

# SENCOR®

## SPR 7200SS



## 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.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli będą pod stałym nadzorem.
- To urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza dostępem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji, przeznaczonych do wykonania przez użytkownika.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz podobnego rodzaju pomieszczeniach, takich jak:
  - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - w gospodarstwach rolnych;
  - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
  - usługodawcy oferujący noclegi ze śniadaniem.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.



#### Ostrzeżenie:

Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia użytkownika.

- 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.

- Chronić 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 gniazdko (wyłącz zasilanie), a następnie ostrożnie osusz gniazdko i wtyczkę przed kolejnym użyciem.
- Urządzenie musi być umieszczone w stabilnej pozycji z uchwytnymi umieszczonymi tak, aby wykluczyć rozlanie gorących płynów.
- Obudowa garnka, garnek wewnętrzny, pojemnik do gotowania i element grzewczy są w trakcie używania bardzo gorące!
- Powierzchnia elementu grzejnego pozostaje gorąca zakończeniu działania.



### **Ostrzeżenie:**

Nie dotykaj gorącej powierzchni szybkowaru. Grozi niebezpieczeństwo popalenia i oparzenia.

- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.
- Urządzenia nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj je w wodzie lub innym płynie.

## **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdko sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdko.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdko sieciowego. Nie używaj przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie podłączaj do gniazdko sieciowego, dopóki nie jest poprawnie zmontowane.
- Przed użyciem w pełni rozwiń przewód zasilający.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdko sieciowego mokrymi rękami.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą ani wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdko zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdko. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdko 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.
- 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.
- 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 przeznaczony.
- Szybkowar jest przeznaczony do użytku wyłącznie w pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Szybkowar można używać wyłącznie zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj szybkowaru wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami, które są z nim dostarczane.



### **Ostrzeżenie:**

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- 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, kosza do gotowania na parze lub rusztu, przed czyszczeniem, konserwacją lub przemieszczeniem urządzenia. Nigdy nie przemieszczaj szybkowaru jeżeli jest w trybie pracy.
- Nie używaj szybkowaru, jeśli nie działa poprawnie lub po jego upadku na podłogę, zanurzeniu w wodzie lub uszkodzeniu w jakikolwiek inny

sposób. Urządzenie przekaz 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 szybkowaru 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, 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 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 pokrywka 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 otworu wentylacyjnego.
- 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).

- 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.**

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

### **Manipulacja z wolnowarem i jego częściami**

- Po zakończeniu gotowania zawsze postępuj z garnkiem tak, abyś nie dotykał jego obudowy ani innych części, które z powodu ciepła resztkowego są nadal 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 zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy korzystanie z rękawic kuchennych.
- Podnoś i przenoś pokrywę za uchwyt pokrywki. Pokrywę zawsze odkrywaj w taki sposób, aby para wydostająca się z pojemnika do gotowania nie była skierowana na Ciebie i nie poparzyła Cię. 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**

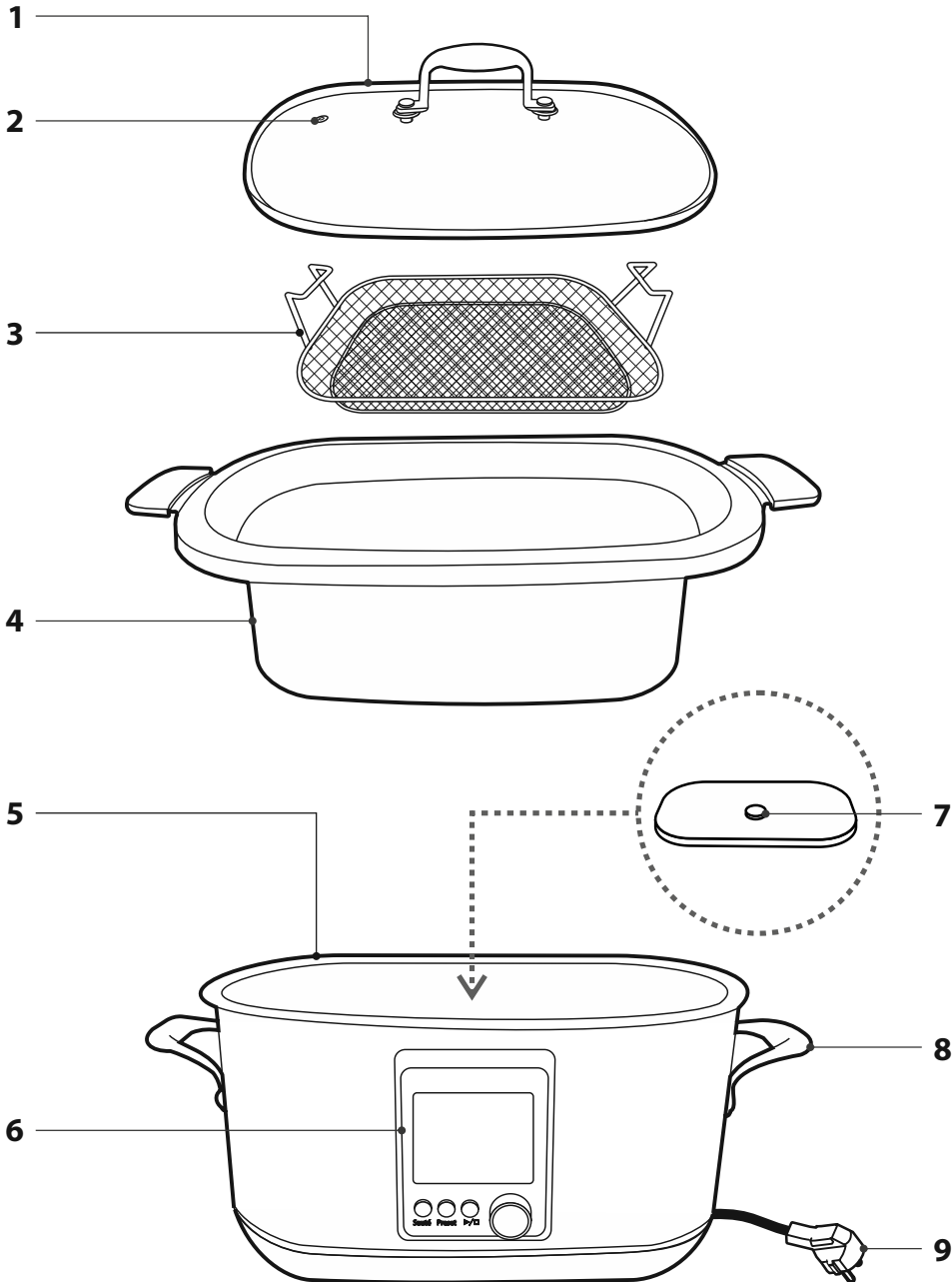
- Regularnie czyść garnek po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych lub naprawczych dotyczących garnka, poza procedurą czyszczenia opisaną

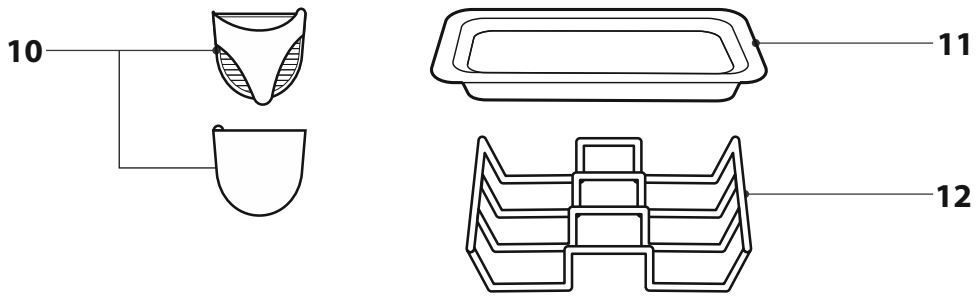
w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

- 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.

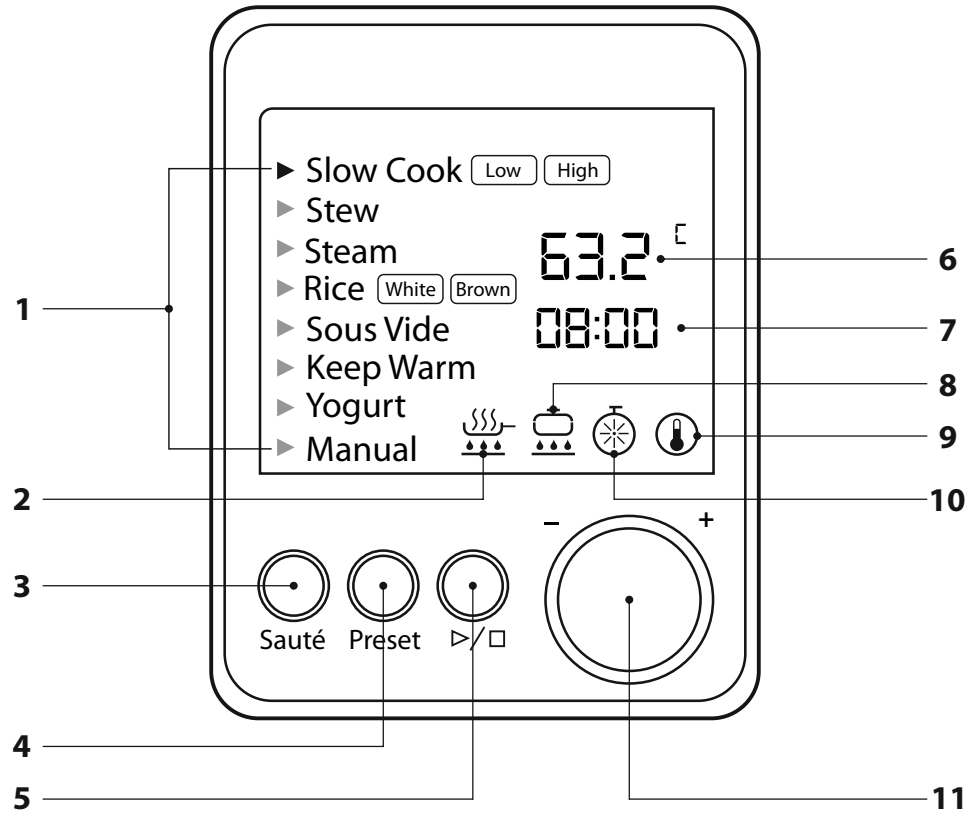


**A**





**B**



# PL Wielofunkcyjny wolnowar Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi zachowaj 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. W razie konieczności przewożenia urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.

## OPIS WOLNOWARU

- A1** Pokrywa z hartowanego szkła z uchwytem  
Doskonale uszczelnienie pomaga w utrzymaniu stabilnej temperatury. Można myć w zmywarce do naczyń.
- A2** Otwór wylotu pary
- A3** Kosz do gotowania na parze  
Odpowiedni do gotowania na parze lub pieczenia dużych porcji.
- A4** Wymijany pojemnik do gotowania o pojemności 6 l  
Wykonany ze stopów aluminium z powłoką zapobiegającą przrywieraniu i niepalnymi uchwytemi. Można ją włożyć do lodówki, używać w piekarniku do 270 °C i myć w zmywarce do naczyń.
- A5** Obudowa wolnowaru  
Wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, stosowanej w przemyśle spożywczym, gwarantującą długi okres trwałości i odporności na korozję
- A6** Panel sterujący z wyświetlaczem
- A7** Element grzejny
- A8** Uchwyty obudowy garnka  
Są odporne na działanie podwyższonej temperatury i chronią przed poparzeniem oraz umożliwiają manipulację z gorącym wolnowarem podczas gotowania nawet bez użycia rękawic ochronnych.
- A9** Przewód zasilający
- A10** Rękawice kuchenne
- A11** Silikonowa forma do pieczenia
- A12** Ruszt Sous Vide  
Odpowiedni do gotowania potraw w worku ciśnieniowym
- B1** Menu programów
- B2** Wskaźnik trybu Sauté
- B3** Program Sauté
- B4** Przycisk Preset (opóźniony start gotowania)  
Służy do aktywacji funkcji wstrzymania gotowania.
- B5** Przycisk Start/Stop (uruchomić/zatrzymać)
- B6** Wskaźnik temperatury
- B7** Wskaźnik czasu
- B8** wskaźnik przebiegającego procesu gotowania
- B9** wskaźnik funkcji Keep Warm (utrzymywanie temperatury)
- B10** Kontrolka funkcji opóźnionego gotowania
- B11** Obrótowy przełącznik programów ustawień temperatury i czasu

## ZASTOSOWANIE WOLNOWARU

- Wielofunkcyjny wolnowar jest przeznaczony do gotowania potraw - zup, gulaszy, 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 umożliwia również przygotowanie ryb, knedli oraz warzyw na parze, aby zachować maksimum wartości odżywczych. Ruszt umożliwia równomierne gotowanie w stylu Sous Vide (gotowanie w próżni).

## POWODY DO UŻYWANIA TRYBU POWOLNEGO GOTOWANIA

- Powolne gotowanie to sposób gotowania, które zachowuje wszystkie smaki, nie wymaga dodawania oleju, oszczędza czas i pieniądze oraz umożliwia przygotowanie doskonałą potrawę nawet z tańszych kawałków mięsa. Chroni przed przypaleniem potraw, ponieważ nie wymaga do gotowania wysokich temperatur, w których pojawia się ryzyko przypalenia potrawy. W ten sposób obniża zużycie wody dzięki przygotowaniu potrawy 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.
  - Smakowskie pokarmy bez utraty witamin - dzięki powolnemu gotowaniu w niskich temperaturach zostaną zachowane witaminy i smaki, w porównaniu do gotowania tradycyjnego.
  - Soczyste mięso - przy powolnym gotowaniu, sos pozostaje wewnątrz mięsa.
  - Możliwość gotowania twardego mięsa - tradycyjne twarde gatunki mięsa są po wolnym gotowaniu doskonale.
  - 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**, akcesoria **A10** do **A12** gorącym roztworem środka do mycia naczyń. Następnie opłukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Pojemnik do gotowania, pokrywkę, kosz do gotowania na parze i ruszt można również myć 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!

## PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA

- Wymij z wolnowaru naczynie do gotowania **A4**, za pomocą miarki lub łyżki włoś 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 napęlić 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**.

- Oczyszcz górną krawędź oraz wszystkie części garnka, 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 270 °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. 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 odkrój tkankę tłuszczową. Mięso, ryby i dary morza należy gotować przez dłuższy okres czasu.
- Do naczynia do gotowania można umieścić również zmrożone mięso, owsem dodając około 0,2 l wody lub bulionu, aby pomiędzy 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, brukwi 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 zachowają kolor i strukturę. Jednocześnie potrawa (mieszanka) wewnątrz wolnowaru nie ochłodzi się zbyttno.
- Wstępnym opieczieniem mięsa i obsmażeniem warzyw na patelni, nastąpi usunięcie tłuszczu z mięsa i jednocześnie nastąpi podwyższenie wyglądu oraz smaku mięsa i warzyw.
- W przypadku 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 oleje, masło, smalec, zwłaszcza jeżeli chcesz, aby pokarm był dietetyczny. Jeżeli nie objedziesz się bez tłuszczu, wystarczą 2-3 łyżki oleju, według ilości przygotowywanych porcji.
- Podczas gotowania podnoś pokrywę jak najmniej, ponieważ podnosząc pokrywę następuje wydzielenie się ciepła i wyparowywanie zawartych cieczy. Jeżeli podczas gotowania często podnoś 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, czystej i przede wszystkim stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur. Jeżeli 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, szafka kuchenne, kredensy, obrazy, zasłony itp.
- Uchwyty wolnowaru należy skierować tak, aby nikt nie zawadził o urządzenie, nie strącił go, nie przewrócił ani nie wylał gorącej zawartości.

**WŁĄCZENIE I TRYB CZUWANIA**

- Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka elektrycznego. Pojawi się sygnał dźwiękowy a szybownik przejdzie do trybu czuwania. Tryb czuwania oznacza, że szybownik jest gotowy do pracy. Wyświetlacz się świeci i wyświetlone są poszczególne programy gotowania.
- Urządzenie przejdzie w stan czuwania również po naciśnięciu przycisku **B15** (Start/Cancel), w dowolnym momencie pracy urządzenia.

**ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY**

- Domyślną jednostką do wyświetlania temperatury są stopnie Celsjusza. Jeśli chcesz zmienić jednostkę na stopnie Fahrenheita, naciśnij i przytrzymaj przycisk **B4** (Preset) dłużej niż 3 sekundy. Garnek przełączy wyświetlanie jednostek i Twój wybór zapisze w pamięci.

**GOTOWANIE****AUTOMATYCZNE GOTOWANIE ZA POMOCĄ WSTĘPNE USTAWIONYCH PROGRAMÓW**

- Wolnowar jest wyposażony w inteligentne programy gotowania. Każdy z programów ma wstępnie ustalony czas przygotowania i temperaturę, aby wynik przygotowania potrawy był jak najlepszy, bez wysiłku użytkownika.

**Opis programów:**

PROGRAM	ZASTOSOWANIE
<b>Sauté (restowanie)</b>	Umożliwia prędkie obsmażenie potrawy w małej ilości tłuszczu (olej lub masło). Jest idealny do tego, aby nadać mięsu i warzywom świeżego chrupiącego smaku i konsystencji. Można go używać do przygotowywania orientalnych potraw, restowanych mieszanek jak również potraw śniadaniowych takich jak parówki i jajecznica.
<b>Slow Cook – Low (bardzo powolne gotowanie)</b>	Odpowiedni do bardzo powolnego gotowania do przygotowania gatunków mięsa z gęstym włóknom mięśniowym
<b>Slow Cook – High (powolne gotowanie)</b>	Odpowiedni do powolnego gotowania do przygotowania lekkich gatunków mięsa
<b>Stew (duszenie)</b>	Umożliwia przygotowanie soczystej potrawy, jak w zwykłym szybokwarze. Bez konieczności dodawania wody. Program idealnie nadaje się do duszenia mięsa, wątróbki, ryb lub warzyw.
<b>Steam (gotowanie na parze)</b>	Umożliwia gotowanie potraw na parze, dzięki czemu potrawy zachowają witaminy i naturalny smak. Programu można używać do ogrzewania zimnych lub zmrożonych artykułów spożywczych. Program wykorzystuje pełną moc szybokwaru, z tego powodu należy użyć koszyka do gotowania na parze, który zagwarantuje, że potrawa nie będzie dotykać dna wyjmowanego naczynia wewnętrznego.
<b>Rice – White (ryż – biały)</b>	Służy do gotowania normalnego i wstępnie ugotowanego ryżu.
<b>Rice – Brown (ryż – brązowy)</b>	
<b>Sous Vide (gotowanie w próżni)</b>	Chodzi o coraz bardziej lubianą technikę gotowania potraw w worku próżniowym w kąpielii wodnej w stałej niskiej temperaturze. Jest ona odpowiednia dla mięs, ryb, warzyw jak również owoców. Czas przygotowywania takiej potrawy może wynosić aż 72 godziny, dzięki czemu dochodzi do zachowania naturalnych smaków, soków, tekstury, witamin i minerałów poszczególnych potraw. Przy korzystaniu z programu użyj dołączonego ruszta. Nie zapomnij dodać wody do garnka. Potrawy, które nie są odpowiednie do: kapusta pekińska, por, botwina, szpinak, różdże kapustnych, które się łatwo rozgotowują jak na przykład kalafior, brukselka lub brokuły.
<b>Keep Warm (utrzymanie temperatury)</b>	Utrzymuje potrawy w temperaturze około 66-73 °C przez ustawiony przez Ciebie czas.

<b>Yogurt (jogurt)</b>	Służy do przygotowania jogurtów. Przed wyborem programu, należy mleko gotować w parze przez okres dwóch minut lub użyć pasteryzowanego mleka. Do mleka należy dodać kulturę jogurtową i wybrać program Yogurt. Po zakończeniu przygotowania i schłodzenia, włożyć jogurt do lodówki, dzięki czemu nastąpi jego dalsze stężenie. Kultura jogurtowa może być dostępna w sieci handlowej w formie jogurtu naturalnego, wcześniej wyprodukowany jogurt, mieszanika w proszku do przygotowywania jogurtu dostępną w sieci handlowej lub kultura jogurtowa dostępna w sklepach ze zdrową żywnością.
<b>Manual (tryb ręczny)</b>	Umożliwia dokonywać również własnych ustawień parametrów przygotowania potraw według przepisu, ilość surowców i własnego smaku.
<b>Preset (opóźniony start)</b>	Umożliwia dokonać uruchomienia gotowania w czasie ustawionym przez użytkownika.

#### Tabela ustawień programów:

PROGRAM	CZAS		TEMPERATURA			OPÓZNIENIE GOTOWANIA	UTRZYMYWANIE TEMPERATURY
	Wartość domyślna	Ustawienia ręczne	Ustawienia ręczne	Ustawienia ręczne	Ustawienia ręczne		
Sauté (restowanie)	00:30	00:05 – 01:00	180 °C	150 – 180 °C	×	×	
	Slow Cook – Low (bardzo powolne gotowanie)	06:00	00:30 – 24:00	N/T	×	✓	Maks 10 h
Slow Cook – High (powolne gotowanie)		04:00	00:30 – 24:00	N/T	×	✓	Maks 10 h
	Stew (duszenie)	02:00*	00:15 – 04:00	N/T	×	✓	Maks 10 h
Steam (gotowanie na parze)		00:15*	00:01 – 02:00	N/T	×	✓	Maks 2 h
	Rice – White (ryż – biały)	N/T	×	N/T	×	✓	Maks 2 h
Rice – Brown (ryż – brązowy)	N/T	×	N/T	×	✓	Maks 2 h	
Sous Vide (gotowanie w próżni)	08:00*	00:30 – 72:00	56 °C	40-90 °C	×	×	
Keep Warm (utrzymywanie temperatury)	10:00	01:00 – 10:00	N/T	×	✓	/	
	Yogurt (jogurt)	08:00	04:00 – 24:00	N/T	×	×	×
Manual (tryb ręczny)		01:00	00:10 – 04:00	180 °C	120 – 180 °C	✓	×
	Preset (opóźniony start)	06:00	00:30 – 24:00	N/T	×	/	×

#### Objaśnienia:

N/T = wartość nie jest podana na wyświetlaczu

\* = Czas nie obejmuje automatycznego wstępnego ogrzewania, który jest zawsze różny w zależności od rodzaju i ilości potraw w garnku.

× = funkcja nie jest dostępna albo nie można wykonać ustawień

✓ = funkcja jest do dyspozycji

#### Wybór programu

- Programy z menu **B1** wybierz obracając przełącznik **B11**. Do restowania naciśnij przycisk **B3** (Sauté). Wyborowi któregokolwiek programu towarzyszy wyświetlenie domyślnych wartości gotowania na wyświetlaczu.
- W programie Slow Cook i Rice można dodatkowo wybierać spośród dwóch trybów: Low/High dla Slow Cook oraz White/Brown dla Rice. Po wybraniu programu naciśnij przełącznik **B11**. Zaświeci się tryb Low lub White w ramce. Kolejnym naciśnięciem przełącznika **B11** wybierzesz tryb High lub Brown.

#### Uruchomienie, zatrzymanie i zakończenie programu

- Proces gotowania zostanie uruchomiony po wciśnięciu przycisku **B5** (> / □). Garnek 3× zapiszisz i zaświeci się wskaźnik **B8**. Jeśli wybrany jest program **B3** (Sauté), zaświeci się dodatkowo również wskaźnik **B2**. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu.



#### Notatka:

Proces gotowania rozpocznie się również automatycznie jeśli przez 10 sekund po wybraniu programu nie wykonasz żadnej innej czynności.

- Jeśli wybrałeś program Steam, Stew lub Sous Vide, najpierw odbędzie się automatyczne podgrzewanie do potrzebnej temperatury. Po jej osiągnięciu uruchomi się właściwy program gotowania, przy którym rozpocznie się odliczanie czasu na wyświetlaczu.
- Proces gotowania możesz w dowolnym momencie przerwać poprzez naciśnięcie przycisku **B5** (> / □).
- Gdy garnek dokończy gotowanie, 10× zapiszisz i przejdzie w tryb utrzymywania temperatury. Tylko w trybie Sauté, Sous Vide i Yogurt garnek przejdzie w tryb gotowości. Tym automatycznie kończy się gotowanie.

#### DOSTOSOWANIE PROGRAMU GOTOWANIA

- Większość programów umożliwia zmianę jednego lub wszystkich wstępnie ustawionych parametrów gotowania, według potrzeby i doświadczenia użytkownika. Parametry są zamieszczone w tabeli wraz z listą ustawień programów.
- Dostosowanie parametrów możesz w dowolnym momencie anulować poprzez naciśnięcie przycisku **B5** (> / □).
- Po dostosowaniu parametrów, można rozpocząć gotowanie naciskając przycisk **B5** (> / □). Proces gotowania będzie przebiegał w jednakowy sposób, jak w przypadku gotowania automatycznego.

#### Zmiana temperatury

- Wybierz program umożliwiający zmianę temperatury gotowania i wciśnij przycisk **B11**. Przekraczając przełącznik programów **B6** można według potrzeby dostosować wartość temperatury. Nową wartość potwierdź ponownym naciśnięciem przycisku **B11**. Jeśli program pozwala również na modyfikację czasu, trzeba nacisnąć przycisk **B11** dwa razy pod rząd.

#### Zmiana czasu gotowania

- Wybierz program umożliwiający zmianę czasu gotowania i wciśnij przycisk **B11**. Jeśli program pozwala również na modyfikację temperatury, trzeba nacisnąć przycisk **B11** dwa razy pod rząd. Obracając przełącznik zmodyfikuj czas według własnych potrzeb i nową wartość potwierdź ponownym naciśnięciem przycisku **B11**.

#### GOTOWANIE Z USTAWIENIAMI RĘCZNYMI

- Wolnowolny elektryczny umożliwia dokonywać również własnych ustawień parametrów przygotowania potraw według przepisu, ilość surowców i własnego smaku. Użytkownik może dokonać ustawień temperatury i czasu gotowania, zobacz wiersz Manualne w tabeli z wykazem ustawień programów.
- Obróć przełącznik **B11** na program Manual (tryb ręczny). Wyświetli się temperatura 180 °C i czas 01:00.
- Parametry gotowania dostosuj według postępowania podanego w poprzednim rozdziale ZMIANA PROGRAMU GOTOWANIA
- Po ustawieniu parametrów, można rozpocząć gotowanie naciskając przycisk **B5** (> / □). Proces gotowania będzie przebiegał w jednakowy sposób, jak w przypadku gotowania automatycznego.



#### Ostrzeżenie:

Jeśli będziesz korzystać z własnych ustawień, w żadnym wypadku nie pozostawiaj garnka bez nadzoru.

Nigdy nie używaj przykrywki z innego urządzenia, zawsze używaj pokrywy i akcesoriów dostarczonych wraz urządzeniem.

#### SPOSÓB UŻYWANIA KOSZA DO GOTOWANIA NA PARZE

- Kosz do gotowania na parze można zastosować praktycznie w każdym trybie gotowania, jeżeli chcesz sobie przyrządzić potrawę

na parze. Najlepiej jest jednak użyć programu Steam (gotowanie na parze) lub Manual (tryb ręczny).

- Do koszyka do gotowania na parze włóż potrawę a koszyk włóż do naczynia.
- Do naczynia do gotowania 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. Zdjęcie 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).

#### UŻYCIE RUSZTU SOUS VIDE

- Dołączony ruszt służy do ułożenia jednego lub większej liczby woreczków próżniowych z jedzeniem.
- Włóż ruszt do naczynia do gotowania i wlej wodę do naczynia
- Obracając przełącznik **B11** wybierz program Sous Vide i dostosuj parametry gotowania zgodnie z rozdziałem DOSTOSOWANIE PROGRAMU GOTOWANIA. Urządzenie rozpocznie proces gotowania.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury wody, 3x zabrzmi sygnał dźwiękowy i zostanie uruchomione odliczanie czasu. W tym momencie należy włożyć na rusz woreczek z potrawą. Przed włożeniem woreczka upewnij się, że woreczek jest mocno zamknięty. Dostanie się wody może spowodować zepsucie potrawy lub mdły i wodnisty smak. Połóż pokrywę na naczyniu.
- Po zakończeniu gotowania przez urządzenie, 10-cio krotnie zabrzmi sygnał dźwiękowy i wolnowar przejdzie w tryb utrzymywania temperatury.

#### FUNKCJA WSTRZYMANIA GOTOWANIA

- Funkcja wstrzymania gotowania umożliwia dokonać uruchomienia gotowania w czasie ustawionym przez użytkownika. Minimalna wartość okresu czasu wstrzymania gotowania wynosi 30 minut, maksymalny okres czasu wynosi 24 godzin.



#### Notatka:

Funkcja ta nie jest dostępna dla programów Sauté, Sous Vide i Yogurt.

- Wybierz program gotowania i naciśnij przycisk **B4** (Preset). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość czasu Przekręcając przełącznik **B11** ustaw wartość czasu wstrzymanego (opóźnionego) gotowania.
- Naciskając przycisk **B11** zostanie uruchomione odliczanie. Garnek 3x zapiszczy i zaświeci się wskaźnik **B10**. Po upływie ustawionego czasu, garnek ponownie 3x zapiszczy nastąpi uruchomienie procesu gotowania.

#### FUNKCJA UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (KEEP WARM)

- Funkcja utrzymywania temperatury umożliwia utrzymać temperaturę potrawy we wstępnie ustawionej temperaturze przez okres maksymalnie do 10 godzin.
- Funkcja zostanie uruchomiona automatycznie po każdym gotowaniu oprócz programów Sauté, Sous Vide i Yogurt. Na wyświetlaczu pojawi się wartość czasu programu.
- Utrzymywanie temperatury można ustawić również ręcznie. Obracając przełącznik **B11** wybierz funkcję Keep Warm. Naciskając i obracając przełącznik ustaw własny czas w 30minutowych krokach w przedziale 01:00 do 10:00.
- Naciśnięciem przycisku **B5** (> / □) uruchomiasz tę funkcję. Garnek 3x zapiszczy, zaświeci się wskaźnik **B9** i uruchomi się odliczanie czasu.
- Funkcję można w dowolnym momencie wcześniej zakończyć poprzez naciśnięcie przycisku **B5** (> / □).
- Gdy minie ustawiony czas, garnek 10x zapiszczy i przejdzie w tryb gotowości.

#### 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.

#### WYŁĄCZENIE GARNKA

- Aby całkowicie wyłączyć garnek odłącz przewód zasilający z gniazdka i pozostaw garnek do całkowitego ostygnięcia. Po ostygnięciu wyczyść go zgodnie z rozdziałem CZYSZCZENIE I KONSERWACJA i schowaj go w odpowiednim miejscu.

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



#### Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do wykonania jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć garnek od sieci elektrycznej. Przed zdjęciem pokrywy i wyjęciem naczynia do gotowania, pozostaw wolnowar do całkowitego wystygnięcia.

- Wymywane naczynie do gotowania, pokrywę i kosz do gotowania na parze należy oplukać 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.

Obudowy garnka ani jego przewodu zasilającego nie spryskuj wodą ani inną cieczą ani nie zanurzaj ich w wodzie lub innej cieczy.



#### Ostrzeżenie:

Jeżeli wymywane naczynie do gotowania i pokrywa szklana są gorące, nie zanurzaj ich w zimnej wodzie i nie mój 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 szczotki 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 całkowitej ostygnięty, 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 włóż do wolnowaru. Pokrywę połóż na wolnowarze.
- Wolnowar należy postawić w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.



#### Ostrzeżenie:

Przechowywany wolnowar nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednio działanie promieni słonecznych, nadmiernej wilgotności ani nie umieszczaj go w nadmiernie zapylonym środowisku. Nie stawiaj i nie kładź nic na przechowywany wolnowar.

#### DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia .....220-240 V AC  
Częstotliwość znamionowa .....50-60 Hz  
Nominalny pobór mocy .....1250 W  
Pojemność wymywanego naczynia do gotowania .....6 l

Zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżone.

## **ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z WYKORZYSTANYM OPAKOWANIEM**

Wykorzystany materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do odkładania odpadów.

### **UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**



Taki symbol znajdujący się na produktach lub w dokumentach towarzyszących oznacza, że wykorzystane produkty elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać oddane do zwykłego odpadu z gospodarstw domowych. Produkty podobnego rodzaju należy przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektrośmieci. W niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można przy zakupie nowego, podobnego produktu oddać sprzedawcy produkt wykorzystany.

Poprawną utylizacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne oraz wspierasz zapobieganie potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które są następstwem niepoprawnej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbioru surowców wtórnych.

W razie nieodpowiedniej utylizacji odpadu tego rodzaju, mogą w zgodzie z przepisami krajowymi zostać udzielone kary.

#### **Dla jednostek gospodarczych w krajach Unii Europejskiej**

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

#### **Utylizacja w krajach poza terytorium Unii Europejskiej**

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz dokonać utylizacji tego produktu, zwróć się w celu uzyskania stosownych informacji dotyczących należytego sposobu utylizacji do urzędów lokalnych lub do swojego sprzedawcy.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.