

CUK
by GADNIC

OLLA DE COCCION LENTA
SWPOT332

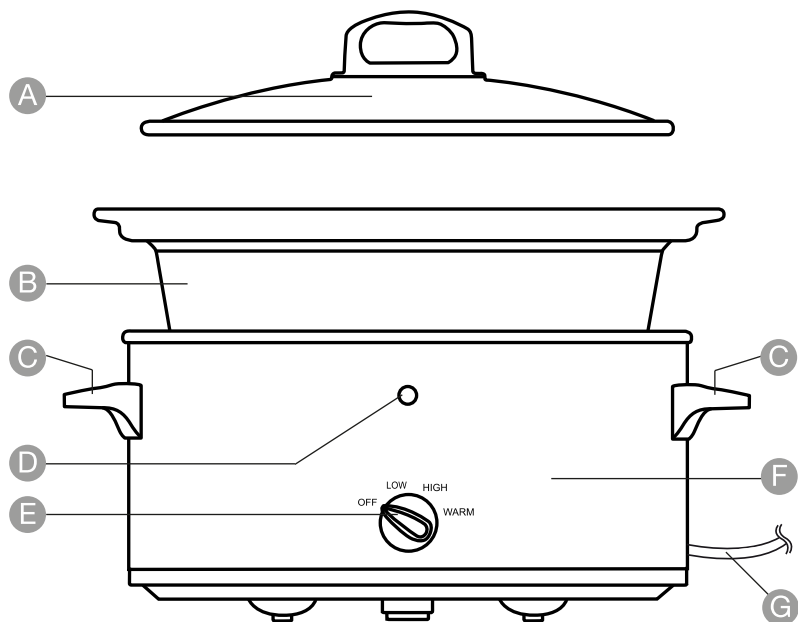


MANUAL DE USUARIO

SLOW0002

Contenido:

Antes de comenzar, compruebe que el embalaje incluye los siguientes componentes:



- A Tapa
- B Bol de cocción cerámico
- C Asas
- D Indicador de estado
- E Selector de modo
- F Unidad base
- G Cable de alimentación con enchufe

CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para futuras consultas. Si transfiere el producto a una tercera persona, debe incluir también este manual de instrucciones.

Al usar aparatos eléctricos, siempre deben tomarse unas precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, de descarga eléctrica y/o de daños personales incluyendo las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! Evite las salpicaduras sobre el conector.

⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! El uso incorrecto puede provocar posibles lesiones.

- Este aparato se ha diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares como:
 - Cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
 - granjas;
 - clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - alojamientos con desayuno.
- Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo, hacerle alguna tarea de mantenimiento o cambiarlo de lugar, y siempre que no esté en uso.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o pomos. Utilice agarradores al sacar la tapa o manipular los recipientes calientes.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o al aparato en agua u otro líquido.
- El cable no debe colgar del borde de la mesa o mostrador, ni debe estar en contacto con una superficie caliente.
- Preste especial atención al mover el aparato con alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes en él.
- Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras y deje que el agua se escurra dentro de la unidad.

- Los recipientes se han diseñado para usar solo con este aparato. Nunca debe utilizarse encima de un quemador. No coloque un recipiente caliente encima de una superficie húmeda o fría. No utilice un recipiente agrietado.
- Los aparatos pueden ser usados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan todos los peligros relacionados.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan todos los peligros relacionados. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 y estén supervisados por un adulto. Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato no debe sumergirse en el agua.
- El elemento calefactor desprende calor residual después del uso.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- Las superficies del aparato se calientan durante el uso.
- Si el cable de alimentación se daña, el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas deben encargarse de la reparación, a fin de evitar peligros.
- Desenchufe de la toma de corriente si no tiene intención de utilizar el aparato, y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Este aparato está previsto únicamente para uso doméstico. No lo use en el exterior.
- No coloque el aparato en o cerca de un horno eléctrico o de gas caliente.
- No coloque el aparato, el bol de cocción cerámico o la tapa en un horno.
- No utilice bolsas de horno con el producto.

Símbolos



Este símbolo indica que el elemento marcado se puede calentar durante el uso y no debería tocarse sin precaución. Las superficies del aparato se calientan durante el uso.



Este símbolo identifica que los materiales usados son aptos para el contacto con los alimentos y cumplen con la normativa europea (CE) n.º 1935/2004.



La protección de este aparato es de clase I y debe estar conectado a tierra.

Uso Previsto

- Este producto se ha diseñado para la cocción lenta de sopas, estofados, guisos y asados. También se ha diseñado para conservar los alimentos cocinados en caliente.
- Este producto solo se ha diseñado para uso doméstico. No es apto para uso comercial.
- No se aceptará ninguna responsabilidad por los daños provocados por el uso inadecuado o por el incumplimiento de estas instrucciones.

Antes del Primer Uso

- Compruebe si se han producido daños durante el transporte.
- Limpie el producto antes del primer uso. Enjuague la tapa (A) y el bol de cocción cerámico (B) con agua caliente y lavavajillas neutro.
- Antes de conectar el producto al suministro de alimentación, compruebe que el voltaje del suministro y la corriente nominal corresponden a los detalles del suministro de alimentación que se muestran en la etiqueta del producto.



PELIGRO

¡Riesgo de asfixia! Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños; estos materiales son peligro potencial (p. ej. asfixia).

Funcionamiento

Consejos generales

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de incendio! No deje hervir en seco. Cuando esté completamente lleno, no siga cocinando durante más de 20 horas.

- No utilice el producto demasiado lleno o demasiado vacío. El bol de cocción cerámico (B) nunca debe estar más de dos terceras partes lleno, o menos de la mitad.
- La carne congelada debe descongelarse completamente antes de cocinarla lentamente.
- No vuelva a calentar la comida en la olla de cocción lenta. El aumento de temperatura en la olla de cocción lenta no es lo suficientemente rápido como para volver a calentar los alimentos de manera eficiente.
- Los ingredientes que requieren un mayor tiempo de cocción, como los tubérculos, deben cocinarse con el tiempo mínimo de cocción requerido.
- Corte los tubérculos en trozos pequeños, ya que la cocción es más larga. Este tipo de vegetales deben colocarse en la parte más caliente del bol de cocción cerámico (B), es decir, en la base o en los laterales.
- Asegúrese de que los alimentos están bien sumergidos durante la cocción.
- Retire el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla ya que el método de cocción lenta no permite evaporar la grasa.
- No levante la tapa (A) durante la cocción a menos que sea necesario, ya que esto rompe el sello de condensación formado alrededor del borde del bol de cocción cerámico (B).

Cocción

- Coloque el producto en una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Enchufe el producto a la toma eléctrica.
- Llene el bol de cocción cerámico (B) con alimentos y cierre la tapa (A).
- Para encenderlo, gire el selector de modo (E) a uno de los ajustes. El indicador de estado (C) se enciende.

LOW	Cocción a 85 °C - 90 °C
HIGH	Cocción a 95 °C - 98 °C
WARM	Mantiene caliente la comida cocinada.

AVISO

No utilice el ajuste **WARM** durante más de 2 horas seguidas.

- Una vez finalizada la cocción, gire el selector de modo (E) a **WARM** para mantener la comida caliente hasta el momento de servir.
- Para apagarlo, gire el selector de modo (E) a **OFF**. El indicador de estado (D) se apaga.

Tiempos de cocción aproximados

- 1. Los tiempos de cocción indicados en la tabla siguiente son orientativos.
Para las recetas de cocción lenta, las técnicas y los tiempos de cocción específicos, consulte un libro de recetas especializado.
- 2. Dorar las carnes antes de añadirlas a la olla de cocción lenta puede reducir el tiempo de cocción.

	Cantidad total (aproximadamente)	Tiempos aproximados de cocción (hr)	
		Temperatura baja	Temperatura alta
Sopa de pollo (hecha con aproximadamente 1kg de pollo en dados):	2½ - 3 litros	8-10	6-8
Sopa de arvejas trituradas:	2½ - 3 litros	8-11	4-6
Sopa de verduras:	1½ - 2 litros	8-9	5-6
Cazuela de ternera (hecha con unos 500g de carne de ternera en dados):	1 litro	8-10	6-7
Filetes de cerdo o cordero (6 filetes gruesos):	2½ - 3 litros	8-10	6-8
Curry de ternera o cordero (hecho con aproximadamente 1,3kg de carne cortada en dados):	1½ - 2 litros	8-11	6-8
Stroganoff de ternera (hecho con aproximadamente 1,3 kg de ternera en dados):	1½ - 2 litros	8-11	7-9
Gachas de maíz:	1 litro	8-10	4-6
Manzanas asadas (4 manzanas con 125 ml de agua):	1½ - 2 litros	5-6	2-4
Vino caliente (Puede ser vino blanco):	2 litros	2-3	1-2

Limpieza y Mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! Para evitar la descarga eléctrica, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! Durante la limpieza, no sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca sujete el producto bajo el agua.

Limpieza

AVISO

Para eliminar las manchas persistentes, remoje el bol de cocción cerámico (B) y la tapa (A) en agua tibia y jabón antes de limpiarlos.

AVISO

Tanto la tapa (A) que está hecha de vidrio templado como el recipiente cerámico (B) son aptos para lavavajillas.

- Para limpiar la unidad base (F), pase un paño suave y ligeramente húmedo.
- Para limpiar la tapa (A) y el bol de cocción cerámico (B) enjuáguelos con agua caliente y lavavajillas neutro. La tapa (A) y el bol de cocción cerámico (B) también son aptos para lavavajillas.
- Seque el producto después de limpiarlo.
- Nunca utilice agentes corrosivos, cepillos de alambre, decapantes, utensilios metálicos o puntiagudos para limpiar el producto.

Almacenamiento

- Guarde el producto en un lugar fresco y seco.

Especificaciones

Modelo: SWPOT332

Potencia nominal: 220-240v - 50/60Hz

Consumo eléctrico: 135-160w

Capacidad del bol: 3.5Lts

Peso neto: 3,5kg

Dimensiones: 34,3 x 25 x 21,7cm

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar