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Vorsicht:

Berühren Sie keine heißen Flächen, warten Sie stets, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Füllen Sie das Gerät zwischen den Marken Min und Max.

Vor Erstbenutzung

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

Waschen Sie den Topf mit heißem Wasser aus, spülen Sie nach und trocknen Sie ihn gut aus.

Hinweis:

Tauchen Sie die Basiseinheit nicht in Wasser ein.

Bei Erstbenutzung haben Sie etwas Geruchsentwicklung. Dies ist harmlos und vÖl ig normal und dauert nur einen kurzen Moment.

Bitte achten Sie auf ausreichende Lüftung.

Für Slow Cooking geeignete Speisen

1. Der Crockpot ist zur Zubereitung der meisten Speisen geeignet, beachten Sie jedoch bitte die nachstehenden Hinweise.
2. Benutzen Sie keine gefrorenen Zutaten.
3. Schneiden Sie Wurzelgemüse in kleine Stücke, da diese eine längere Zubereitungszeit als Fleisch benötigen. Die sollten zunächst für 2 bis 3 Minuten gedünstet werden. Wurzelgemüse sollte stets unten im Topf liegen und alle Zutaten müssen mit der Kochflüssigkeit bedeckt sein.
4. Schneiden Sie überflüssiges Fett vor dem Kochen vom Fleisch, da beim Slow Cooking Fett nicht verdunstet.
5. Benutzen Sie ein herkömmliches Kochrezept als Ausgangsbasis, so müssen Sie weniger Flüssigkeit verwenden. Die Flüssigkeit verkocht nicht, wie beim herkömmlichen Kochen.
6. Lassen Sie keine ungekochten Speisen bei Zimmertemperatur im Crockpot.
7. Benutzen Sie den Crockpot nicht zum Aufwärmen von Speisen.
8. Ungekochte rote Bohnen müssen vor der Zubereitung im Crockpot wenigstens für 10 Minuten eingeweicht und gekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen.
9. In Braten oder Hähnchen stecken Sie bitte ein Fleischthermometer, damit gewährleistet ist, dass sie mit der richtigen Temperatur zubereitet werden.

Slow Cooking Tipps

1. Der Crockpot muss für beste Ergebnisse wenigstens halb gefüllt sein.
2. Slow Cooking erhält die Flüssigkeiten. Wollen Sie diese verringern, so öffnen Sie den Deckel nach dem Kochen und stellen Sie die Temperatur auf 40°C ein, verringern Sie die Zeit zum Simmern um 10 bis 20 Minuten.
3. Der Deckel ist nicht passgenau. Nehmen Sie ihn nicht unnötig ab, da hierdurch Hitze entweicht. Für jedes Anheben des Deckels verlängern Sie die Kochzeit um 10 Minuten.
4. Die meisten Gemüse- und Fleischrezepte benötigen 5 bis 7 Stunden bei 90°C oder 4 bis 6 Stunden bei 100°C max.
5. Benutzen Sie keine gefrorenen Zutaten, ohne diese zunächst aufzutauen.
6. Einige Zutaten sind nicht geeignet. Pasta, Meeresfrüchte, Milch und Sahne sollten erst gegen Ende der Zubereitungszeit hinzugefügt werden. Ziele Faktoren bestimmen die Zubereitungszeit, Wasser- und Fettgehalt, Ausgangstemperatur der Zutaten und die Größe der Zutaten.
7. Klein geschnittene Zutaten kochen schneller. Experimentieren Sie für beste Ergebnisse mit Ihrem Crockpot.
8. Gemüse sollte stets in der unteren Hälfte im Topf liegen, da es gewöhnlich eine längere Zubereitungszeit benötigt.
9. Alle Zutaten müssen mit der Kochflüssigkeit bedeckt sein. Bereiten Sie diese (Soße oder Brühe) getrennt zu.

REINIGUNG

Ziehen Sie den Netzstecker und gießen Sie die Reste aus.

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

Deckel und Topf können normal abgewaschen werden.

Für das Gerätegehäuse benutzen Sie bitte ein feuchtes Tuch, reiben Sie es anschließend trocken. Benutzen Sie keine Scheuermittel, um Kratzer zu vermeiden.

Technische Spezifikationen

Bemessungsspannung/-frequenz:.....220-240V~50Hz

Bemessungsaufnahme:.....1800 W



Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

Důležitá ochranná opatření

1. Před prvním použitím si prosím přečtete pozorně všechny pokyny. Ujistěte se, že vaše síťové napětí odpovídá údajům na štítku.
2. Neponořujte přístroj do vody nebo jiných kapalin.
3. Nepoužívejte přístroj pokud je poškozený napájecí kabel.
4. V případě, že je přístroj nebo napájecí kabel poškozen, obraťte se na autorizované servisní středisko. V žádném případě nevykonávejte opravu sami.
5. Nepoužívejte přístroj s prázdnou nádrží.
6. Nepoužívejte přístroj v těsné blízkosti plynového nebo elektrického sporáku, vyhřáté trouby nebo jiného zdroje tepla.
7. Přístroj umístěte na stabilní, rovnou pracovní plochu a v dostatečné vzdálenosti od okraje, aby se výrobek nemohl převrátit.
8. Přívodní kabel nevedte přes ostré hrany.
9. Před čištěním nebo instalováním příslušenství vypněte přístroj, odpojte napájecí kabel ze sítě a přístroj nechte úplně vychladnout.
10. Nepoužívejte přístroj venku.
11. Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje, uchopte pouze za rukojeti.
Při zvednutí víka nebo přemístění přístroje používejte rukavice ke sporáku.
12. Pokud přístroj nepoužíváte, vždy odpojte napájecí kabel.
13. Nezapínejte přístroj, pokud leží na boku nebo vzhůru nohama.
14. Tento přístroj mohou používat děti od osmi let, starší osoby a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly předtím obeznámeny s bezpečným používáním přístroje a pochopili rizika v souvislosti s použitím přístroje.
15. Děti se nesmí hrát s přístrojem.
16. Čištění a údržbu mohou pod dohledem dospělé osoby vykonávat i děti od osmi let.
17. Přístroj a přívodní kabel se nesmí dostat do rukou dětí do 8 let.
18. Přístroj není přizpůsobený na ovládání vnějším časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
19. V případě poškození napájecího kabelu, může být nahrazen pouze výrobcem, zástupcem zákaznického

servisu nebo kvalifikovanou osobou na to určenou, aby se předešlo možnému úrazu.

Návod na použití

1. Postavte přístroj na rovnou, tepelně odolnou plochu a dodržte bezpečnou vzdálenost od okraje. Nepokládejte přístroj na podlahu.
2. S vypínačem v poloze „OFF“ zastrčte přírodní kabel do zásuvky.
3. Vložte ingredience do hrnce.
4. Nastavte termostat na požadovanou teplotu, 40°C, 50°C, 60°C a tak dále. Po zahřátí na nastavenou teplotu kontrolka zhasne. Pokud má hrnec nepřetržitě vařit, otočte regulátor teploty úplně vpravo.
5. Po použití vypněte přístroj a odpojte přírodní kabel ze zásuvky.

Pozor:

Nedotýkejte se horkých povrchů, vždy čkejte dokud přístroj nevychladne. Hrnec plňte v rozmezí značek MIN – MAX.

Před prvním použitím

Odstraňte všechny obalové materiály. Hrnec omyjte horkou vodou, opláchněte a dobře ho osušte.

Upozornění:

Neponořujte přístroj do vody. Při prvním použití se uvolní zápach. Ten je neškodný a naprosto normální a trvá jen krátký okamžik. Zajistěte prosím dostatečné větrání.

Pro pomalé vaření vhodných potravin

1. Varný automat je vhodný pro přípravu většiny pokrmů, dbejte ale na dodržování následujících pokynů.
2. Nepoužívejte žádné mražené ingredience.
3. Kořenovou zeleninu krájejte na malé kousky, protože vyžaduje delší čas na přípravu než maso a měla by se nejprve po dobu 2 a 3 minut dusit, kořenová zelenina by měla být vždy vespodu hrnce a všechny ingredience by měly být ponořeny ve vodě.
4. Ořežte před vařením přebytný tuk z masa, protože při vaření se tuk neodpařuje.
5. Jako základ použijte tradiční receptury, takže budete muset použít méně tekutiny. Tekutina se neodpařuje jako při tradičním vaření.
6. Nenechávejte ve varném automatu při pokojové teplotě žádné jídlo
7. Nepoužívejte varný automat na ohřívání jídla
8. Syrové červené fazole se před vařením musí namočit a povařit min. 10 min.

za účelem odstranění toxinů.

9. Do masa nebo kuřete vložte teploměr masa, aby jste se ujistili, že se maso připravuje při správné teplotě

Tipy k vaření

1. Pro dosažení nejlepších výsledků musí být varný automat naplněný alespoň z poloviny
2. Pomalé vaření uchová tekutiny. Pokud chcete tekutinu zredukovat, tak otevřete pokličku a teplotu snižte na 40° C, zkrátte dobu vaření o 10 až 20 minut.
3. Poklička se nehodí. Neskládejte zbytečně pokličku, protože uniká teplo. Každé zvednutí víka prodlužuje dobu vaření o 10 minut.
4. Většina zeleninových nebo masových receptů vyžaduje 5 až 7 hodin vaření při teplotě 90°C nebo 4 až 6 hodin při 100°C.
5. Nepoužívejte žádné zmražené ingredience bez jejich rozmražení.
6. Některé ingredience nejsou vhodné. Těstoviny, plody moře, mléko a smetana by měly být přidány až ke konci vaření. Výsledný cíl ovlivňuje doba vaření, množství vody a tuku, výchozí teplota a velikost ingrediencí.
7. Na malé kousky nakrájené suroviny se uvaří rychleji. Pro dosažení nejlepších výsledků vyzkoušejte různé varianty, experimentujte.
8. Zelenina by měla být vždy ve spodní polovině, protože ta vyžaduje delší dobu vaření.
9. Všechny suroviny musí být ponořeny ve vodě. Omáčku nebo vývar připravte odděleně.

Čištění

Vytáhněte přípojný kabel ze zásuvky a vylijte zbytky. Nechte přístroj úplně vychladnout. Pokličku a hrnec umyjte standardním způsobem. Pro čištění přístroje používejte vlhký hadřík, poté vytřete do sucha. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, aby se zabránilo poškrábání.

Technická specifikace

Síťové napětí.....220-240V ~ 50Hz

Výkon.....1800 W



Likvidace



Tento symbol na výrobku znamená že váš elektrický nebo elektronický výrobek musí být zlikvidován separátně, ne s domovním odpadem!

Byla etablovaná směrnice WEEE (z anglie.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; německá: Elektrické a Elektronické výrobky -odpad) (2012/19/EU), recyklace

produktů s použitím nejlepší dostupné techniky, minimalizování dopadu na životní prostředí, zacházení s nebezpečnými látkami a předcházet zakládání nových skládek.

Pro více informací o likvidaci konkrétních elektrických nebo elektronických výrobku se obraťte na místní úřady, provozovny sběrných dvorů nebo prodejnu, ve které jste toto zboží zakoupili.

Dôležitá ochranné opatrenia

1. Prečítajte si prosím pozorne pred použitím všetky pokyny. Presvedčte sa, či údaje na typovom lístku súhlasia s Vaším sieťovým napätím.
2. Neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.
3. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným napájacím káblom.
4. Ak je prístroj alebo je napájací kábel poškodený, mali by ste sa obrátiť na autorizované servisné stredisko. Spotrebič nikdy neopravujte sami.
5. Nepoužívajte prístroj s prázdnu nádržou.
6. Nepoužívajte prístroj v bezprostrednej blízkosti plynu alebo elektrických správok, vyhriatych rúrach, alebo iných zdrojoch tepla.
7. Umiestnite prístroj na stabilnú, rovnú pracovnú plochu o udržiavte odstup od okraja, tak aby nemohol spadnúť.
8. Nevedzte napájací kábel cez ostré hrany.
9. Pred čistením alebo upevnením príslušenstva prístroj vypnite, odpojte napájací kábel a nechajte ho úplne vychladnúť.
10. Nepoužívajte prístroj vonku.
11. Ešte horúce povrchy zariadení, uchopte len za rukoväte. Používajte chňapku pri zdvihnutí veka, alebo pridvihnutím prístroja.
12. Ak prístroj nepoužívate, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
13. Nezapínajte prístroj, pokiaľ leží na boku, alebo hore nohami.
14. Tento prístroj môžu obsluhovať deti vo veku od 8 rokov, osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučení o bezpečnom používaní prístroja a poznajú s tým spojené nebezpečenstvá.
15. Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
16. Čistenie a údržbu môžu vykonávať deti nad 8 rokov a pod dozorm.
17. Prístroj a káble sa nesmú dostať do rúk deťom mladším ako 8 rokov."
18. Prístroj nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
19. V prípade poškodenia napájacieho kábla musí byť vymenený výrobcom, zástupcom zákazníckeho servisu

alebo iná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k úrazu.

POKYNY K OBSLUHE

1. Postavte základnú jednotku na rovnú, tepelne odolnú pracovnú plochu, dodržte vzdialenosť od okraja. Nekladte ho na podlahu.
2. So spínačom na „ OFF“zastrčte zástrčku do zásuvky.
- 3.Dajte ingrediencie do hrnca.
- 4.Nastavte regulátor teploty na požadovaný stupeň, 40°C, 50°C, 60°C a tak ďalej. Po dosiahnutí nastavenej teploty, kontrolka zhasne. V prípade, že prístroj stále varí, nastavte regulátor teploty úplne vpravo.
5. Po použití vypnite prístroj a odpojte napájací kábel.

Upozornenie:

Nedotýkajte sa horúcich povrchov, vždy počkajte, kým prístroj nevychladne. Naplňte prístroj medzi značkami Min a Max.

Pred prvým použitím

Odstráňte všetok baliaci materiál.

Umyte hrniec v horúcej vode, následne ho opláchnite a dobre ho vysušte.

Upozornenie:

Neponárajte základňu do vody.

Pri prvom použití, môžete ucítiť nejaký zápach. Toto je neškodné a úplne normálne a trvá to len chvíľu.

Zaistite prosím dostatočné vetranie.

Jedlá vhodné pre pomalé varenie

- 1.Varný automat je vhodný na prípravu väčšiny pokrmov,ale vezmite prosím na vedomie nižšie uvedené pokyny.
- 2.Nepoužívajte žiadne zmraznuté ingrediencie.
- 3.Nakrájajte koreňovú zeleninu na malé kúsky, pretože si vyžadujú dlhší čas na prípravu ako mäso, zelenina by mala byť najprv po dobu 2 až 3 minút podusená, koreňová zelenina by mala byť vždy dole v hrnci a všetky prísady musia byť zakryté kvapalinou.
- 4.Odkrojte prebytočný tuk z mäsa pred varením,pretože pri varení sa tuk neodparí.
- 5.Použite obvyklé recepty ako východiskový bod, takže budete musieť použiť menej tekutiny. Kvapalina sa neodparí, ako pri bežnom varení.
- 6.Nenechávajte žiadne nedovarené jedlo pri izbovej teplote vo varnom automate
- 7.Nepoužívajte varný automat na zohrievanie jedál.
- 8.Neuvarené červené fazule musia byť pred prípravou vo varnom automate namočené minimálne po dobu 10 minút a uvarené, aby sa odstránili toxíny.

9. Do pečienky alebo kurčat'a vložte prosím teplomer na mäso, aby sa zabezpečilo, že budú pripravené so správnou teplotou.

Typy na varenie

1. Varný automat musí byť aspoň z polovice plný pre dosiahnutie najlepších výsledkov.
2. Pomalé varenie zadrží tekutiny. Ak chcete tomuto zabrániť, otvorte veko po varení a nastavte teplotu na 40°C a, znížte čas varenia na 10 až 20 minút.
3. Veko nepasuje. Neberte ho od zbytočné, pretože tým uniká teplo. Pri každom zdvihnutí veka sa predĺži doba varenia o 10 minút.
4. Väčšina receptov z mäsa a zeleniny vyžaduje 5 až 7 hodín pri teplote 90°C, alebo 4 až 6 hodín pri teplote 100°C,
5. Nepoužívajte zmrazené ingrediencie bez toho aby ste ich rozmrazili.
6. Niekoľko prísady nie sú vhodné. Cestoviny, morské plody, mlieko a smotana by mala byť pridaná až na konci doby prípravy. Cieľové faktory určujú trvanie prípravy, vody a obsahu tuku, počiatočná teplota ingrediencií a veľkosť ingrediencií.
7. Jemne nasekané prísady sa varia rýchlejšie. Experimentujtepre dosiahnutie najlepších výsledkov s vašim varným automatom.
8. Zelenina by mala byť vždy v spodnej polovici hrnca, pretože tá zvyčajne vyžaduje dlhší čas varenia.
9. Všetky prísady musia byť pokryté kvapalinou. Pripravte si tieto (omáčka alebo vývar) oddelene.

ČISTENIE

Vyťahnite zástrčku a zvyšky vylejte. Nechajte prístroj úplne vychladnúť pred čistením. Veko a hrniec môžete normálne úmyvať. Na kryt prístroja používajte prosím vlhkú handričku, potom vytrite dosucha. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, aby sa zabránilo poškriabaniu.

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE:

Sieťové napätie..... 220-240V ~50Hz

Výkon.....1800 W



Odstránenie



Tento symbol na výrobku znamená, že vaše elektrické alebo elektronické zariadenia nesmú byť odstránené s domovým odpadom, ale musia byť zlikvidované oddelene. WEEE-Smernica (z angl.: Odpad z elektrických a elektronických zariadení; Slovensky: Elektro-

und Elektronické prístroje -Odpad) (2012/19/EU) bolo založená za účelom recyklácie výrobkov s použitím najlepších dostupných techník recyklácie, aby sa minimalizoval dopad na životné prostredie, zaobchádzanie s nebezpečnými látkami a ďalšiemu deponovaniu na skládky. Pre viac informácií o likvidácii a správnom odstránení elektro a