

SENCOR®

SPR 5520SS



WOLNOWAR

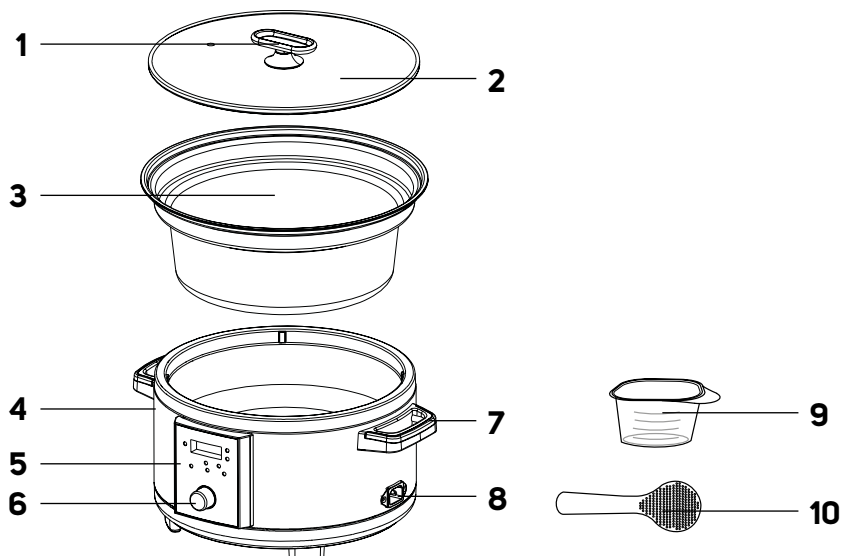
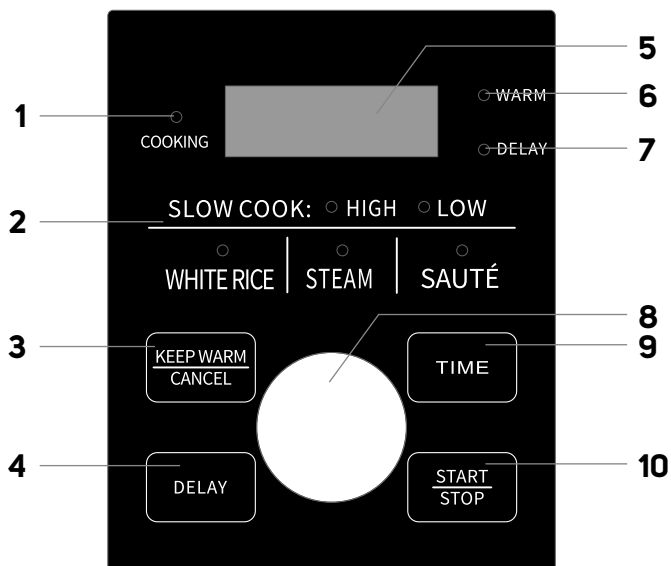
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji



SENCOR®

SPR 5520SS



A**B**

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko, jeśli ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Wyczyść wewnętrzny garnek czystą wodą i miękką gąbką. Postępuj zgodnie z instrukcją w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia

Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie użytku domowego oraz w zamkniętych pomieszczeniach. Nie należy korzystać z niego na zewnątrz.
- Urządzenie służy także do osobistego użytku niekomercyjnego w miejscach takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - hotele, motele i inne miejsca, w których goście mogą z nich korzystać;
 - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.



PRZESTROGA: Unikaj zalania wtyczki.



PRZESTROGA: Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować poważne obrażenia.

- Powierzchnia elementu grzewczego posiada po wyłączeniu ciepło resztkowe.
- Zawsze przestrzegaj linii maksymalnych i minimalnych poziomów.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka sieciowego, jeżeli nie jest ono prawidłowo zmontowane.
- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Nie podłączaj ani nie odłączaj przewodu zasilającego urządzenia od gniazda sieciowego mokrymi rękami.
- Zadbaj o to, aby wtyczka kabla sieciowego nie dostała się do kontaktu z wodą lub wilgocią.

- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka przez pociągnięcie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla zasilającego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu doprowadzającego.
- Nie kładź na kablu sieciowym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami lub ostrymi przedmiotami.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj obudowy urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego po zakończeniu używania, jeżeli będzie pozostawione bez nadzoru, przed zmianą miejsca urządzenia, czyszczeniem lub konserwacją.
- Ten garnek jest przeznaczony do zwykłego i wolnego gotowania potraw oraz gotowania na parze. Nie używaj produktu do innych celów niż te, do których jest przeznaczony.
- Używaj urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami dostarczonymi wraz z nim. Używanie nieoryginalnych akcesoriów może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- Nie używaj garnka, jeśli nie działa prawidłowo, jeśli upadł na ziemię, jeśli został zanurzony w wodzie lub jest w jakikolwiek inny sposób uszkodzony. Urządzenie należy przekazać do naprawy lub sprawdzenia w autoryzowanym serwisie.
- Nie należy włączać pustego garnka.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów między płytę grzewczą w środku a wyjmowanym garnkiem wewnętrznym. Upewnij się, że dno naczynia jest czyste i suche przed włożeniem go do wolnowaru.
- Tylko wewnętrzny garnek jest przeznaczony do przygotowywania żywności. Nigdy nie wlewaj wody ani nie wkładaj jedzenia bezpośrednio do wolnowaru.
- Z urządzenia korzystaj wyłącznie na równej, suchej, czystej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia na krawędzi stołu, na ociekaczu zlewu, na niestabilnych, pochylonych lub nierównych powierzchniach, na kuchenkach elektrycznych lub gazowych oraz w pobliżu innych źródeł ciepła.
- Nie używaj na powierzchni, która jest wrażliwa na działanie temperatury, ponieważ może potencjalnie dojść do uszkodzenia takiej powierzchni.
- Podczas pracy urządzenia pokrywa musi być prawidłowo zamknięta. Nie umieszczaj na pokrywie żadnych przedmiotów (np. rękawic ochronnych, ręczników), które mogłyby zakryć otwór odprowadzający parę.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie zakrywaj urządzenia ani nie zastawiaj jego otworu wentylacyjnego.
- Upewnij się, że otwór spustowy pary nie jest skierowany na materiały wrażliwe na ciepło lub na Ciebie bądź inne osoby. Gorąca para może spowodować poważne oparzenia.
- Nie dotykaj miejsc, w których unosi się gorąca para, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie zostawiaj żadnych przyborów kuchennych (np. łyżki do mieszania i podawania potraw) w wewnętrznym garnku podczas korzystania z funkcji podtrzymywania temperatury (Keep Warm).
- Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia pokrywy i zawsze podnoś ją w kierunku od siebie.
- Podczas otwierania pokrywy upewnij się, że woda kapie tylko do wyjmowanego pojemnika. Woda nigdy nie może kapać do płaszcza garnka.
- Przed czyszczeniem odczekaj do pełnego ostudzenia garnka i pokrywk.
- Nie wolno umieszczać rozgrzanej pokrywki na powierzchniach wrażliwych na ciepło.
- Do podnoszenia i przenoszenia pokrywy używaj uchwytu pokrywy. Ze względów bezpieczeństwa zalecamy używanie rękawic kuchennych.
- Podczas wyjmowania wewnętrznego garnka po zakończeniu gotowania używaj rękawic kuchennych.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia garnka, jeśli jest on wypełniony gorącą żywnością i płynami.
- Do mieszania i nabierania żywności używaj przyborów kuchennych wykonanych z tworzywa sztucznego lub drewna, ponieważ metalowe narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię naczynia do gotowania.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale Czyszczenie i konserwacja. Postępuj zgodnie z wytycznymi podanymi w niniejszym rozdziale.
- Żadna część urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie myj gorącej pokrywki i wewnętrznego garnka w zimnej wodzie i odwrotnie. Nagła zmiana temperatury może je uszkodzić.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jakakolwiek jego część jest uszkodzona, popękana lub nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiasz. Wszelkie naprawy i regulację tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w okresie gwarancji może spowodować utratę gwarancji.

Ostrzeżenie dotyczące szklanej pokrywy i wewnętrznego garnka

- Szklana pokrywa wykonana jest ze szkła hartowanego, które jest mocniejsze i bardziej odporne na zarysowania. Niemniej jednak ostrożnie obchodź się z pokrywą i wewnętrznym garnkiem.
- Nie wystawiaj szklanej pokrywy i wewnętrznego garnka na nagłe zmiany temperatury, np. nie myj gorącej pokrywy pod zimną wodą.
- Zapobiegaj upadkowi szklanej pokrywy lub wewnętrznego naczynia lub spadaniu na nie innych przedmiotów.
- Nie używaj szklanej pokrywy ani wewnętrznego garnka, jeśli są uszkodzone, popękane lub nadmiernie porysowane.
- Nie uruchamiaj programu gotowania, gdy wewnętrzny garnek jest pusty. Grozi to uszkodzeniem.
- Nie używaj wewnętrznego garnka na kuchenke elektrycznej lub gazowej, piecu w piekarniku. Wewnętrzny garnek jest przeznaczony wyłącznie do użytku w tym wolnowarze.
- Nie należy umieszczać pokrywki na kuchenke elektrycznej lub gazowej, na piecu lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie używaj szklanej pokrywki ani wewnętrznego garnka do przygotowywania potraw na grillu, w kuchenke mikrofalowej itp.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj silnych chemicznych środków czyszczących. Nie używaj metalowych lub plastikowych zmywaków ani innych akcesoriów, które mogłyby porysować powierzchnię wewnętrznego naczynia lub szklanej pokrywy.
- Nie pozostawiaj wewnętrznego garnka zamoczonego w wodzie. Zalecamy wlanie wody do garnka, jeśli chcesz go odmoczyć.

PL Wolnowar

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrali Państwo produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będą Państwo z niego zadowoleni.
- Przed użyciem urządzenia prosimy zapoznać się z instrukcją jego obsługi, nawet w przypadku, jeśli masz doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości. Jeżeli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, zapewnij, aby wraz z urządzeniem została przekazana również niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, aby nie wyrzucić żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich jego części. Co najmniej w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, opakowanie, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności wysyłki urządzenie zalecamy zapakować do oryginalnego pudełka.

OPIS URZĄDZENIA

A1 Uchwyt pokrywy	A7 Uchwyt
A2 Szklana pokrywka	A8 Gniazdko do podłączenia kabla sieciowego
A3 Wewnętrzny grzelek	A9 Miarka do ryżu/wody
A4 Podstawa garnka	A10 Łopatka do ryżu
A5 Panel sterowania	
A6 Pokrętło sterujące	

Bez ilustracji: wyjmowany kabel zasilający

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

B1 Kontrolka świetlna COOKING	B5 Wyświetlacz
B2 Kontrolki świetlne programów gotowania	B6 Kontrolka świetlna WARM
B3 Przycisk KEEP WARM/ CANCEL	B7 Kontrolka świetlna DELAY
B4 Przycisk DELAY	B8 Pokrętło sterujące
	B9 Przycisk TIME
	B10 Przycisk START/STOP

PRZEZNACZENIE

- Wolnowar Sencor SPR 5520SS jest przeznaczony do obróbki ciepłej żywności. Wolnowar wyposażony jest w funkcję gotowania na wolnym ogniu, gotowania ryżu, sauté i gotowania na parze.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń wszystkie materiały reklamowe i etykiety. Sprawdź, czy urządzenie ani żadna jego część nie są uszkodzone.
- Szklaną pokrywkę i wewnętrzny grzelek umyj w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Opłucz i wytrzyj do sucha.
- Przetrzyj podstawę wolnowaru lekko zwilżoną miękką gąbką. Przetrzyj suchą szmatką.

UMIESZCZENIE URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie na twardej, płaskiej i żaroodpornej powierzchni, w odpowiedniej odległości od gniazdka sieciowego. Urządzenie zostało zaprojektowane jako wolnostojące i nie może być umieszczane w szafce podczas użytkowania.
- Zapewnij wystarczającą przestrzeń wokół wolnowaru, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować wokół niego. Nie zakrywaj otworów

wentylacyjnych, które znajdują się w dolnej części podstawy wolnowaru.

- Umieść wolnowar z dala od materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony lub kotary, oraz od materiałów wrażliwych na ciepło i parę.
- Nie zaleca się umieszczania wolnowaru pod górnymi szafkami kuchennymi.

UŻYWANIE WOLNOWARU

Podstawowa obsługa

1. Końcówkę kabla zasilającego podłącz do gniazda z boku wolnowaru.
2. Wtyczkę przewodu zasilającego podłączaj tylko do właściwie uzziemionego gniazdka sieciowego.
3. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wszystkie kontrolki i przyciski zaświecą się na chwilę, a następnie na wyświetlaczu pojawi się „- - -”. Jest to sygnalizacja, że wolnowar jest przygotowany do pracy.
4. Wybierz program gotowania za pomocą pokrętła – patrz tabela programów gotowania poniżej. Każde naciśnięcie panelu sterowania powoduje miganie kontrolki wybranego programu gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony domyślny czas przygotowania. W razie potrzeby możesz zmienić czas przygotowania – więcej w dalszej części instrukcji.
5. Możesz wybrać funkcję opóźnionego startu – więcej w dalszej części instrukcji.
6. Naciśnij przycisk **START/STOP** aby uruchomić wybrany program. Zapali się lampka kontrolna **COOKING**, a na wyświetlaczu pojawi się prostokąt, którego części będą się stopniowo zapalać i gasnąć. Oznacza to, że urządzenie się nagrzewa. Zapali się lampka kontrolna wybranego programu gotowania.
7. Jeśli wybierzesz program **SLOW COOK HIGH** lub **SLOW COOK LOW**, podgrzewanie nie rozpocznie się, a urządzenie przejdzie od razu do gotowania.
8. Gdy grzelek jest wystarczająco rozgrzany, na wyświetlaczu numerycznym pojawi się czas gotowania, który rozpocznie odliczanie.
9. Regularnie sprawdzaj stan przygotowania lub mieszaj zawartość garnka.
10. Po upływie ustawionego czasu, rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy, a urządzenie przełączy się w tryb podgrzewania. Zapali się kontrolka **WARM**, a na wyświetlaczu pojawi się czas podgrzewania.
11. Jeśli konieczne jest anulowanie przygotowywania lub zakończenie utrzymywania temperatury, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk **START/STOP**. Na wyświetlaczu pojawi się „- - - - -”.
12. Odcłóż kabel zasilający z gniazdka, a następnie od wolnowaru.



Ostrzeżenie:

Zachowaj szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywy podczas jej przygotowywania i po jej zakończeniu. Para o wysokiej temperaturze może gromadzić się pod pokrywą, a niewłaściwe obchodzenie się z nią może spowodować poważne oparzenia. Zawsze chwytaj pokrywę za uchwyt. Najpierw lekko podnieś tylną część pokrywy, aby umożliwić ujście pary, przed podniesieniem jej do góry.



Ostrzeżenie: GORĄCA POWIERZCHNIA!

Pokrywa, wewnętrzny grzelek i podstawa wolnowaru są podgrzewane do wysokiej temperatury podczas użytkowania i pozostają gorące nawet po zakończeniu gotowania. Należy uważać, aby się nie poparzyć. Przy niewłaściwej manipulacji istnieje ryzyko poważnych oparzeń. Używaj ochronnych rękawic kuchennych i używaj uchwytu pokrywy oraz uchwytów na wolnowarze.

**Uwaga:**

Jeśli chcesz zmienić program gotowania podczas konfigu-

racji, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/STOP**, aż na wyświetlaczu pojawi się „---”.

Tabela programów gotowania

Program gotowania	Kontrolka światła	Domyslny czas przyrządzenia	Zakres ustawiania czasu przyrządzenia	Funkcja KEEP WARM	Funkcja opóźnionego startu	Uwaga
SLOW COOK HIGH (wolne gotowanie w wysokiej temperaturze)	HIGH	06:00	2-8 godzin. Ustawienie po 10 minutach.	Tak	--	Na wyświetlaczu odliczany jest czas przyrządzenia.
SLOW COOK LOW (wolne gotowanie w niskiej temperaturze)	LOW	08:00	6-14 godzin. Ustawienie po 10 minutach.	Tak	--	
SAUTÉ (przyrządzenie sauté)	SAUTÉ	00:15	5-60 minut. Ustawienie po 5 minutach.	Tak	--	Na wyświetlaczu pojawi się prostokąt, którego część będą się stopniowo włączać i wyłączać. Oznacza to, że urządzenie się nagrzewa. Po osiągnięciu ustawionej temperatury, rozlegnie się potrójny sygnał dzwinkowy.
STEAM (gotowanie na parze)	STEAM	00:20	5-60 minut. Ustawienie po 5 minutach.	Tak	--	
WHITE RICE (gotowanie ryżu)	WHITE RICE	--	--	Tak	Tak	
WARM (podgrzewanie)	WARM	00:00	Do 12 godzin	--	--	Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas przyrządzenia.

Modyfikacja czasu przygotowywania

Jeśli chcesz zmienić czas przygotowania, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Wybierz program gotowania za pomocą pokręta. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony domyslny czas przygotowania.
- Naciśnij przycisk **TIME**. Na wyświetlaczu pojawi się domyslny czas przyrządzenia.
- Za pomocą pokręta należy wybrać żądany czas przygotowania.
- Naciśnij przycisk **START/STOP** aby uruchomić wybrany program.

Funkcja podgrzewania

Ta funkcja nadaje się do podgrzewania już ugotowanych potraw.

- Włóż żywność do wewnętrznej garnka i podłącz przewód zasilający do gniazdka sieciowego.
- Naciśnij przycisk **KEEP WARM/CANCEL**. Na wyświetlaczu pojawi się „00:00”, a kontrolka **WARM** zaświeci się.
- Czas nagrzewania zostanie będzie odliczany na wyświetlaczu.
- Maksymalny czas obróbki wynosi 12 godzin. Po upływie tego czasu rozlegnie się sygnał dzwinkowy, a urządzenie automatycznie przełączy się na tryb gotowości.
- Jeżeli trzeba przerwać proces podgrzewania, naciśnij krótko przycisk **START/STOP**.

Funkcja opóźnionego startu

Funkcja opóźnionego startu jest dostępna wyłącznie dla programu gotowania ryżu.

- Wybierz program **WHITE RICE** za pomocą pokręta.
- Naciśnij przycisk **DELAY**. Kontrolka **DELAY** zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się domyslny czas opóźnienia „02:00”.
- Za pomocą pokręta ustaw wymagany opóźniony czas startu. Czas opóźnionego uruchomienia można ustawić w zakresie od 1 do 12 godzin.
- Aby włączyć wolnowar, naciśnij przycisk **START/STOP**. Zaświecą się kontrolki **WHITE RICE** i **DELAY**, a na wyświetlaczu zacznie się odliczanie ustawionego czasu opóźnionego uruchomienia.
- Gdy minie czas opóźnionego uruchomienia wolnowar uruchomi i zacznie przygotowywanie ryżu.

Tryb czuwania

- Tryb czuwania służy do oszczędzania energii elektrycznej, nawet gdy urządzenie jest podłączone do gniazdka sieciowego.
- Gdy urządzenie jest włączone, ale nie jest uruchomiony żaden program gotowania, urządzenie przełączy się automatycznie w tryb gotowości po 15 sekundach bezczynności. Wyświetlacz i lampki kontrolne zgasną.
- Naciśnięcie dowolnego przycisku lub przekręcenie pokręta sterującego przełączy urządzenie w tryb aktywny.

**Uwaga:**

Wolnowar jest wyposażony w pamięć wewnętrzną na wypadek przerwy w zasilaniu el. Jeśli podczas przygotowania wystąpi awaria zasilania, a awaria trwa krócej niż 20 minut (odchylenie +/- 10 minut), po przywróceniu zasilania urządzenie będzie kontynuować przygotowywanie potrawy. Jeśli przerwa trwa dłużej niż 30 minut, program nie zostanie przywrócony i nastąpi tylko włączenie wolnowaru. Konieczne będzie skonfigurowanie i ponowne uruchomienie urządzenia.

Tryb ochrony

- Jeśli wystąpi usterka czujnika, podgrzewanie zostanie przerwane i żaden przycisk nie będzie działał. Zabrzni sygnał dzwinkowy i wyświetlacz się poświeci. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie:
 - E1: dolny przewód czujnika jest odłączony;
 - E2: nastąpiło zwarcie w dolnym przewodzie czujnika.
- Wyłącz wolnowar i odłącz kabel zasilający. Pozostaw wolnowar do ostygnięcia, a następnie włącz go ponownie. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeśli czujnik temperatury wykryje, że temperatura w programie gotowania **SAUTÉ** przekroczyła 224°C lub temperatura w innym programie gotowania przekroczyła 185°C, aktywowane zostanie zabezpieczenie przed przegrzaniem. W takim przypadku rozlegnie się sygnał dzwinkowy przez 1 sekundę, nastąpi przerwa przez 2

sekundy, a następnie rozlegnie się 10 razy. Wyświetlacz pokazuje E5
r. Odłącz urządzenie od sieci i pozostaw je do ostygnięcia.

- Gdy temperatura spadnie poniżej 185°C, będziesz mógł ponownie korzystać z wolnowaru po podłączeniu go do gniazdka sieciowego.

Potrawy nadające się do powolnego gotowania

- Większość potraw nadaje się do powolnego gotowania, jednak oto kilka wskazówek, które pomogą Ci osiągnąć optymalne rezultaty.
- Wszystkie składniki, których użyjesz, powinny być całkowicie rozmrożone.
- Pokrój składniki (mięso, warzywa) na kawałki mniej więcej tej samej wielkości.
- Umieść warzywa korzeniowe (marchew, seler, pietruszkę) na dnie wewnętrznego garnka i zalej składniki wodą lub bulionem.
- Odetnij nadmiar tłustych części mięsa. Podczas powolnego gotowania tłuszcz nie odparowuje.
- Jeśli przygotujesz jedzenie zgodnie z przepisem, który jest zwykle przewiduje przygotowywanie potrawy w garnku na kuchence/płytcie kuchennej, zalecamy zmniejszenie ilości płynów (woda lub bulion). Podczas wolnego gotowania woda nie odparowuje.
- Nie pozostawiaj gotowanych potraw w wolnowarze w temperaturze pokojowej przez dłuższy czas.
- Zalecamy moczenie roślin strączkowych w wodzie przez noc przed ich ugotowaniem. Spowoduje to skrócenie czasu ich przygotowania.
- Aby upewnić się, że mięso jest gotowe, użyj termometru do mięsa.
- Nie używaj wolnowaru do podgrzewania żywności.
- Całkowita ilość składników, których użyjesz, powinna wypełnić wewnętrzny garnek do około 2/3. Większe kawałki mięsa pokrój na mniejsze kawałki.
- Wlej około 2/3 wody na szynkę lub boczek wieprzowy. Zalej mięso wołowe, wieprzowe lub z kurczaka do około 1/3.
- Po ugotowaniu przykryj pokrywką. Dzięki temu potrawa będzie ciepła.
- Polej składniki wodą lub bulionem podczas przygotowywania.
- Możesz piec kawałki mięsa na patelni przed włożeniem ich do wewnętrznego garnka. Zmniejszysz to ilość tłuszczu w gotowej potrawie.
- Zalecamy dodanie składników takich jak makaron, owoce morza, mleko lub śmietana, przed końcem gotowania. Nie są one przeznaczone przede wszystkim do długiego czasu przygotowania w wolnowarze.

Wskazówki dotyczące gotowania w wolnowarze

- Aby uzyskać optymalny efekt, napełnij wewnętrzny pojemnik co najmniej do połowy.
- Jedzenie przygotowywane przez powolne gotowanie jest soczyste, ponieważ podczas gotowania nie dochodzi do utraty płynów. Jeśli chcesz zmniejszyć ilość płynów w przygotowywanej potrawie, zdejmij pokrywkę i wybierz powolne gotowanie w wysokiej temperaturze (SLOW COOK HIGH). Pozostaw w takim przypadku garnek włączony na 30-45 minut.
- Podczas przygotowywania zup pozostaw 5 cm wolnej przestrzeni od górnej krawędzi wewnętrznego garnka. Ułatwia to przygotowanie potrawy.
- Zdejmowanie pokrywki powoduje uchodzenie ciepła. Jednocześnie pomaga zmniejszyć ilość płynów w potrawie, ale także wydłuża czas przygotowania. Jeśli zdejmiesz pokrywkę, aby wymieszać jedzenie lub dodać składniki, zalecamy dodanie od 10 do 15 minut do całkowitego czasu gotowania.
- Na uzyskanie czasu przygotowania wpływa kilka czynników, takich jak początkowa zawartość wody i tłuszczu, początkowa temperatura potrawy, jej wielkość itp. Przed podaniem należy zawsze sprawdzić, czy potrawa jest prawidłowo upieczona i ugotowana.
- Przygotowanie potraw w wolnowarze może potrwać kilka godzin. Jedzenie można przygotować dzień wcześniej, a wewnętrzny garnek przechowywać w lodówce do następnego dnia. Następnie dodaj trochę wody i podgrzej jedzenie.
- Niektóre przepisy podczas przygotowywania mięsa zaczynają się od jego usmażenia. Poprawia to smak powstałego dania.

- Jeśli chcesz pominąć etap pieczenia mięsa, włóż mięso i płyn do naczynia wewnętrznego. Przedłuż czas przygotowania w następujący sposób:
 - + 1 godzina przy powolnym gotowaniu w wysokiej temperaturze (SLOW COOK HIGH);
 - + 2-3 godziny przy wolnym gotowaniu w niskiej temperaturze (SLOW COOK LOW).
- Większość przepisów na mięso wymaga czasu przygotowania 8-10 godzin (SLOW COOK LOW) lub 4-6 godzin (SLOW COOK HIGH).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Do czyszczenia części urządzenia nie używaj nigdy ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itp., które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.



Ostrzeżenie:
Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

Szklana pokrywa i wewnętrzny garnek

- Szklaną pokrywę i wewnętrzny garnek umyj w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Oplucz i wytrzyj do sucha.
- Jeśli wewnętrzny garnek jest przypalony, wlej do niego trochę ciepłej wody i dodaj detergent do mycia naczyń. Pozostaw na chwilę, a następnie wyczyść.
- Szklaną pokrywę i wewnętrzny pojemnik można myć w zmywarce do naczyń.

Podstawa wolnowaru

- Przetrzyj podstawę wolnowaru lekko zwilżoną miękką gąbką. Przetrzyj suchą szmatką.

Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie do ostygnięcia i wyczyścić zgodnie z instrukcją w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Przed odołożeniem do przechowania upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....	220-240 V~
Częstotliwość znamionowa.....	50-60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1000 W

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

PRZEPISY

Zupa minestrone

Produktu:
30g masła
60 g boczku, pokrojonego w cienkie paski
1 większa cebula, drobno posiekana
1 ząbek czosnku, obrany i rozgnieciony
3 pokrojone łodygi selera naciowego
300 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w mniejszą kostkę
2 średniej wielkości marchewki, obrane i pokrojone w mniejszą kostkę
3 liście kapusty, pokrojone w paski
3 pomidory, obrane i pokrojone na kawałki
1,25 l bulionu z kurczaka

1,5 łyżki przecieru pomidorowego
1 łyżeczka cukru
1,5 łyżki posiekanej pietruszki
Sól i pieprz do smaku
2-3 łyżki startego parmezanu

Sposób obsługi:

1. Wybierz program SAUTÉ i rozpuść masło i boczek.
2. Dodaj cebulę i marchewkę, podsmażaj przez 4 minuty. Dodaj seler, ziemniaki, kapustę, pomidory, dobrze wymieszaj i podsmażaj przez kolejne 4 minuty.
3. Dodaj czosnek i koncentrat pomidorowy, dobrze wymieszaj i podsmażaj przez około 2 minuty.
4. Dodaj bulion, łyżeczkę cukru i dopraw solą i pieprzem. Dobrze zamieszaj.
5. Anuluj SAUTÉ i wybierz SLOW COOK HIGH i ustaw czas przygotowania na 4 godziny; lub wybierz SLOW COOK LOW i ustaw czas przygotowania na 6 godzin.
6. Przykryj pokrywką.
7. Dodaj posiekaną pietruszkę i dopraw solą lub pieprzem w razie potrzeby około 45 minut przed zakończeniem przygotowywania.
8. Potrawę pospnaną parmezanem podawaj w misce.

Ragu z mielonej wotowiny

Produkty:

750 g mielonego mięsa wotowego
4 łyżki oleju roślinnego
3 większe cebule, obrane i drobno posiekane
150 g obranego i pokrojonego na mniejsze kostki selera
3 ząbki czosnku, obrane i pokrojone na cienkie plasterki
1 puszka krojonych pomidorów (400 g)
3 łyżki przecieru pomidorowego
250 ml bulionu wotowego
125 g pieczarek, obranych i pokrojonych w paski
1 łyżeczka mieszanki ziół prowansalskich
1 łyżeczka powidła śliwkowego
Sól i świeżo zmielony pieprz

Sposób obsługi:

1. Wybierz program SAUTÉ i opiek na suchą mieloną wotowinę.
2. Po opieczeniu mięsa wyjmij je i odłóż na bok.
3. Wlej olej roślinny do garnka i rozgrzej.
4. Dodaj posiekaną cebulę i seler. Piecz do zeszklenia cebuli. Dodaj czosnek i stale mieszając smaż przez około 1 minutę.
5. Dodaj przecier pomidorowy i łyżeczkę ziół prowansalskich. Piecz przez około 1 minutę.
6. Dodaj puszkę krojonych pomidorów, bulion wotowy i łyżeczkę dżemu śliwkowego. Dobrze zamieszaj. Dopraw solą i pieprzem.
7. Pieczone mięso włóż z powrotem do garnka i gotuj przez około 50 minut, aż zmieni. Dodaj pokrojone grzyby około 15 minut przed zakończeniem.
8. Podawaj na ciepło z gotowanymi gnocchi lub makaronem.

Kompot owocowy

Produkty:

275 g suszonych owoców wg. własnego wyboru (morele, śliwki, daktyle, jabłka, gruszki itp.)
30 g suttanek
30 g rodzynek
20 g migdałów w płatkach
3 łyżki cukru trzcinowego
625 ml wody
Likier Cointreau do smaku

Sposób obsługi:

1. Włóż wszystkie składniki do garnka poza Cointreau.
 2. Wybierz SLOW COOK HIGH i ustaw czas przygotowania na 3 godziny; lub wybierz SLOW COOK LOW i ustaw czas przygotowania na 5 godzin.
 3. Przykryj pokrywką.
 4. Gdy kompot będzie gotowy, pozostaw go do wystygnięcia.
 5. Podawaj w szklance z odrobiną likieru Cointreau.
- Rada: Do wody można dodać liście zielonej herbaty.

Przygotowywanie ryżu

- Przygotowując ryż, musisz dobrą odpowiednią proporcję ryżu i wody. Zalecany stosunek ryżu do wody jest zapisany na opakowaniu ryżu, dlatego ważne jest, aby go przestrzegać.
- Zalecany stosunek ryżu do wody to 1:1,1. Ryż okrągły zazwyczaj wymaga większej ilości wody.
- Zawsze używaj tej samej miarki do odmierzenia ryżu i wody.
- Ten garnek jest przeznaczony do przygotowania co najmniej 4 miarek ryżu i maksymalnie 10 miarek ryżu, gdzie 1 miarka to około 150 g suchego ryżu.
- Do pomiaru wody można również użyć wskaźnika na wewnętrznej ścianie garnka. Do garnka włóż miarkę ryżu i dodaj wodę zawsze do wskaźnika. Na przykład, jeśli umieszcieś 6 miarek ryżu w garnku, dodaj wodę do wskaźnika „6”.
- Przed gotowaniem zalecamy dokładne wypłukanie ryżu (co najmniej 10 minut) pod zimną bieżącą wodą, aby usunąć nadmiar skrobi i wszelkie zanieczyszczenia.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAMIS

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich produkt można zwrócić lokalnemu

sprzedawcy przy zakupie nowego równoważnego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.

