

SENCOR®

SPR 6100BK



PL ■ Wielofunkcyjny wolnowar

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

Ostrzeżenia ogólne

- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami, bądź z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o bezpieczny sposób eksploatacji urządzenia i zrozumiały potencjalne niebezpieczeństwa.
- Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy przechowywać poza dostępem dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Ryżowar musi być umieszczony w stabilnej pozycji z uchwytami umieszczonymi tak, aby wykluczyć rozlanie gorących płynów.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego. Nie używaj przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie podłączaj do gniazdka sieciowego, dopóki nie jest poprawnie zmontowane.
- Przed użyciem w pełni rozwiń przewód zasilający.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą ani wilgocią.

- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdka elektrycznego pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Uszkodzony przewód zasilający należy wymienić przez producenta, w punkcie serwisowym lub przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, aby uniknąć pojawienia się zagrożeń.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, narażasz się na niebezpieczeństwo utraty prawa do gwarancji.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki zasilania w wodzie ani innej cieczy.
- Chroń wtyczkę zasilania i gniazdko zasilania przed pryskającą wodą i innymi cieczami oraz przed gorącą parą wydostającą się z urządzenia. Jeśli, mimo tego, dojdzie do styczności tych elementów z cieczą lub parą, uruchom bezpiecznik gniazdka (wyłącz zasilanie), a następnie ostrożnie osusz gniazdko i wtyczkę przed kolejnym użyciem.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego po zakończeniu używania.

Sposób poprawnej eksploatacji wolnowaru

- Wolnowar jest przeznaczony do gotowania klasycznego i powolnego gotowania na parze. Zabrania się używania urządzenia do innych celów, niż, do których jest przeznaczone.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w pomieszczeniach, jakimi na przykład są:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy,
 - w gospodarstwach rolnych,
 - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
 - w organizacjach oferujących noclegi ze śniadaniem.

- Wolnowar jest przeznaczony do użytku wyłącznie w pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Wolnowar można używać wyłącznie zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj wolnowaru wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami, które są z nim dostarczane.



Ostrzeżenie:

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Wolnowaru nie można podłączać do programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.
- Nie używaj wolnowaru do ogrzewania pomieszczenia!
- Zawsze wyłączaj i odłączaj wolnowar od gniazdka elektrycznego, jeżeli urządzenie nie jest używane, jest pozostawione bez nadzoru, przed wyjęciem wewnętrznego naczynia lub kosza do gotowania na parze, przed czyszczeniem, konserwacją lub przemieszczeniem urządzenia. Nigdy nie przemieszczaj wolnowaru jeżeli jest w trybie pracy,
- Nie używaj szybkiwaru, jeśli nie działa poprawnie lub po jego upadku na podłogę, zanurzeniu w wodzie lub uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie przekaż do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Nie podłączaj wolnowaru do gniazdka elektrycznego, nie włączaj bez wyjmowanego naczynia wewnętrznego do gotowania umieszczonego w urządzeniu.
- Nie używaj wolnowaru z pustym naczyniem wewnętrznym do gotowania.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy grzałkę i wyjmowane naczynie.
- Zabrania się dostosowywać (modyfikować) powierzchni wolnowaru, np. z użyciem tapety samoklejącej, folii itp.



Ostrzeżenie:

Nie wlewaj do obudowy urządzenie wody ani nie wkładaj do niej żadnej żywności. Potrawy oraz wodę należy umieścić wyłącznie do wyjmowanego naczynia do gotowania.

Umieszczenie wolnowaru

- Używaj wolnowaru wyłącznie na równej, suchej, czystej i stabilnej oraz odpornej na gorąco powierzchni.

- Nie stawiaj wolnowaru na krawędzi stołu, na ociekacz zlewozmywaka, na niestabilnej, pochylonej lub nierównej powierzchni, jak również na kuchence elektrycznej lub gazowej lub innych źródłach ciepła, ani w ich pobliżu.
- Nie używaj wolnowaru na powierzchniach wrażliwych na ciepło, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenie.
- W trakcie gotowania nie umieszczaj wolnowaru bezpośrednio na płycie roboczej wrażliwej na ciepło, jak na przykład kamienna płyta. Ten typ płyty roboczej jest wrażliwy na nierównomierne ciepło i w razie miejscowego ogrzewania może pęknąć. Jeśli chcesz używać tego garnka na płycie roboczej wrażliwej na ciepło, włóż pod garnek deskę kuchenną lub materiał odporny na ciepło.
- Nie stawiaj wolnowaru w bliskości przedmiotów, powierzchni lub pod przedmiotami, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary wodnej, na przykład: ściany, szafki kuchenne, kredensy, obrazy, firany i zasłony.

Sposób manipulacji z wyjmowanym naczyniem do gotowania

- Używaj wyłącznie naczynia do gotowania, która jest dostarczana z wolnowarem. Nigdy nie używaj innych naczyń.
- Nie używaj pękniętej, zgniecionej albo w inny sposób uszkodzonego naczynia do gotowania. Uszkodzone wyjmowane naczynie wewnętrzne należy zastąpić nowym oryginalnym naczyniem tego samego typu.
- Nie używaj bez wolnowaru naczynia wewnętrznego do gotowania , na przykład do przygotowywania potraw na kuchence elektrycznej, gazowej, indukcyjnej lub na otwartym ogniu.
- Naczynie do gotowania można umieścić w lodówce, można go również zastosować do pieczenia w piekarniku i myć w zmywarce. Zabrania się umieszczania naczynia w zamrażalce - ryzyko uszkodzenia naczynia.

Przed przystąpieniem do gotowania

- Przed włożeniem wyjmowanego naczynia wewnętrznego do wolnowaru, sprawdź, czy zewnętrzna powierzchnia wyjmowanego naczynia i wewnętrzna powierzchnia wolnowaru są całkowicie czyste i suche. Na powierzchni zewnętrznej naczynia do gotowania oraz powierzchni grzewczej nie mogą znajdować się resztki potraw itp. W odwrotnym przypadku występuje ryzyko pojawienia się awarii lub uszkodzenia wolnowaru.

- Przed podłączeniem wolnowaru do gniazdka elektrycznego, sprawdź, czy wyjmowane naczynie wewnętrzne jest prawidłowo osadzone w wolnowarze, czy wyjmowane naczynie wewnętrzne jest napełnione wodą i potrawami, a pokrywa jest prawidłowo umieszczona na naczyniu wewnętrznym do gotowania. Nie przepelniaj naczynia wewnętrznego.

Bezpieczeństwo podczas gotowania

- Pracującego garnka nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Podczas pracy wolnowaru, pokrywa musi być zamknięta i odpowiednio zabezpieczona. Nie kładź na pokrywie żadnych przedmiotów (np. rękawice ochronne, ścierki), które mogłyby zakryć otwór do odprowadzania pary.
- Nad szybkowarem oraz wokół niego, musi być wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza. Nie zasłaniaj szybkowaru i nie zatykaj jego otworów wentylacyjnych.
- Dopilnuj, aby otwór do odprowadzania pary nie był skierowany na materiały wrażliwe na ciepło, na użytkownika lub inne osoby. Gorąca para może spowodować poważne poparzenia.
- Nie dotykaj miejsc, z których uchodzi gorąca para, grozi niebezpieczeństwo popalenia i oparzenia.
- Nie pozostawiaj w naczyniu do gotowania żadnych pomocy kuchennych (np. łyżek do mieszania i podawania potraw), podczas aktywnej funkcji utrzymywania temperatury (KEEP WARM).



Ostrzeżenie:

Gorąca powierzchnia

- Temperatura dostępnych dla użytkownika powierzchni szybkowaru jest wysoka podczas pracy szybkowaru i przez jakiś czas jej zakończeniu.
- Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia pokrywy i zawsze zdejmuj pokrywę w kierunku od siebie.
- Przestrzegaj, aby woda z podniesionej pokrywy skapywała wyłącznie do wyjmowanego naczynia do gotowania. Woda nie może ściekać do wewnątrz obudowy wolnowaru.

Po skończeniu gotowania.

- Powierzchnia elementu grzejnego pozostaje gorąca zakończeniu działania.
- Wolnowar musi całkowicie wystygnąć przed wyjęciem naczynia do gotowania lub kosza do gotowania na parze oraz przed przystąpieniem do czyszczenia wolnowaru.
- Kiedy pokrywka jest gorąca, nie kładź jej na powierzchniach wrażliwych na gorąco.

Manipulacja z wolnowarem i jego częściami

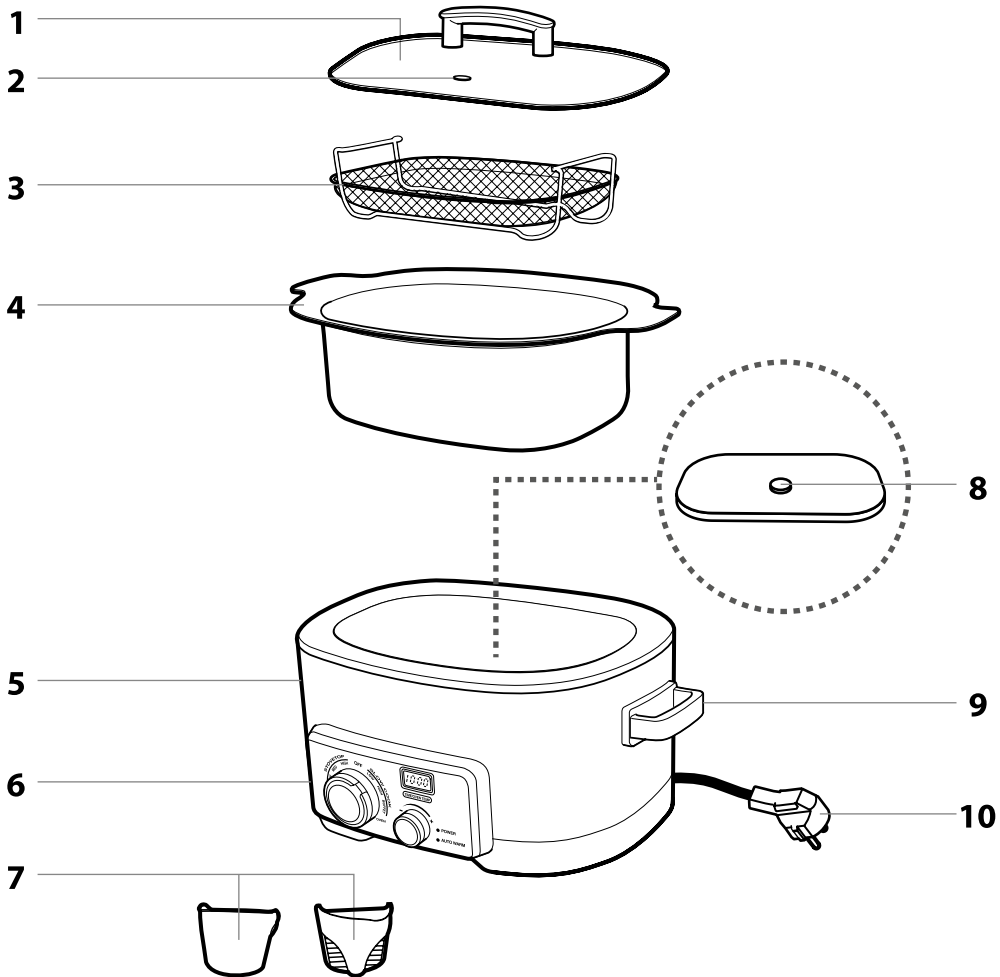
- Podczas dotykania garnka po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, aby nie dotykać obudowy garnka ani innych części garnka, ponieważ mogą one nadal pozostawać gorące.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni szybkowaru. Po wyłączeniu garnka i odłączeniu go z gniazdka zasilania, używaj uchwytów obudowy garnka do podnoszenia i przenoszenia go. W celu zachowania bezpieczeństwa, zalecamy użyć rękawic kuchennych.
- Podnoś i przenoś pokrywkę za uchwyt pokrywki. Podczas odchylania pokrywy, aby zapobiec poparzeniu, uważaj, aby para wydostająca się z naczynia wewnętrznego nie była skierowana w stronę użytkownika. W celu zachowania bezpieczeństwa, zalecamy używać rękawic kuchennych.
- Do wyjmowania naczynia do gotowania po zakończeniu gotowania używaj ochronnych rękawic kuchennych.
- Zachowuj szczególną ostrożność podczas przenoszenia garnka wypełnionego gorącą żywnością lub gorącymi cieczami.
- Do mieszania lub podawania potraw używaj pomocy kuchennych wyłącznie z tworzywa sztucznego lub drewna, ponieważ pomoce kuchenne z metalu mogą uszkodzić powierzchnię naczynia do gotowania.

Bezpieczeństwo podczas konserwacji

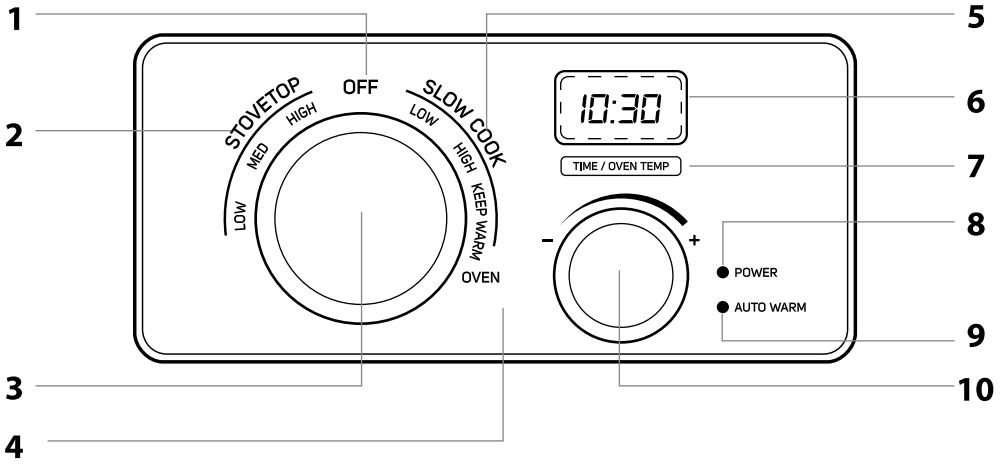
- Regularnie czyść garnek po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych lub naprawczych dotyczących garnka, poza procedurą czyszczenia opisaną w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
- Aby zapobiec porysowaniu powierzchni nieprzywierającej powłoki wyjmowanego naczynia do gotowania, używaj do czyszczenia drewnianych, silikonowych lub plastikowych narzędzi.
- Obudowa urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce do naczyń.

- Jeżeli pokrywa i wyjmowane naczynie do gotowania są gorące, nie zanurzaj ich w zimnej wodzie i nie myj pod strumieniem zimnej wody. Nagła zmiana temperatury może być przyczyną uszkodzenia.

A



B



Wielofunkcyjny wolnowar

Instrukcja obsługi

- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części urządzenia. Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Przed transportem, zalecamy urządzenie ponownie zapakować w oryginalny karton producenta.

OPIS WOLNOWARU

- A1** Pokrywa z hartowanego szkła z uchwytem
- A2** Otwór wylotu pary
- A3** Kosz do gotowania na parze
- Odporowideł do gotowania na parze lub pieczenia dużych porcji.
- A4** Wymywane aluminiowe naczynie do gotowania o pojemności 5,5 l
Z wnętrzem pokrytym powłoką zapobiegającą przysierianiu oraz uchwyty odporne na działanie temperatury.
- A5** Powłoka wolnowaru wykonana ze stali nierdzewnej
- B1** OFF (WYŁĄCZONO):
Służy do wyłączenia wolnowaru
- B2** Tryb STOVETOP (GOTOWANIE NORMALNE)
LOW - do delikatnego gotowania lub duszenia
MID - do doskonałego smażenia
HIGH - do szybkiego smażenia
- B3** Pokręto selektora trybu
- B4** Tryb OVEN (PIECZENIE)
Funkcja pieczenia z możliwością ustawienia temperatury (120 - 220 °C) oraz czasu (0:05 - 6:00)
- B5** Tryb SLOW COOK (GOTOWANIE POWOLNE):
LOW - bardzo powolne gotowanie do przygotowania gatunków mięsa
- A6** Panel sterowania
- A7** Rękawice kuchenne
- A8** Element grzejny
- A9** Uchwyty obudowy garnka
Uchwyty są odporne na działanie podwyższonej temperatury i chronią przed poparzeniem oraz umożliwiają manipulację z gorącym wolnowarem podczas gotowania nawet bez użycia rękawic ochronnych.
- A10** Przewód zasilający
- z gęstym włóknem mięśniowym HIGH - powolne gotowanie do przygotowania lekkich gatunków mięsa
KEEP WARM - do utrzymania temperatury podawania potraw z możliwością ustawienia czasu nawet do 12 godzin
- B6** Cyfrowy wyświetlacz LED wskazujący czas/temperaturę
- B7** Przelicznik do ustawienia czasu/temperatury
- B8** Kontrolka zasilania wolnowaru
- B9** Kontrolka trybu utrzymania w cieple
- B10** Pokręto do ustawienia czasu/temperatury

ZASTOSOWANIE WOLNOWARU

- Wielofunkcyjny wolnowar jest przeznaczony do gotowania potraw - zup, gulaszu, sosów, duszonych warzyw, nadziewanych papryk, ziemniaków po francusku, rolad z mięsem, makaronu i całego szeregu innych potraw, które są przygotowywane (gotowane) w tradycyjnych garnkach kuchennych, szybkowarach lub w naczyniach do duszenia lub gotowania na parze.
- Kosz do gotowania na parze ze stali nierdzewnej umożliwił również przygotowania ryb, knedli oraz warzyw na parze, aby zachować maksimum wartości odżywczych.

POWODY DO UŻYCIANIA TRYBU POWOLNEGO GOTOWANIA

- Powolne gotowanie to sposób gotowania, które zachowuje wszystkie smaki, nie wymaga dodawania oleju, oszczędza czas i pieniądze oraz umożliwia przygotować doskonałą potrawę nawet z tańszych kawałków mięsa. Zabrania przypaleniu, ponieważ nie wymaga stosowania wysokich temperatur do gotowania, w których następuje proces przypalenia, obniża ilość użytej wody, dzięki przygotowaniu potraw w jednym naczyniu.
- Zalety trybu powolnego gotowania:
 - Łatwość i oszczędność czasu - po prostu włożysz wszystkie składniki do wolnowaru i pozostawisz, aby wykonał całą pracę.
 - Oszczędność wody i energii - skuteczniejsze przekazywanie ciepła niż w klasycznych garnkach ceramicznych, dzięki specjalnej budowie naczyń ze stopu aluminium, co oznacza oszczędność energii.
 - Smakowite pokarmy bez utraty witamin - dzięki powolnemu gotowaniu w niskich temperaturach zostaną zachowane witaminy i smaki, w porównaniu do gotowania tradycyjnego.
 - Szczyście mięso - przy powolnym gotowaniu, sos pozostaje wewnątrz mięsa.
 - - Możliwość gotowania twardego mięsa - tradycyjne twarde gatunki mięsa są po wolnym gotowaniu doskonałe.
 - Przygotowanie potraw bez tłuszczu - dzięki niskim temperaturom bez konieczności stosowania oleju, z tego powodu potrawy są lekkie, a nawet bardziej smakowite.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem umyj naczynie do gotowania **A4**, szklaną pokrywkę **A1** oraz kosz gotowania na parze **A4** gorącym roztworem środka do mycia naczyń. Następnie opłukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Części te można umywać w zmywarce.
- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również wewnętrzne i zewnętrzne części wolnowaru **A5** i następnie wytrzyj do sucha. Nigdy nie zanurzaj wolnowaru **A5** w wodzie lub w innej cieczy!

SPOSÓB EKSPLOATACJI WOLNOWARU

PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

- Wyjmij z wolnowaru naczynie do gotowania **A4**, za pomocą miarki lub łyżki wóń potrzebne składniki i zgodnie z przepisem zapełnij wodą. Ogólna ilość składników z wodą może sięgać maksymalnie do 4/5 pojemności naczynia. Przy przygotowaniu potrawy, która podczas gotowania zwiększa swoją objętość, można napełnić naczynie do maksymalnie 3/5. Minimalna ilość gotowanej potrawy nie może być mniejsza niż 1/5 pojemności naczynia.



Ostrzeżenie:

Nie krój potraw bezpośrednio w naczyniu do gotowania **A4**. Nigdy nie wkładaj potraw bezpośrednio do naczynia **A5**.

- Krawędź górną oraz wszystkie części ryżowaru, które zostały zabrudzone resztkami potrawy podczas wkładania składników do naczynia, wyczyść dokładnie ściereczką z tkaniny lub papieru.
- Przed włożeniem naczynia do gotowania do wolnowaru **A5** należy przekonać się, że jego wewnętrzne części i przede wszystkim element grzejny **A8** oraz jego otoczenie są czyste i pozbawione resztek potraw.
- Włóż naczynie do gotowania do wolnowaru. Po włożeniu, lekko przekręć naczynie do gotowania w obie strony, aby dobrze dotykało się powierzchni elementu grzejnego.



Ostrzeżenie:

Nie używaj wolnowaru bez włożonego naczynia do gotowania. Naczynie do gotowania może być używane do pieczenia w piekarniku do temperatury 260 °C. Nie można stosować do gotowania lub ogrzewania na palnikach gazowych lub na elektrycznych lub ceramicznych płytach kuchennych.

- Na naczynie do gotowania połóż i zabezpiecz pokrywę **A1**. Wolnowar jest w ten sposób przygotowany do pracy.

PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW ORAZ RADY DO GOTOWANIA

- Ilość przetwarzanych surowców należy dobrać tak, aby nie została przekroczona maksymalna dozwolona pojemność naczynia do gotowania. Po potrawę należy zawsze włączyć dostateczną ilość wody, w odwrotnym przypadku wolnowar mógłby się przed skończeniem procesu gotowania przegrzać się z powodu braku wody.
- Do przygotowania większego kawałka mięsa, należy podać go większą ilością wody. Z mięsa zawsze odkroj tkanę tłuszczową. Mięso, ryby i dary morza należy gotować przez dłuższy okres czasu.
- Do naczynia do gotowania można umieścić również zmrożone mięso, owszem dodając około 0,2 l wody lub bullionu, aby również mięsem i naczyniem powstała warstwa pośrednia, która chroni naczynie przed gwałtowną zmianą temperatury. Jednocześnie należy liczyć się z tym, że gotowanie będzie o kilka godzin dłuższe.
- Potravę należy pokroić w jednakowe kawałki, aby zostały przygotowane (ugotowane) w jednakowym czasie.
- Proces przygotowania warzyw na przykład marchwi, cebuli, bruksli itd. jest dłuższy niż w przypadku mięsa, z tego powodu należy warzywa te pokroić w mniejsze kawałki.
- Zmrożone warzywa należy w pierwszej kolejności rozmrozić i dodać w ostatniej półgodzinie, do godziny do procesu przygotowania potrawy. W ten sposób, warzywa zachowują kolor i strukturę. Jednocześnie potrawa (mieszanka) wewnątrz wolnowaru nie ochłodzi się zbyt. Wstępny opieczeniem mięsa i obsmażeniem warzyw na patelni, nastąpi umięduszenie tłuszczu z mięsa i jednocześnie nastąpi podwyższenie wyglądu oraz smaku mięsa i warzyw.
- U nabiału np. śmietany, kwaśnej śmietany lub jogurtu, podczas powolnego gotowania następuje skrzepnięcie (warzenie) nabiału lub rozłożenie struktury makaronu, z tego powodu surowce te należy dodać do gotowania dopiero na końcu procesu.
- Nasiona roślin strączkowych (np. sucha fasola i soczewica) nigdy nie gotuj w naczyniu, zawsze należy je odmoczyć przez przynajmniej 10 godzin.
- Nie musisz używać w ogóle tłuszczu, na przykład oleju, masła, smalec, zwłaszcza jeżeli chcesz, aby pokarm był dietetyczny. Jeżeli nie objeździesz się bez tłuszczu, wystarczy 2-3 łyżki oleju, według ilości przygotowywanych porcji.
- Podczas gotowania podnoś pokrywę jak najmiej, ponieważ podnosząc pokrywę następuje wydzielanie się ciepła i wyparowywanie zawartych cieczy. Jeżeli podczas gotowania często podnosisz pokrywę lub zdejmiesz ją z wolnowaru na dłuższy okres czasu, należy wziąć pod uwagę, że urządzenie wydłuży czas gotowania potrawy.

UMIĘSZCZENIE WOLNOWARU

- Wolnowar należy umieścić na równej, suchej, czystszej i przede wszystkim stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur. Jeśli chcesz używać wolnowaru na płycie roboczej wrażliwej na ciepło, włóż pod wolnowar deskę kuchenną lub materiał odporny na ciepło.
- W pobliżu wolnowaru nie mogą znajdować się przedmioty lub powierzchnie, które mogą ulec zniszczeniu w wyniku wydostającej się pary, np.: ściany, szafki kuchenne, kredensy, obrazy, zasłony itp.
- Uchwyty wolnowaru należy skierować tak, aby nikt nie zawadził o urządzenie i w ten sposób nie spowodował wsunięcia lub przewrócenia rżyzowaru lub wylanie gorącej zawartości.

WŁĄCZENIE

- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka elektrycznego. Jeżeli pokrętko selektora **B3** jest ustawione w dowolnej pozycji innej niż OFF (wyłączono), na wyświetlaczu **B6** pojawi się komunikat błędny „Err”. W takim przypadku należy pokrętkę **B3** przekręcić do pozycji OFF i następnie ustawić wymagany tryb.

TRYB NORMALNEGO GOTOWANIA (STOVETOP)

- Pokrętkę **B3** wybierz jeden z wariantów LOW/MED/HIGH normalnego gotowania. Rozwiewi się kontrolka zasilania wolnowaru **B8** a na wyświetlaczu **B6** pojawi się „On” (włączone) włącznie z jedną lub z kilkoma poziomymi kreskami. Kreski oznaczają moc trybu. Dla poziomu LOW pojawi się jedna kreska, dla MED pojawią się dwie, a dla HIGH pojawią się trzy.
- Poziom LOW należy ustawić do gotowania delikatnego lun duszenia potraw, MID dla do doskonałego smażenia potraw, HIGH do szybkiego smażenia lub pieczenia potraw.
- Po wybraniu poziomu, wolnowar rozpocznie proces gotowania.



Notatka:

W trybie tym nie można zmienić długości czasu lub temperatury gotowania, wolnowar steruje procesem automatycznie.

TRYB GOTOWANIA POWOLNEGO (SLOW COOK)

- Pokrętkę **B3** wybierz jeden z wariantów LOW/MED/HIGH powolnego gotowania.
- LOW – bardzo powolne gotowanie do przygotowania gatunków mięsa z gęstym włóknem mięśniowym. HIGH – powolne gotowanie do przygotowania lekkich gatunków mięsa itp.
- Kontrolka zasilania wolnowaru **B8** rozświeci się, a na wyświetlaczu **B6** pojawi się długość czasu gotowania dla wybranej możliwości. Wartość w pierwszej kolejności będzie migać, po czym będzie świecił stałym światłem.
- Wartość domyślna czasu dla możliwości LOW wynosi 8:00 godzin, dla możliwości HIGH wartość wynosi 4:00 godziny. Wartość domyślną czasu można mienić pokrętkę **B10** w 30 minutowych krokach, w zakresie od 00:30 do 12:00.



Notatka:

W trybie tym nie można mienić wartości temperatury, wolnowar sam steruje temperatura. Jeżeli przebiega proces powolnego gotowania a do końca gotowania pozostaje czas dłuższy niż 30 minut i użytkownik manualnie podwyższy czas za pomocą selektora **B10**, nie można następnie wrócić czasu na wartość mniejszą niż 30 minut.

- Po osiągnięciu ustawionego czasu gotowania, wolnowar automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania temperatury. Zapali się kontrolka **B9** i na wyświetlaczu pojawi się symbol „On”. Temperatura jest utrzymywana nawet przez 12 godzin, w zależności na ilości i rodzaju potrawy.

TRYB PIECZENIA (OVEN)

- Tryb pieczenia (OVEN) jest idealny do pieczenia różnych gatunków mięsa lub warzyw, umożliwia dokonując ustawień temperatury jak również czasu.
- Pokrętkę selektora **B3** ustaw w pozycji OVEN. Na wyświetlaczu kilkakrotnie zamiga i następnie będzie świecił stałym światłem domyślna wartość temperatury, która wynosi 180 °C. Za pomocą pokrętła selektora **B10** można zmienić temperaturę w 10 stopniowych krokach w zakresie od 120 °C do 220 °C.
- Naciskając przycisk **B7** można przełączyć temperaturę na czas. Na wyświetlaczu **B6** pojawi się wartość czasu 01:00 godz. Za pomocą pokrętła **B10** możesz zmienić wartość czasu od 00:05 do 6:00 w 5 minutowych krokach.
- Temperaturę i czas można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.



Ostrzeżenie:

Obudowa wolnowaru oraz pokrywa są podczas przygotowania potraw w wszystkich trybach bardzo gorące, z tego powodu nie dotykaj urządzenia bez pomocy ochronnych. Podczas pracy urządzenia można dotykać wyłącznie elementów sterowania na panelu **A6** i uchwytów **A9**. Przestrzegaj, aby gorącego wolnowaru nie dotykały zwłaszcza dzieci. Przy zdejmowaniu pokrywy po skończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ wydostająca się para jest bardzo gorąca. Pokrywę należy zawsze przechylić w kierunku od siebie, aby para nie poparzyła użytkownika a woda ściekała do rżyzowaru.

- Po skończeniu gotowania, wartość 0:00 będzie migać na wyświetlaczu przez okres 2 minut, następnie wolnowar automatycznie wyłączy się. Kontrolka **B8** zgaśnie. Aby włączyć wolnowar wystarczy przekręcić pokrętkę **B3** na dowolny tryb.

SPOSÓB UŻYWANIA KOSZA DO GOTOWANIA NA PARZE

- Kosz do gotowania na parze można zastosować praktycznie w każdym trybie gotowania, jeżeli zyczysz sobie przyrządzić potrawę na parze. Najbardziej odpowiednim trybem jest pieczenie (OVEN), w którym można wykonać ustawień czasu i temperatury.
- Do koszyka do gotowania na parze włóż potrawę a koszyk włóż do naczynia.
- Do naczynia do gotowania **A4** wlej wodę, aby poziom wody był bezpośrednio pod poziomem koszyka do gotowania na parze. Woda nie może dotykać się potrawy. Połóż pokrywę na wolnowar.
- Jeżeli podczas gotowania na parze należy uzupełnić wodę, ostrożnie zdejmij pokrywę i uzupełnij wodę według potrzeby. Zdejmie lub podniesienie pokrywy powoduje stratę ciepła, z tego powodu należy liczyć się z wydłużeniem czasu gotowania o następnych od 10 do 20 minut (według potrawy i surowców).

TRYB UTRZYMIWANIA TEMPERATURY (KEEP WARM)

- Tryb utrzymywania temperatury (KEEP WARM) służy do utrzymywania temperatury podawania potraw, z możliwością ustawienia czasu.
- Tryb aktywuje się automatycznie po skończeniu gotowania w trybu powolnego gotowania lub można tryb ten wybrać za pomocą pokrętła **B3** ustawiając go na tryb KEEP WARM. Na wyświetlaczu **B6** pojawi się wartość czasu 06:00 godz. Za pomocą pokrętła **B1** można zmienić wartość domyślną w krokach po 30 minut i w zakresie od 00:30 do 12:00.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

- Wolnowar wyposażony jest w bezpiecznik termiczny przeciwko przegrzaniu. Jeżeli w naczyniu nie ma wody lub sosu i w skutek czego nastąpi znaczący wzrost temperatury, wolnowar wyłączy się samoczynnie. W takim przypadku wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do schłodzenia. Po czym, urządzenie można ponownie włączyć.

ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA I WYŁĄCZENIE

- Po skończeniu gotowania,przekręć pokrętkę **B3** do pozycji OFF (wyłączono) i pozostaw urządzenie do całkowitego wystygnięcia.
- Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego, wolnowar wyczyść według instrukcji podanych w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, następnie postaw w odpowiednim miejscu.

ZNACZENIE KOMUNIKATÓW BŁĘDÓW NA WYŚWIETLACZU

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Err	Przełącznik B3 nie znajdował się w pozycji OFF (wyłączono), po podłączeniu wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.	Pokrętkę selektora przekręć do pozycji OFF (wyłączono) i następnie na wymagany tryb.
E01	W wolnowarze nie ma naczynia do gotowania.	Włóż naczynie do gotowania do wolnowaru.
E02 lub E03	Usterka systemu wewnętrznego urządzenia.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia i konserwacji, zawsze należy ustawić pokrętkę **B3** w pozycji OFF (wyłączono) i odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Przed zdjęciem pokrywy i wyjęciem naczynia do gotowania, pozostaw wolnowar do całkowitego wystygnięcia.

- Wijmowane naczynie do gotowania, pokrywę i kosz do gotowania na parze należy opłukać w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń i dokładnie wysuszyć za pomocą delikatnej ściereczki. Części te można umywać w zmywarce.
- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również wewnętrzne i zewnętrzne części wolnowaru i następnie wytrzyj do sucha.



Ostrzeżenie:

Obudowa wolnowaru oraz przewód zasilający nie są przeznaczone do mycia w zmywarce. Obudowę garnka ani jego przewodu zasilającego nie spryskuj wodą ani inną cieczą ani nie zanurzaj ich w wodzie lub innej cieczy.



Ostrzeżenie:

Jeżeli wyjmowane naczynie do gotowania i pokrywa szklana są gorące, nie zanurzaj ich w zimnej wodzie i nie myj pod strumieniem zimnej wody.

- Jeżeli wewnątrz naczynia znajdują się resztki potrawy, pozostaw w pierwszej kolejności przez 20-30 minut rozmięknąć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Resztki jedzenia możesz następnie łatwo usunąć za pomocą miękkiej szcztotki kuchennej.



Ostrzeżenie:

Do czyszczenia obudowy wolnowaru lub naczynia do gotowania, nigdy nie używaj substancji chemicznych, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi, ponieważ mogą one uszkodzić obudowę wolnowaru lub naczynia do gotowania.

PRZECHOWYWANIE

- Wolnowar należy przechowywać w całkowicie ostygniętym, wyłączony i odłączony od zasilania, w czystym i suchym stanie.
- Do naczynia do gotowania należy włożyć kosz do gotowania na parze a naczynie do gotowania włożyć do wolnowaru. Pokrywkę połóż na wolnowarze.
- Wolnowar należy postawić w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.



Ostrzeżenie:

Przechowywany wolnowar nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj go w nadmiernie zapyłonym środowisku. Nie stawiaj i nie kładź nic na przechowywany wolnowar.

DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość znamionowa.....	50–60 Hz
Nominalny pobór mocy.....	1200 W
Pojemność wymiowanego naczynia do gotowania.....	5,5 l

Zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy przekazać do punktu zbioru surowców wtórnych wyznaczonego przez władze lokalne.

UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Symbol ten, umieszczony na produkcie lub w załączonej dokumentacji oznacza, iż użytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie można wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Aby zagwarantować poprawny sposób utylizacji, odpady i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektroodpadu. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu. Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbioru surowców wtórnych. W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz poddać utylizacji urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w pozostałych krajach poza obszarem Unii Europejskiej

Symbol obowiązuje na terenie Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urządzeniach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.