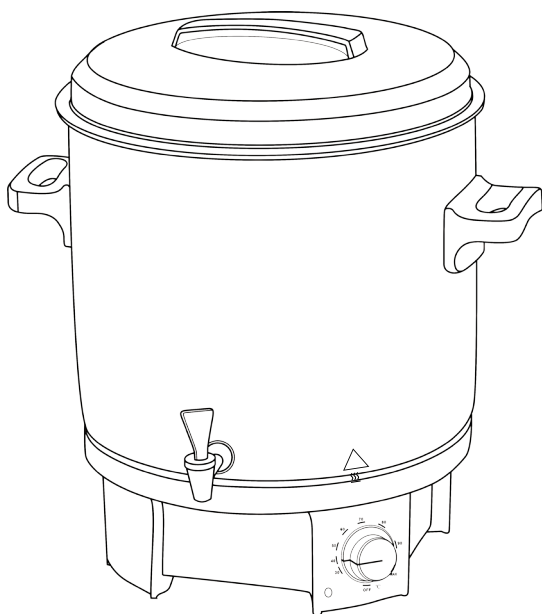


bono

ENJOY ELECTRICS

Bedienungsanleitung



Einkochautomat

79070026



WWS-27.1

XXXLutz KG, Roemerstrasse 39, AT-4600 Wels, Austria

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.**
- 20. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Einrichtungen vorgesehen wie:**
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen**
 - landwirtschaftlichen Anwesen**
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen**
 - Frühstückspensionen**

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 Temperaturen schalten 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 völlig 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 oder 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 kein Scheuermittel, um Kratzer zu vermeiden.

Technische Spezifikationen

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

Bemessungsaufnahme:1800W

Entsorgung



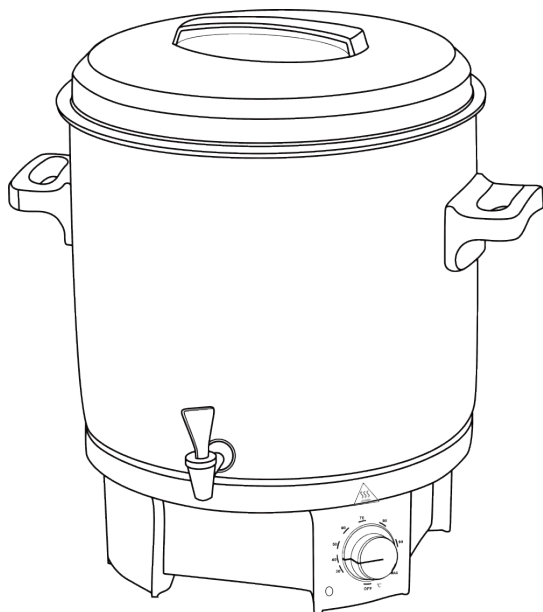
Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik- Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

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.

bono

ENJOY ELECTRICS

Használati útmutató



Befőzőautomata

79070026

WWS-27.1



XXXLutz KG, Roemerstrasse 39, AT-4600 Wels, Austria

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

1. A készülék használata előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót. Bizonyosodjon meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a típustáblán feltüntetett feszültséggel.
2. Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.
3. Ne használja a készüléket sérült kábellel.
4. Sérült készülék vagy hálózati kábel esetén forduljon hivatalos ügyfélszolgálathoz. Soha ne végezzen javításokat a készüléken.
5. Ne használja a készüléket üres tartállyal.
6. Ne használja a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhelyek, előmelegített sütők vagy egyéb hőforrások közvetlen közelében.
7. Helyezze a készüléket egy stabil, egyenes felületre, a bútor szélétől távol, ahonnan nem eshet le.
8. Ne húzza végig a hálózati kábelt éles peremeken.
9. Tisztítás vagy új alkatrészek felhelyezése előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja teljesen lehűlni.
10. Szabadban ne használja a terméket.
11. Ne érintse meg a készülék forró felületeit, csak a fogantyúknál fogja meg. Viseljen sütőkesztyűt, ha áthelyezi a készüléket, vagy ha megemeli a fedőt.
12. Húzza ki a hálózati csatlakozót, ha nem használja a készüléket.
13. Ne kapcsolja be a készüléket, ha az oldalára van fektetve, vagy ha fejjel lefelé van.
14. A készüléket 8 év feletti gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek tapasztalat vagy tudás hiányában csak akkor használhatják, ha felvilágosítást kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell biztonságosan használni a készüléket, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel.
15. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
16. Tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak 8 éves kor felett és felügyelet alatt végezhetnek.
17. A készülék és a hálózati kábel nem kerülhet 8 éven aluli gyermekek kezébe.
18. A készülék nem alkalmas külső időzítő vagy külön távirányító segítségével történő működtetésre.

19. A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a sérült kábelt a gyártóval, az ügyfélszolgálat munkatársával vagy hasonlóan kvalifikált személlyel kell kicseréltetni.
20. Ez a készülék háztartási vagy hasonló használatra alkalmas, mint például:
 - üzletekben, irodákban és egyéb munkahelyeken kialakított személyzeti konyhákban
 - mezőgazdasági birtokon
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei által
 - reggeliztető helyeken.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

1. Helyezze az alapegységet egy stabil és hőálló munkafelületre, a bútor szélétől távol. Ne helyezze a padlóra.
2. A kapcsoló „OFF” helyzetben legyen, majd dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
3. Tegye a hozzávalókat az edénybe.
4. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a kívánt fokozatra, 40 °C, 50 °C, 60 °C, és így tovább. A beállított hőmérséklet elérése után a jelzőfény kialszik. Ha folyamatosan főzön a készülék, tekerje el teljesen jobbra a hőmérséklet-szabályozót.
5. Használat után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót.

Figyelem:

Ne érintse meg a forró felületeket, várjon, amíg teljesen lehűlt a készülék. Töltse meg a készüléket a minimum és a maximum jelzésszint között.

Első használat előtt

Távolítson el minden csomagolóanyagot.

Mossa el az edényt forró vízzel, öblítse el, majd szárítsa meg.

Megjegyzés:

Ne merítse az alapegységet vízbe.

Első használatkor egy kevés füst keletkezhet. Ez ártalmatlan, teljesen normális jelenség, és csak rövid ideig tart.

Kérjük, ügyeljen a megfelelő szellőzésre.

Lassú főzésre alkalmas ételek

A Crockpot a legtöbb étel elkészítéséhez alkalmas, azonban vegye figyelembe az alábbi utasításokat.

1. Ne használjon fagyasztott hozzávalót, anélkül, hogy kiolvasztaná előtte.
2. Aprítsa fel a gyökérzöldségeket, mivel az elkészítési idejük tovább tart a húsnál. 2-3 percre dinsztelje meg ezeket. A gyökérzöldségek az edény alján legyenek és az összes hozzávalót lepje el folyadék.
3. Főzés előtt vágja le a húson lévő felesleges zsírt, mert a lassú főzés folyamán nem fő bele.
4. Használjon egy szokásos receptet kiindulópontként, így kevesebb folyadékot kell használnia. A folyadék nem forr el úgy, mint a hagyományos főzés során.
5. Ne hagyjon nyers ételt szobahőmérsékleten a Crockpotban.
6. Ne használja a Crockpotot ételek megmelegítésére.
7. Mielőtt a Crockpotban elkészítené a nyers vesebabot, áztassa be és főzze legalább 10 percre, hogy a káros anyagok kifőjenek belőle.
8. A sült húsokat és csirkehúst szűrje meg egy húshőmérővel, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a megfelelő hőmérsékleten készülnek el.

Tippek a lassú főzéshez

1. A legjobb eredmények eléréséhez csak félig töltsen meg a Crockpotot.
2. A lassú főzés közben megmarad a folyadék. Ha csökkenteni szeretné a folyadék mennyiségét, akkor főzés után vegye le a fedőt, állítsa a hőmérsékletet 40 °C-ra, és csökkentse a párolási időt 10-20 perccel.
3. A fedő nem méretre szabott. Ne vegye le feleslegesen, mert ezáltal hő távozik. Minden alkalommal, amikor leemeli a fedőt, 10 perccel hosszabbítja meg a főzési időt.
4. A legtöbb zöldség és hús receptet 5-7 órán keresztül kell főzni 90 °C-on, vagy 4-6 órán keresztül 100 °C-on.
5. Ne használjon fagyasztott hozzávalót, anélkül, hogy kiolvasztaná előtte.
6. Némelyik hozzávaló nem alkalmas. A tésztát, tenger gyümölcseit, tejet és tejszínt csak a főzési idő végén adja hozzá. Sok tényező befolyásolja az elkészítési időt, pl. a víz, zsírtartalom, kiinduló hőmérséklet, hozzávalók, ill. azok mérete.

7. Az apróra vágott hozzávalók hamarabb megfőnek. Kísérletezzen a Crockpottal a legjobb eredmény eléréséhez.
8. A zöldségeket az edény aljára helyezze, mert hosszabb az elkészítési idejük.
9. A folyadék lepje el az összes hozzávalót. A folyadékot (szószot vagy alaplevet) külön készítse el.

TISZTÍTÁS

Húzza ki a hálózati csatlakozót, és öntse ki a maradék ételt. Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket. A fedőt és az edényt a szokásos módon moshatja el.

A készülékház tisztításához használjon egy nedves kendőt, majd törölje szárazra. A karcok elkerülése érdekében ne használjon súrolószert.

Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia: 220-240 V ~ 50 Hz

Teljesítmény: 1800 W

Ártalmatlanítás



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy az elektromos hulladékot nem szabad a háztartási szeméttel együtt kidobni.

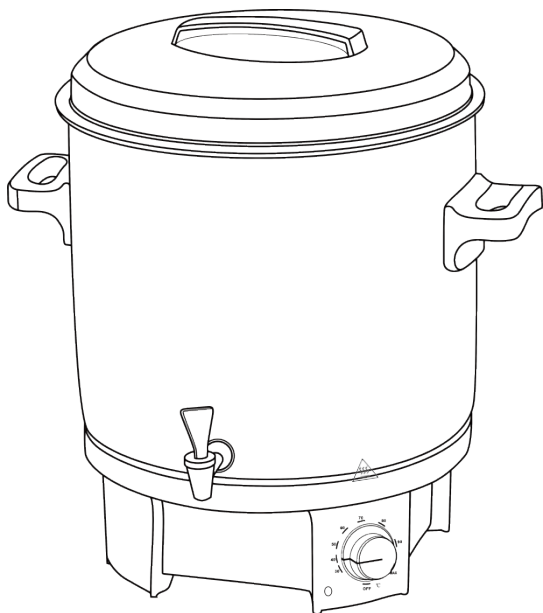
A WEEE-irányelv (angolul: Waste of Electrical and Electronic Equipment; magyarul: az elektromos és elektronikus

berendezések hulladékairól szóló irányelv) (2012/19/EU) annak érdekében született, hogy a készülékeket a lehető legjobb újrahasznosítási technikákkal dolgozzák fel, a környezetre gyakorolt hatás csökkenjen, a veszélyes anyagok megfelelő kezelést kapjanak, és ne keletkezzenek új hulladéklerakó helyek. További információkat az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak helyes kezeléséről az illetékes ország képviselőjénél kaphat.

bono

ENJOY ELECTRICS

Упътване за експлоатация



Машина за консервиране

79070026

WWS-27.1



XXXLutz KG, Roemerstrasse 39, AT-4600 Wels, Austria

В АЖН И УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Моля преди употреба внимателно прочетете всички инструкции. Уверете се, че Вашето мрежово напрежение съответства на данните от табелката с технически данни на уреда.
2. Не потапяйте уреда във вода или други течности.
3. Не използвайте уреда с повреден захранващ кабел.
4. Ако уредът или захранващият кабел са повредени, моля обърнете се към оторизиран сервизен център. Моля, не извършвайте сами ремонтни дейности.
5. Не използвайте уреда с празен резервоар.
6. Не използвайте уреда в непосредствена близост до газова или електрическа печка, предварително загрята фурна или друг източник на топлина.
7. Поставете уреда върху стабилна и равна работна повърхност, като спазвате разстояние от ръба, така че да не може да падне.
8. Не прекарвайте захранващия кабел през остри ръбове.
9. Преди да почистите или да поставите аксесоари, изключете уреда, извадете щепсела от електрическата мрежа и го оставете да изстине напълно.
10. Не използвайте уреда на открито.
11. Не докосвайте горещите повърхности на уреда, хващайте го само за дръжките му. Използвайте ръкавици за фурна, когато повдигате капака или премествате уреда.
12. Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате.
13. Не включвайте уреда, ако той лежи настрани или е обърнат.
14. Този уред може да се използва от деца над осем години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности.
15. Деца не трябва да играят с уреда.
16. Дейности по почистване и поддръжка могат да се извършват само от деца над 8-годишна възраст и под надзор.

17. Уредът и кабелът не трябва да попадат в ръцете на деца под 8-годишна възраст.
18. Уредът не е предвиден за управление чрез външен таймер или отделно дистанционно управление.
19. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, сервизен служител или от лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
20. Този уред е предназначен за употреба в домакинството и на подобни места като:
 - кухни за персонала в магазини, офиси и други работни помещения
 - земеделски имоти
 - използване от гости в хотели, мотели и други видове места за настаняване
 - пансиони със закуска.

У К А З А Н И Я ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

1. Поставете базовия модул върху равна и топлоустойчива работна повърхност, като го държите далеч от ръба. Не поставяйте на пода.
2. Когато превключвателят е в положение "OFF" (ИЗКЛ.), поставете захранващия щепсел в контакта.
3. Сложете съставките в тенджерата.
4. Задайте желаната степен на копчето за регулиране на температурата, 40°C, 50°C, 60°C и т.н. Когато се достигне зададената температура, контролният индикатор се изключва. Ако искате уредът да готви непрекъснато, поставете копчето за регулиране на температурата докрай надясно.
5. След употреба изключете уреда и извадете щепсела от електрическата мрежа.

В н и м а н и е :

Не докосвайте горещи повърхности, винаги изчаквайте, докато уредът изстине. Напълнете уреда между маркировките Min (минимум) и Max (максимум).

П р е д и първата употреба

Отстранете всички опаковъчни материали.

Измийте тенджерата с гореща вода, изплакнете я и я подсушете добре.

З а б е л е ж к а :

Не потапяйте базовия модул във вода.

При първата употреба ще се отдели лека миризма. Това е безобидно, напълно нормално и трае кратко.

Осигурете адекватна вентилация.

Я с т и я , подходящи за бавно готвене

1. Крок потът е подходящ за приготвяне на повечето ястия, но моля, следвайте указанията по-долу.
2. Не използвайте замразени съставки.
3. Нарезете кореноплодните зеленчуци на малки парчета, тъй като те изискват по-дълго време за приготвяне от месото. Те първо трябва да се задушат на пара за 2-3 минути. Кореноплодните зеленчуци винаги трябва да са на дъното на тенджерата, и всички съставки трябва да са покрити с течността за готвене.
4. Преди готвене изрежете излишната мазнина от месото, тъй като при бавното готвене мазнината не се изпарява.
5. Ако се придържате към традиционна рецепта за готвене, ще трябва да използвате по-малко течност. Течността не извира, както се случва при традиционното готвене.
6. Не оставяйте несготвена храна на стайна температура в крок пота.
7. Не използвайте крок пота за претопляне на храна.
8. Несвареният червен боб трябва да се накисне и да се вари поне 10 минути, преди да се приготви в крок пот, за да се отстранят токсините.
9. Моля, поставете термометър за месо в свинското печено и пилешкото месо, за да сте сигурни, че е приготвено на правилната температура.

С ъ в е т и за бавно готвене

1. За най-добри резултати крок потът трябва да е пълен поне до половината.
2. Бавното готвене запазва течностите. Ако искате да имате по-малко течност, след завиране отворете капака и настройте температурата на 40°C, а времето за къкрене намалете с 10 до 20 минути.
3. Капакът не приляга плътно. Не го отстранявайте излишно, тъй като така ще излезе топлина. При всяко повдигане на капака увеличете времето за готвене с 10 минути.
4. Повечето зеленчукови и месни рецепти изискват от 5 до 7 часа при 90°C или от 4 до 6 часа при 100°C максимум.
5. Не използвайте замразени съставки, без да сте ги размразили предварително.
6. Някои съставки не са подходящи. Макаронените изделия, морските дарове, прясното мляко и сметаната трябва да се добавят едва към края на времето за приготвяне. Времето за приготвяне зависи от много фактори, като например съдържанието на вода и мазнини, началната температура на съставките и техния размер.
7. Нарязаните на ситно съставки се приготвят по-бързо.
За най-добри резултати експериментирайте с Вашия крок пот.
8. Зеленчуците винаги трябва да са в долната половина на тенджерата, тъй като те обикновено се готвят по-дълго.
9. Всички съставки трябва да са покрити с течността за готвене.
Пригответе я (соса или бульона) отделно.

П О Ч И С Т В А Н Е

Изключете уреда от електрическата мрежа и излейте остатъците. Оставете уреда да изстине напълно, преди да го почистите. Капакът и тенджерата могат да се мият нормално. За корпуса на уреда моля използвайте влажна кърпа, след което го подсушете. Не използвайте абразивни препарати, за да избегнете надраскване.

Т е х н и ч е с к а спецификация

Обявено напрежение/обявена честота: 220-240 V ~ 50 Hz

Обявена консумация на енергия: 1800 W

И з х в ъ р л я н е



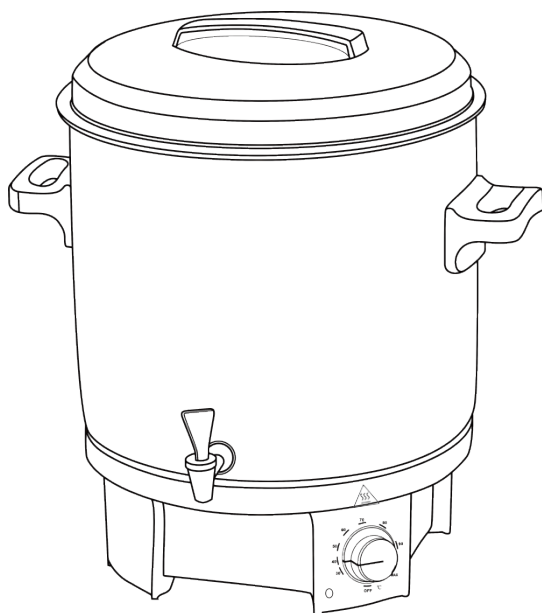
Този символ върху продукта показва, че Вашето старо електрическо или електронно оборудване трябва да се изхвърля отделно от битовите отпадъци.

Директивата WEEE (от английски: Waste of Electrical and Electronic Equipment; български: Директива 2012/19/ЕС на Европейския Парламент и на Съвета от 4 юли 2012 година относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО)) беше установена с цел повторното използване на продукти чрез прилагане на възможно най-добрите техники за рециклиране, за да се сведе до минимум влиянието върху околната среда, за успешно третиране на опасните вещества и избягване образуването на допълнителни сметища. За повече информация относно правилното изхвърляне на отпадъци от електрическо и електронно оборудване, моля обърнете се към Вашите местни институции.

bono

ENJOY ELECTRICS

Mode d'emploi



Stérilisateur

79070026

WWS-27.1



XXXLutz KG, Roemerstrasse 39, AT-4600 Wels, Austria

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

1. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation. Assurez-vous que la tension de votre secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
2. Ne plongez l'appareil ni dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
3. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation est détérioré.
4. Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est détérioré, veuillez contacter un service clientèle autorisé. Ne procédez pas vous-même à des réparations.
5. N'utilisez pas l'appareil avec la cuve vide.
6. N'utilisez pas l'appareil à proximité immédiate d'une cuisinière à gaz ou électrique, d'un four préchauffé ou de toute autre source de chaleur.
7. Placez l'appareil sur un plan de travail stable et plat, à distance du bord, de sorte qu'il ne puisse pas tomber.
8. Ne faites pas passer le cordon d'alimentation par des bords tranchants.
9. Avant de procéder au nettoyage ou à la mise en place d'accessoires, mettez l'appareil hors tension, débranchez la fiche secteur et laissez-le refroidir intégralement.
10. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
11. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil, saisissez-le uniquement par les poignées. Utilisez des gants de cuisine pour soulever le couvercle ou déplacer l'appareil.
12. Débranchez toujours la fiche secteur en cas de non-utilisation.
13. Ne mettez pas l'appareil sous tension s'il est couché sur le côté ou se trouve à l'envers.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ou par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu auparavant des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
16. Les enfants peuvent effectuer des opérations de nettoyage et de

maintenance uniquement s'ils ont au moins huit ans et sont sous surveillance.

17. Les enfants de moins de huit ans ne doivent pas manipuler l'appareil et le cordon d'alimentation.
18. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner par le biais d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
19. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un collaborateur du service clientèle ou une personne de qualification similaire, afin de prévenir tout risque.
20. Cet appareil est prévu pour un usage domestique ou dans un cadre similaire, notamment:
 - une cuisine destinée au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnement de travail
 - sur un domaine agricole
 - pour les clients d'un hôtel, motel et autres établissements d'hébergement
 - pour les chambres d'hôtes

CONSEILS D'UTILISATION

1. Placez l'unité de base sur un plan de travail plat et résistant à la chaleur, à distance du bord. Ne pas disposer l'appareil par terre.
2. Branchez la fiche secteur dans la prise de courant, l'interrupteur étant sur « OFF ».
3. Mettez les ingrédients dans la cuve.
4. Réglez le thermostat à la température souhaitée, 40 °C, 50 °C, 60 °C etc. Le voyant s'éteint une fois que la température respectivement réglée est atteinte. Si vous souhaitez une cuisson permanente, réglez le thermostat au maximum à droite.
5. Après l'utilisation, mettez l'appareil hors tension et débranchez la fiche secteur.

Attention:

Ne touchez pas les surfaces chaudes, mais attendez toujours que l'appareil ait refroidi. Remplissez l'appareil entre les repères Min et Max.

Avant la première utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage.

Lavez la cuve à l'eau chaude, rincez-la et essuyez-la bien pour la sécher.

Remarque:

Ne plongez pas l'unité de base dans l'eau.

Un léger dégagement d'odeur se produit lors de la première utilisation. Ce phénomène bénin est parfaitement normal et ne dure qu'un bref instant.

Veillez à aérer suffisamment la pièce.

Plats adaptés à la cuisson lente

La mijoteuse convient pour cuisiner la plupart des plats, mais veuillez suivre les conseils figurant ci-après.

1. N'utilisez pas d'aliments surgelés sans les décongeler auparavant.
2. Coupez les légumes-racines en petits morceaux, car ils ont besoin d'un temps de cuisson plus long que la viande. Il convient de les faire mijoter 2 à 3 minutes au début. Les légumes-racines devraient toujours être en bas dans la cuve et tous les ingrédients doivent être recouverts du liquide de cuisson.
3. Retirez le gras superflu de la viande avant de procéder à la cuisson, étant donné que la graisse ne s'évapore pas à la cuisson lente à basse température.
4. Si vous vous basez sur une recette de cuisine classique, vous devez mettre moins de liquide. En effet, le liquide ne s'évapore pas comme dans la cuisson classique.
5. Ne laissez pas des plats non cuits à température ambiante dans la mijoteuse.
6. Ne vous servez pas de la mijoteuse pour faire réchauffer des plats.
7. Afin d'éliminer les toxines, faites tremper pendant au moins 10 minutes et cuire les haricots rouges crus avant de les faire mijoter dans l'appareil.
8. Enfoncez un thermomètre à viande dans le rôti ou poulet pour garantir leur cuisson à la bonne température.

Conseils pour la cuisson lente

1. Pour obtenir de meilleurs résultats, il convient de remplir la mijoteuse au moins de moitié.
2. La cuisson lente maintient les liquides dans la préparation. Si vous voulez les réduire, ouvrez le couvercle après la cuisson et réglez le thermostat à 40 °C, abrégez le temps de cuisson de 10 à 20 minutes.

3. Le couvercle n'est pas parfaitement ajusté. Ne le soulevez pas inutilement, car cela fait s'échapper de la chaleur. Chaque soulèvement du couvercle entraîne une prolongation du temps de cuisson de 10 minutes.
4. La plupart des recettes de plats de légumes et viande nécessitent 5 à 7 heures à 90 °C ou 4 à 6 heures à 100 °C maximum.
5. N'utilisez pas d'aliments surgelés sans les décongeler auparavant.
6. Certains ingrédients ne conviennent pas. Les pâtes, fruits de mer, le lait et la crème ne devraient être ajoutés que vers la fin du temps de mijotage. De nombreux facteurs influent sur le temps de mijotage, comme la teneur en eau et graisse, la température initiale ou les ingrédients et la taille de ces derniers.
7. Les ingrédients cuisent plus vite lorsqu'ils sont finement coupés. Expérimentez l'usage de votre mijoteuse pour obtenir les meilleurs résultats.
8. Les légumes devraient toujours se trouver dans la moitié inférieure de la cuve, car leur temps de mijotage est normalement plus long.
9. Tous les ingrédients doivent être recouverts du liquide de cuisson. Préparez celui-ci (sauce ou bouillon) séparément.

NETTOYAGE

Débranchez la fiche secteur et faites s'écouler les restes de cuisson.

Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.

Le couvercle et la cuve peuvent être lavés normalement.

Pour le boîtier de l'appareil, utilisez un chiffon humide, puis séchez-le en frottant. N'utilisez pas de produit abrasif pour prévenir toute rayure.

Spécifications techniques

Tension/fréquence nominales: 220-240 V~50 Hz

Puissance absorbée nominale: 1800 W

Mise au rebut



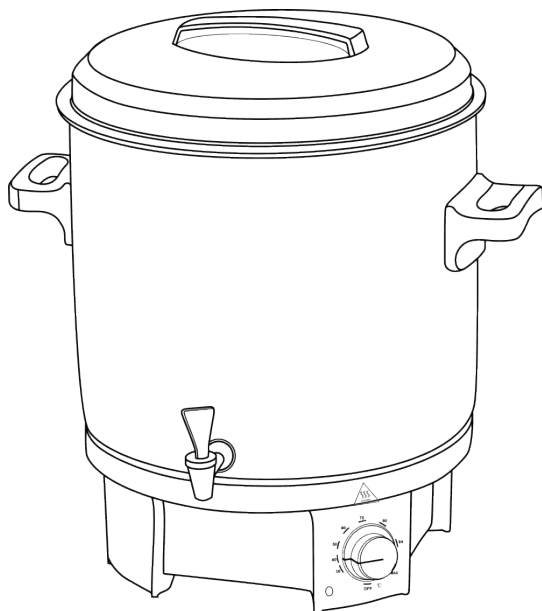
Ce symbole sur le produit indique que votre appareil électrique ou électronique doit être mis au rebut séparément des déchets ménagers.

■ La directive WEEE (de l'anglais : Waste of Electrical and Electronic Equipment, français : relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)) (2012/19/UE) a été instaurée pour que le réemploi des produits se fasse dans le respect des meilleurs procédés de recyclage, dans le but de réduire l'impact sur l'environnement, traiter les substances dangereuses et éviter la mise en décharge. Pour plus d'informations concernant la mise au rebut correcte de déchets électriques et électroniques, veuillez contacter vos autorités locales.

bono

ENJOY ELECTRICS

Manuale d'uso



Pentola elettrica

79070026

WWS-27.1



XXXLutz KG, Roemerstrasse 39, AT-4600 Wels, Austria

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

1. Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggere attentamente tutte le istruzioni. Accertarsi che la tensione della rete coincida con i dati riportati sulla targhetta.
2. Evitare di immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
3. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato.
4. In caso di apparecchio o cavo di alimentazione danneggiati contattare un centro di assistenza autorizzato. Evitare di effettuare riparazioni in autonomia.
5. Non utilizzare mai l'apparecchio con il serbatoio vuoto.
6. Non utilizzare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di un piano cottura elettrico o a gas, di forni preriscaldati o altre fonti di calore.
7. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana, tenendo una certa distanza dal bordo, per evitare che cada.
8. Non passare mai il cavo di rete sopra spigoli vivi.
9. Prima della pulizia o del montaggio degli accessori spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare.
10. Non utilizzare l'apparecchio all'aria aperta.
11. Evitare di toccare le superfici calde. Afferrare l'apparecchio solo per i manici. Per sollevare il coperchio o spostare l'apparecchio utilizzare guanti da forno.
12. In caso di non utilizzo staccare la spina dalla presa di corrente.
13. Non accendere mai l'apparecchio se posizionato di lato o capovolto.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli otto anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o non in possesso delle necessarie conoscenze ed esperienza solo se istruiti in precedenza sull'uso sicuro dell'apparecchio, in modo da comprendere i pericoli associati al suo utilizzo.
15. I bambini NON devono giocare con l'apparecchio.
16. I bambini di età superiore a 8 anni possono effettuare la pulizia o la normale manutenzione solo sotto sorveglianza.
17. L'apparecchio e il cavo non devono essere toccati da bambini di età inferiore agli 8 anni.

18. L'apparecchio non è destinato all'uso con un timer esterno o un telecomando a parte.
19. In caso di danneggiamento, il cavo di alimentazione dovrà essere sostituito dal produttore, da un tecnico del centro di assistenza o da personale qualificato equivalente, allo scopo di prevenire qualsiasi rischio.
20. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e impieghi affini tra cui:
 - cucinotti per il personale in aziende, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - aziende agricole;
 - hotel, motel e altri tipi di strutture ricettive;
 - bed and breakfast.

INDICAZIONI PER IL FUNZIONAMENTO

1. Posizionare la base su una superficie piana e resistente alle alte temperature, tenendo una certa distanza dal bordo. Evitare di posizionare l'apparecchio sul pavimento.
2. Con l'interruttore in posizione OFF, inserire la spina in una presa elettrica.
3. Versare gli ingredienti nella pentola.
4. Impostare il regolatore sul livello desiderato: 40°C, 50°C, 60°C e così via. Una volta raggiunta la temperatura impostata la spia di controllo si spegne. Se è previsto che la pentola debba bollire continuamente portare il regolatore di temperatura tutto a destra.
5. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa.

Attenzione:

Evitare di toccare le superfici molto calde; attendere fino a che l'apparecchio si sarà raffreddato. Riempire la pentola tenendo un livello compreso tra le tacche di minimo e massimo.

Prima messa in funzione

Rimuovere tutti i materiali d'imballo.

Lavare la pentola con acqua calda, sciacquare e a seguire asciugare con cura.

Nota:

Evitare di immergere la base in acqua!

Al primo utilizzo l'apparecchio emanerà un leggero odore. Si tratta di un fenomeno normale e di breve durata.

Provvedere a una sufficiente aerazione dell'ambiente.

Cibi adatti alla tecnica di slow cooking

La pentola Crockpot è perfetta per preparare gran parte dei cibi; tuttavia è opportuno tenere in considerazione le indicazioni qui di seguito.

1. Non utilizzare ingredienti congelati, che vanno invece sempre scongelati in precedenza.
2. Tagliare le verdure a radice a pezzetti, perché richiedono tempi preparazione più lunghi rispetto alla carne. Convienne rosolare tali verdure per 2 o 3 minuti. Le verdure dovrebbero rimanere sempre sul fondo della pentola, e tutti gli ingredienti devono essere coperti dal liquido di cottura.
3. Prima della cottura eliminare il grasso superfluo della carne, che con la tecnica slow cooking non si scioglie.
4. Come base di partenza fare riferimento a una comune ricetta di cottura per utilizzare meno liquido. Diversamente dalle normali tecniche di cottura, infatti, il liquido non si asciuga.
5. Evitare di lasciare cibi non cotti nella pentola Crockpot a temperatura ambiente.
6. Non utilizzare la pentola Crockpot per riscaldare cibi.
7. Prima della cottura in Crockpot i fagioli rossi crudi vanno messi in ammollo e poi fatti bollire per 10 minuti in modo da eliminare le sostanze tossiche.
8. Per preparare arrosti o pollo inserire il termometro nella carne per essere certi di avere la corretta temperatura di cottura.

Consigli per la tecnica slow cooking

1. Per ottenere i migliori risultati, la pentola Crockpot deve essere riempita a metà.
2. Lo slow cooking infatti mantiene i liquidi. Se si desidera ridurre il livello di liquido, dopo la cottura aprire il coperchio e impostare la temperatura a 40° C. Ridurre la fase di cottura a fuoco lento di 10-20 minuti.

3. Il coperchio non è perfettamente su misura e dunque ermetico. Evitare di aprirlo inutilmente per evitare che il calore fuoriesca. Ad ogni sollevamento di coperchio il tempo di cottura si allunga di 10 minuti.
4. La maggior parte delle ricette a base di pesce o verdura richiedono da 5 a 7 ore di cottura a 90° C o da 4 a 6 ore a max. 100° C.
5. Non utilizzare ingredienti congelati, che vanno invece sempre scongelati in precedenza.
6. Alcuni ingredienti non sono adatti a questo tipo di cottura. La pasta, i frutti di mare, il latte e la panna vanno aggiunti solo a fine cottura. Sono diversi i fattori che determinano il tempo di cottura, tra cui il contenuto di acqua e grasso, la temperatura di partenza, gli ingredienti e le loro dimensioni.
7. Gli ingredienti sminuzzati cuociono più rapidamente. Per ottenere ottimi risultati con la pentola Crockpot bisogna sperimentare un po'.
8. Le verdure vanno poste sempre nella metà inferiore della pentola, perché solitamente richiedono tempi di cottura più lunghi.
9. Tutti gli ingredienti devono essere coperti dal liquido di cottura, che va preparato a parte (salsa o brodo).

PULIZIA

Staccare la spina dalla presa di corrente e svuotare la pentola eliminando i residui. Prima della pulizia la pentola deve essersi completamente raffreddata. Il coperchio e la pentola si possono lavare come di consueto. Per pulire l'esterno della pentola utilizzare un panno umido e a seguire strofinare per asciugare. Evitare l'uso di prodotti abrasivi per non graffiare la pentola.

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza nominali: 220-240V ~50Hz

Corrente nominale assorbita: 1800 W

Smaltimento



Questo simbolo riportato sul prodotto indica che gli apparecchi elettrici o elettronici fuori uso non possono essere smaltiti insieme ai comuni rifiuti domestici.

■ La direttiva WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment) sui rifiuti elettrici ed elettronici) (2012/19/UE) è stata introdotta per recuperare prodotti facendo uso delle migliori tecniche di riciclo possibili, in modo da ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente, gestire le sostanze pericolose ed evitare ulteriori rifiuti conferiti presso le discariche. Per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche o elettroniche, invitiamo a contattare le autorità locali.