SENCOR® SPR 5500SS

PL ▪ Wolnowar

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

PRZECZYTAJ STARANNIE I ZACHOWAJ W CELU WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

Ogólne ostrzeżenia

- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat 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.
- 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.
- Czyszczenie i konserwację przeznaczoną do wykonywania przez użytkownika, mogą wykonywać dzieci do 8 roku życia będące pod nadzorem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza dostępem dzieci poniżej 8 roku życia.
- 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.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

- 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 rolnictwie;
  - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
  - usługodawcy oferujący noclegi ze śniadaniem.
- Urządzenie musi być umieszczone w stabilnej pozycji z uchwytami umieszczonymi tak, aby wykluczyć rozlanie gorących płynów.

Ostrzeżenie:

- Gorąca powierzchnia! Obudowa garnka, garnek wewnętrzny, pojemnik do gotowania i element grzewczy są w trakcie używania bardzo gorące!

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

Ostrzeżenie:

- Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia użytkownika.

- Powierzchnia elementu grzejnego pozostaje gorąca zakończeniu działania.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

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.
- Całkowicie rozwiń przewód zasilający przed jego użyciem.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Dbaj o to, aby wtyczka kabla zasilającego nie miała kontaktu z wodą ani wilgocią.
- Nie odłączać urządzenia od gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłączaj ciągnąc 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, nie wolno naprawiać urządzenia samemu lub w żaden inny sposób go modyfikować. 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 porażeniu 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.

Bezpieczeństwo podczas obsługi

- Ten garnek przeznaczony jest do powolnego gotowania jedzenia, gotowania na parze i przygotowywania jogurtu. Nie używaj go do innych celów, niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Ten garnek jest przeznaczony do użytku wyłącznie w pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Garnka wolno używać wyłącznie zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj garnka wyłącznie na równej, suchej, czystej i stabilnej oraz odpornej na gorąco powierzchni. Nie używaj garnka na suszarce zlewu kuchennego.
- Nie ustawiaj garnka na krawędzi stołu, na niestabilnej, pochylonej lub nierównej powierzchni, ani na kuchence elektrycznej lub gazowej albo innych źródłach ciepła, ani w ich pobliżu.
- Nie używaj garnka na powierzchniach wrażliwych na ciepło, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenie.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

- W trakcie gotowania nie umieszczaj garnka 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.
- Używaj wyłącznie misy do gotowania, która jest dostarczana z tym garnkiem. Nigdy nie używaj innej miski.
- Nie używaj pękniętej, zgniecionej albo w inny sposób uszkodzonej misy do gotowania. Uszkodzona misa do gotowania musi być zastąpiona nową misą oryginalnego typu.
- Nie używaj garnka, jeśli nie działa on poprawnie lub po jego upadku na podłogę, zanurzeniu w wodzie lub uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Przekaż go do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Przed włożeniem wyjmowanej misy do gotowania do obudowy garnka upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia misy i wewnętrzna powierzchnia obudowy garnka są całkowicie czyste i suche. Na zewnętrznej powierzchni misy do gotowania i powierzchni elementu grzewczego nie może być zaschniętych resztek potraw itp. aby zapobiec awariom garnka.
- Przed podłączeniem garnka do gniazdka upewnij się, że wyjmowana misa do gotowania jest prawidłowo umieszczona w obudowie garnka, że wyjmowana misa do gotowania jest napełniona wodą i jedzeniem oraz że pokrywka jest prawidłowo umieszczona na wyjmowanej misie do gotowania. Nie przepełniaj wyjmowanej misy do gotowania.
- Nie podłączaj garnka do gniazdka, ani nie włączaj go bez wyjmowanej misy do gotowania umieszczonej w obudowie garnka.
- Nie używaj garnka gdy wyjmowana misa do gotowania jest pusta.

Ostrzeżenie:
Do obudowy garnka nie wlewaj wody ani nie wkładaj do niej żadnej żywności. Żywność i wodę umieszcza się wyłącznie w wyjmowanej misie do gotowania.

- Używaj garnka tylko z oryginalnymi akcesoriami, które są z nim dostarczane.

Ostrzeżenie:
Korzystanie z nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Podczas pracy garnka pokrywa musi być zamknięta i odpowiednio zabezpieczona. Nie kładź żadnych przedmiotów na pokrywce.
- Podczas pracy, nad garnkiem i wokół niego musi być wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza. Nie zasłaniaj garnka ani nie zatykaj jego otworów wentylacyjnych.

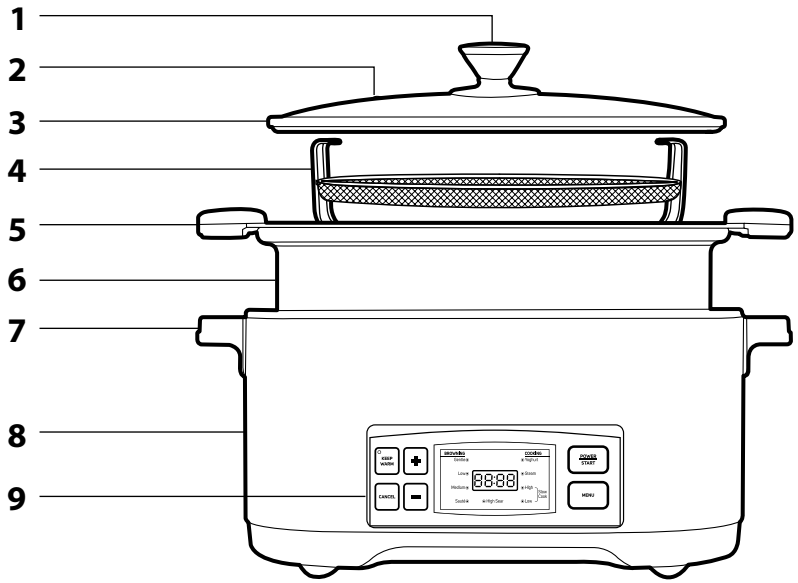
Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

- 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 pozostawiaj łyżki do mieszania i serwowania potraw ani innych przyborów kuchennych w wyjmowanej misie do gotowania podczas korzystania z funkcji utrzymywania temperatury (KEEP WARM).
- Temperatura dostępnych dla użytkownika powierzchni garnka jest wysoka podczas pracy garnka i przez jakiś czas jej zakończeniu.
- 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 garnka. 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 pokrywkę za uchwyt pokrywki. Podczas odchylaniu pokrywki, aby zapobiec poparzeniu, dopilnuj, aby para wylatująca z misy do gotowania nie była skierowana na użytkownika. W celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy korzystanie z rękawic kuchennych.
- Podczas wyjmowania misy do gotowania po zakończeniu gotowania używaj rękawic kuchennych.
- Woda z pokrywki musi kapać wyłącznie do wyjmowanej misy do gotowania i nie może kapać do wnętrza obudowy garnka.
- Kiedy pokrywka jest gorąca, nie kładź jej na powierzchniach wrażliwych na gorąco.
- Pracującego garnka nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Zawsze wyłączaj i odłączaj garnek z gniazdka sieciowego, kiedy urządzenie nie jest używane, gdy jest pozostawione bez nadzoru, przed wyjęciem misy do gotowania lub wkładu do gotowania na parze, przed czyszczeniem, konserwacją lub przemieszczeniem urządzenia. Nigdy nie przemieszczaj pracującego garnka.
- Zachowuj szczególną ostrożność podczas przenoszenia garnka wypełnionego gorącą żywnością lub gorącymi cieczami.
- Zawsze poczekaj na całkowite ostygnięcie garnka przed wyjęciem misy do gotowania lub wkładu do gotowania na parze oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- 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 zapobiegającej przyleganiu powierzchni powłoki misy do gotowania, podczas jej czyszczenia zawsze używaj drewnianych, silikonowych lub plastikowych narzędzi.
- Oprócz wyjmowanej misy do gotowania żadna część tego garnka nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce.

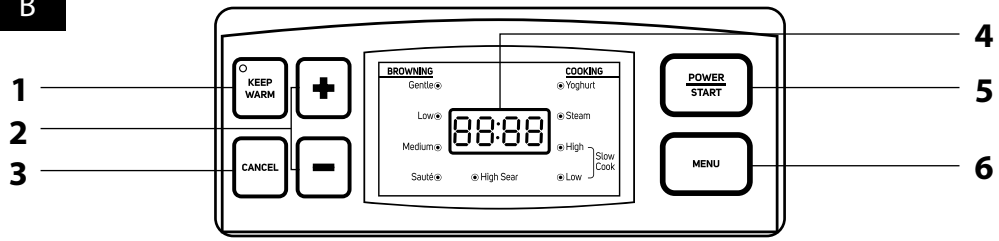
Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

SENCOR® SPR 5500SS

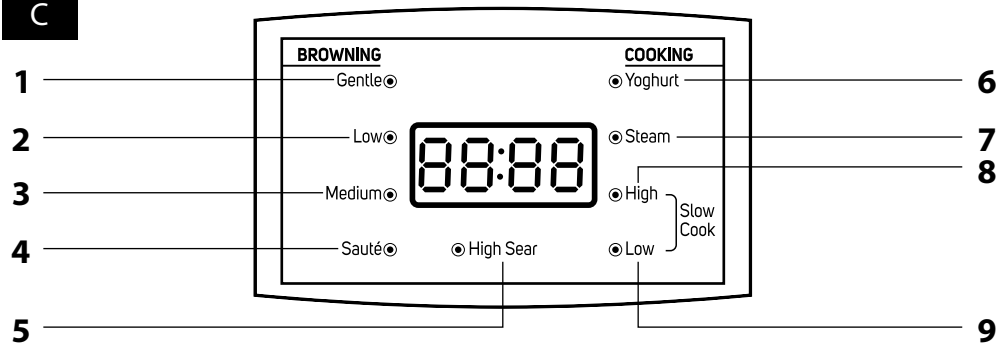
A



B

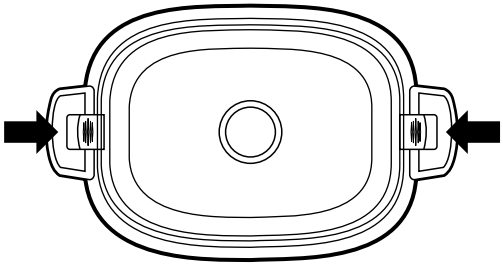


C



Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

D



PL

Wolnowar

Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Urządzenie należy stosować wyłącznie w sposób, jaki został opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Na wszelki wypadek zachowaj niniejszą instrukcję. Jeśli będziesz sprzedawać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była do niego dołączona 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 transportu, urządzenie zalecamy ponownie zapakować w oryginalny karton producenta.

OPIS WOLNOWARU

A1 Uchwyt pokrywki
A2 Otwór odprowadzający pary
A3 Pokrywa z hartowanego szkła
A4 Wkład do pary ze stali nierdzewnej
Odpowiedni do gotowania na parze lub pieczenia dużych porcji.
A5 Uchwyty misy do gotowania z zamkami do zabezpieczenia pokrywki
Służy do przymocowywania pokrywki do misy do gotowania w trakcie gotowania lub przechowywania garnka.
A6 Wyjmowana aluminiowa misa do gotowania o pojemności 6 l
Z wnętrzem pokrytym powłoką zapobiegającą przywieraniu oraz uchwytami odpornymi na działanie temperatury.
A7 Uchwyty obudowy garnka
A8 Obudowa wolnowaru
Zawiera element grzewczy
A9 Panel sterowania

B1 Przycisk utrzymywania temperatury z kontrolką
B2 Przyciski + (plus) a – (minus)
Służą do wydłużania lub skracania czasu gotowania.
B3 Przycisk anulowania
B4 Wyświetlacz LED
B5 Przycisk zasilania / start z kontrolką
B6 Przycisk „MENU"
Służy do wyboru trybu gotowania.

C1 Tryb zapiekanie – delikatna temperatura
C1 Tryb zapiekanie – niska temperatura
C1 Tryb zapiekanie – średnia temperatura
C4 Tryb zapiekanie – smażenie
C5 Tryb zapiekanie – szybkie opiekanie
C6 Tryb gotowania – jogurt
C7 Tryb gotowania – gotowanie na parze
C8 Tryb gotowania – powolne gotowanie w wyższej temperaturze
C8 Tryb gotowania – powolne gotowanie w niższej temperaturze

ZASTOSOWANIE

- Ten wolnowar przeznaczony jest do powolnego gotowania jedzenia, gotowania na parze i przygotowywania jogurtu.
- Powolne gotowanie zalicza się w dzisiejszych czasach do nowych trendów zdrowego i smacznego gotowania. Potrawy dzięki temu uzyskują nowe, wyraźniejsze smaki i dlatego podczas ich przygotowywania można używać mniej aromatów, soli i tłuszczu. W wolnowarze można gotować, piec i dusić. Gotowanie jest proste i oszczędne. Wynik jest zawsze doskonały i poradzi sobie z tym każdy.

UŻYTKOWANIE WOLNOWARU

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- przed pierwszym użyciem umyj misę do gotowania **A6**, szklaną pokrywkę **A3** i wkład do gotowania na parze **A4** gorącym roztworem środka domycia i dokładnie wysusz.
- Przed włożeniem misy do gotowania **A6** do obudowy garnka **A8** upewnij się, że obudowa garnka i zewnętrzna strona wyjmowanej misy do gotowania **A6** są czyste i bez resztek jedzenia. Na misę do gotowania **A6** nałóż szklaną pokrywkę **A3** tak, aby była poziomo i spoczywała równomiernie na krawędziach misy. Zamki na obu uchwytach **A5** misy do gotowania naciśnij i przesuń w kierunku uchwytu pokrywki **A1**, aż wejdą na miejsce, zobacz rysunek **D**.
- Pokrywka **A3** jest zamknięta na misie do gotowania **A6**, ale misę można łatwo wyjąć z obudowy **A8** wolnowaru za pomocą uchwytów **A5** misy do gotowania.
- Wyjmowana misa do gotowania **A6** jest wykonana z aluminium z powłoką zapobiegającą przyleganiu, nie nadaje się do używania na kuchenkach gazowych, kuchenkach elektrycznych lub ceramicznych, ani do używania w piekarniku. Wszystkie procesy gotowania trzeba wykonywać tak, że misa do gotowania **A6** jest bezpiecznie umieszczona w obudowie **A8** wolnowaru.

Ostrzeżenie:
Wyjmowanej misy do gotowania **A6** nie podnoś za pomocą uchwytu pokrywki **A1**. Używaj tylko uchwytów **A5** misy do gotowania, które są po obu stronach.

WŁĄCZENIE

- Podłącz przewód zasilający garnka do gniazdka zasilania. Garnek zapiszczy i przejdzie w tryb gotowości.

TRYB GOTOWOŚCI

- Tryb gotowości oznacza, że wolnowar jest gotowy do pracy. Na wyświetlaczu **B4** są wyświetlone cztery kreski.
- W tryb gotowości wolnowar przechodzi po podłączeniu do sieci lub po naciśnięciu przycisku **B3** w dowolnym momencie podczas wybierania lub zmiany trybu gotowania lub w trakcie samego gotowania.

TRYB UŚPIENIA

- W tryb uśpienia wolnowar przechodzi:
  – automatycznie, jeśli w trybie gotowości w ciągu 1 minuty nie wykonasz żadnej czynności;
  – jeśli naciśniesz i przytrzymasz przycisk B5 przez 3 sekundy.
- Z trybu uśpienia wybudzasz wolnowar poprzez naciśnięcie któregokolwiek przycisku **B1** do **B6**.

WYŁĄCZENIE

- Aby całkowicie wyłączyć wolnowar odłącz przewód zasilający z gniazdka.

WYBÓR TRYBU GOTOWANIA

- Poprzez naciśnięcie przycisku **B6** aktywujesz poszczególne tryby **C1** do **C9**. Jako pierwszy zawsze aktywuje się tryb **C1**, kolejne tryby następują cyklicznie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aktywacja poszczególnych trybów jest sygnalizowana pięknięciem, miganiem kontrolki danego trybu, domyślnego czasu gotowania na wyświetlaczu **B4** i miganiem kontrolki przycisku **B5**.

ZMIANA CZASU GOTOWANIA

- Każdy tryb gotowania ma ustawiony domyślny czas gotowania, który wyświetla się na wyświetlaczu **B4**. Wartość tę można zwiększyć lub zmniejszyć za pomocą przycisków **B2,** zawsze z określonym krokiem w ramach dostępnego przedziału, zobacz tabela poniżej.

Tabele domyślnych wartości czasu gotowania i możliwy do ustawienia zakres:

TRYB	WARTOŚĆ DOMYŚLNA	MOŻLIWY DO USTAWIENIA PRZEDZIAŁ CZASU	UTRZYMYWANIE TEMPERATURY (KEEP WARM)
ZAPIEKANIE (BROWNING)			
Delikatna temperatura (Gentle)	15 minut	5 do 60 minut (co 5 minut)	ręczny
Niska temperatura (Low)	15 minut	5 do 60 minut (co 5 minut)	ręczny
Średnia temperatura (Medium)	15 minut	5 do 60 minut (co 5 minut)	ręczny
Smażenie (Sauté)	15 minut	5 do 60 minut (co 5 minut)	ręczny
Szybkie pieczenie (High Sear)	15 minut	5 do 60 minut (co 5 minut)	ręczny
GOTOWANIE (COOKING)			
Powolne gotowanie w niższej temperaturze (Slow Cook Low)	8 godzin	6 do 14 godzin (co 10 minut)	auto / ręczny
Powolne gotowanie w wyższej temperaturze (Slow Cook High)	6 godzin	2 do 8 godzin (co 10 minut)	auto / ręczny
Gotowanie na parze (Steam)	20 minut	10 do 120 minut (co 1 minutę)	ręczny
Jogurt (Yoghurt)	8 godzin	6 do 12 godzin (co 10 minut)	ręczny

Uwaga:
Wszystkie tryby zapiekania mają automatyczne ogrzewanie wstępne. Ustawiony czas zacznie się doliczać dopiero po zakończeniu fazy wstępnego ogrzewania.
W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej w trybie ZAPIEKANIE (BROWNING) lub GOTOWANIE (COOKING) garnek pamięta aktualny tryb z ustawieniem czasu gotowania jeśli przerwa w dostawie energii nie trwa dłużej niż 15 minut. Po przywróceniu zasilania garnek kontynuuje pracę w danym trybie. Jeśli przerwa w dostawie energii elektrycznej przekroczy 15 minut, trzeba ponownie wybrać tryb gotowania i ustawić czas gotowania.

- Ręcznie ustawiony czas możesz w dowolnym momencie zmienić poprzez naciśnięcie przycisku **B3**.

URUCHOMIENIE GOTOWANIA

- Przyciskiem **B5** potwierdź wybór trybu, ustawienie czasu i uruchom gotowanie.

Uwaga:
Na potwierdzenie wybranego trybu, czasu gotowania i rozpoczęcie gotowania masz limit czasu 60 sekund. Następnie garnek zaczyna piszczeć, co oznacza, że jest włączony, ale jeszcze nie gotuje. Jeśli do 5 minut nie wykonasz żadnej czynności, garnek automatycznie przełączy się do trybu gotowości a ewentualne ustawienia zostaną anulowane.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

TRYB ZAPIEKANIE (BROWNING)

- Ten wolnowar ma 5 trybów zapiekania **C1** do **C5** do wszystkich zadań pieczenia (sauté), zapiekania (browning) i szybkiego opiekania (searing). Tryby te są idealne do smażenia mięsa i wstępnego gotowania warzyw przed późniejszym powolnym gotowaniem, co pozwoli Ci na opiekanie w ziołach i sosie z mięsa, dzięki czemu powoli gotowane potrawy będą jeszcze bardziej soczyste.

Funkcja ZAPIEKANIE (BROWNING)	Temperatura (orientacyjnie)
Delikatna temperatura (Gentle)	100 °C
Niska temperatura (Low)	120 °C
Średnia temperatura (Medium)	150 °C
Smażenie (Sauté)	170 °C
Szybkie pieczenie (High Sear)	180 °C

- Za pomocą przycisku **B6** wybierz wymagany tryb. W razie potrzeby dostosuj czas przyciskami **B2** a przyciskiem **B5** potwierdź wybór. Na wyświetlaczu **B4** pokaże się migający prostokąt a garnek rozpocznie fazę wstępnego ogrzewania. Gdy garnek zapiszczy i timer rozpocznie odliczanie czasu, wstępne ogrzewanie jest zakończone a garnek rozpoczyna właściwe gotowanie. Gdy timer osiągnie zero, proces gotowania się zakończy. Garnek zapiszczy i przejdzie w tryb gotowości.

Uwaga:
Trwający proces gotowania możesz w dowolnym momencie zakończyć przyciskiem **B3**.

TRYB GOTOWANIA (COOKING)

- Wolnowar posiada 2 tryby do wolnego gotowania **C8** i **C9**. Po bezpiecznym włożeniu misy do gotowania **A6** do obudowy wolnowaru **A8 włóż wszystkie składniki do misy do gotowania i zwróć uwagę na to, aby były równomiernie rozłożone na dnie misy.** Na misę do gotowania **A6** nałóż pokrywkę **A3** i za pomocą zamka na uchwytach **A5** misy do gotowania zabezpiecz zamknięcie pokrywki, zobacz rys. **D**.
- Za pomocą przycisku **B5** wybierz odpowiednią funkcję **C8** lub **C9**. Jeżeli jest to konieczne dostosuj czas gotowania za pomocą przycisków **B2**. Przyciskiem **B5** potwierdź wybór i rozpocznij gotowanie. Zaświeci się kontrolka wybranej funkcji i na wyświetlaczu **B4** wyświetli się odliczanie czasu.
  - Przy wybraniu trybu **C9** potrawy ogrzewają się delikatnie przez dłuższy czas bez rozgotowywania lub przypalania. Przy tym nie ma konieczności mieszania.
  - Przy wybraniu trybu **C8** potrawy gotują się mniej więcej przez połowę czasu z trybu **C9**. W trybie **C8** niektóre potrawy mogą osiągnąć punkt wrzenia więc trzeba dolać wody. Będzie to zależało od przepisu i czasu gotowania. Poprzez mieszanie od czasu do czasu przyczynisz się do równomiernego rozłożenia esencji.
- Gdy timer osiągnie zero, garnek zapiszczy pięć razy i przejdzie do trybu utrzymywania temperatury (KEEP WARM), przy czym zaświeci się kontrolka przycisku **B1**. W tym trybie garnek pozostanie przez 4 godziny a następnie przejdzie do trybu gotowości.

Ostrzeżenie:
Jeśli w trakcie procesu powolnego gotowania nie ma Cię w domu i dojdzie do przerwy w dostawie prądy, wyrzuć jedzenie nawet jeśli wygląda na ugotowane.

- Więcej informacji znajdziesz w rozdziale Przewodnik po powolnym gotowaniu.

TRYB GOTOWANIA NA PARZE (STEAM)

- Przed gotowaniem na parze upewnij się, że misa do gotowania **A6** jest czysta. Na dno misy do gotowania włóż wkład do gotowania na parze **A4.** Do misy do gotowania **A6** nalej 1 do 1,3 l wody tak, aby poziom wody był bezpośrednio pod poziomem wkładu do gotowania na parze **A4**.
- W zależności od potrawy i wymaganego sposobu gotowania jedzenie możesz umieścić we wkładzie do gotowania na parze **A4** przed wybraniem funkcji gotowania lub gdy wida zacznie wrzeć. Woda o objętości 1 do 1,3 l zacznie wrzeć po około 10 minutach.
- Jedzenie umieść we wkładzie do gotowania na parze **A4**, pokrywkę **A3** umieść na misie do gotowania **A6** i zamknij ją. W trakcie gotowania na parze pokrywki **A3** nie zdejmuj. Odkrycie pokrywki powoduje wydostawanie się pary, co prowadzi do wydłużenia czasu gotowania.
- Za pomocą przycisku **B5** wybierz tryb **C7**. Jeżeli jest to konieczne dostosuj czas gotowania za pomocą przycisków **B2**. Upewnij się, że ustawiony czas jest wystarczający by doprowadzić wodę do wrzenia. W trakcie gotowania na parze obserwuj poziom wody w misie do gotowania **A6**. Jeśli trzeba uzupełnić wodę, otwórz i zdejmij pokrywkę **A3** za pomocą suchych rękawic kuchennych, dolej gorącej wody a pokrywkę **A3** załóż z powrotem i zamknij.
- Po zakończeniu gotowania na parze i odkryciu pokrywki możesz wyjąć wkład do gotowania na parze **A4** z misy do gotowania **A6**. Lub możesz wyjąć ugotowane potrawy z wkładu do gotowania na parze **A4** za pomocą szczypiec a wkład do gotowania na parze **A4** pozostawić przed wyjęciem z misy do gotowania **A6** aż całkowicie wystygnie.
- Więcej informacji znajdziesz w rozdziale Przewodnik po gotowaniu na parze.

TRYB JOGURT (YOGHURT)

- Wszystkie urządzenia i narzędzia używane do przygotowywania jogurtu muszą być wcześniej sterylizowane. Wszystkie składniki przed włożeniem do misy do gotowania **A6** wymieszaj w innej misce.
- Pokrywkę **A3** umieść na misie do gotowania **A6** i zamknij ją.
- Za pomocą przycisku **B5** wybierz tryb **C6**. Jeżeli jest to konieczne dostosuj czas gotowania za pomocą przycisków **B2**.

Ostrzeżenie:
Z przyczyn bezpieczeństwa nie próbuj używać tej funkcji do innych celów. Ta funkcja jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania jogurtu.

- Więcej informacji znajdziesz w rozdziale Przewodnik po przygotowywaniu jogurtu.

TRYB UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (KEEP WARM)

- Ten wolnowar wyposażony jest w automatyczny i ręcznie regulowany tryb utrzymywania temperatury potraw:
  - Tryb automatycznego utrzymywania temperatury jest aktywowany po tym, jak w trybie **C8** lub **C9** timer osiągnie zero.
  - Tryb utrzymywania temperatury można wybrać ręcznie, gdy garnek zakończy tryb zapiekania, gotowania lub automatyczny tryb utrzymywania temperatury.
- Po wybraniu trybu ręcznego utrzymywania temperatury zaświeci się kontrolka **B1** i wyświetlacz wyświetli naliczanie czasu. Po ustawieniu ręcznego i automatycznego trybu utrzymywania temperatury garnek wt ym trybie pozostanie przez 4 godziny a następnie przejdzie w tryb gotowości. Funkcję utrzymywania temperatury można w dowolnym momencie anulować poprzez naciśnięcie przycisku **B3**.

PRZEWODNIK PO POWOLNYM GOTOWANIU

- Ten wolnowar jest przeznaczony do równomiernego rozłożenia składników, co pozwala na wzmocnienie i pogłębienie smaku mięsa przy użyciu tej samej patelni do zapiekania, szybkiego opiekania i powolnego gotowania. W zależności od temperatury i składników powolne gotowanie może trwać od 3 do 12 godzin.
- Przed powolnym gotowaniem zalecane jest wykonanie zapiekania, ale nie jest to niezbędne. Szybkie opieczenie i zapiekanie utrzymuje wewnątrz mięsa wilgotność, stopniuje aromat i oferuje delikatne efekty.

PRZYGOTOWANIE MIĘSA

- Podczas kupowania mięsa do powolnego gotowania wybieraj cienkie plastry i pozbaw mięso lub drób całego widocznego tłuszczu. W przypadku przepisów, które wykorzystują do przygotowania mięsa patelnię, mięso potnij na kostki o wielkości 2,5 do 3 cm. Powolne gotowanie pozwala użyć cieńszych plastrów mięsa. W razie potrzeby można pozostawić mięso lub drób z kością, co pomaga w trakcie gotowania zachować delikatność mięsa, ale wydłuża wymagany czas gotowania.

Plastry odpowiednie do powolnego gotowania:

Wołowina	Karkówka,szponder, udziec bez kości, udziec z kością (Osso Bucco)
jagnięcina	Udziec, podudzie, kotlety z karkówki, przednia ćwiartka lub łopatka bez kości
Cielęcina	Udziec pokrojony na kawałki, łopatka / kotlety i steaki z przedniej części, kotlety z karkówki, golonko
Wieprzowina	Steaki z łopatki, krojony boczek, krojona łopatka, kotlety bez kości
Kurczak	Podudzia, udka, udka Maryland, udka i skrzydełka bez skóry

PRZYGOTOWYWANIE WARZYW

- Wszystkie warzywa pokrój na równomierne kawałki (około 2-3 cm), aby zapewnić równomierne gotowanie. Mrożone warzywa trzeba przed dodaniem do garnka do pozostałych składników należy rozmrozić.

PRZYGOTOWANIE SUSZONEJ FASOLI I ROŚLIN STRĄCZKOWYCH

- Suszoną fasolę i rośliny strączkowe zaleca się namoczyć przez noc. Następnie je odcedź, przepłucz wodą i włóż do misy do gotowania **A6** wraz z wystarczającą ikością wody, aby fasole i rośliny strączkowe mogły podwoić objętość. Gotuj w trybie **C8** przez 2-4 godzin.

PIECZENIE MIĘSA

- Pieczenie mięsa w wolnowarze pozwala uzyskać delikatne i soczyste potrawy. Długi, powolny proces gotowania pod pokrywą zmniejsza i zmiękcza tkankę łączną i mięśniową, ułatwiając krojenie mięsa. Dlatego przy tej metodzie można używać tańszych plastrów mięsa.
- W trakcie powolnego gotowania mięso się nie zapieka, do tego celu należy przed powolnym gotowaniem skorzystać z funkcji z trybu **C5**.
- Do pieczenia mięsa ne jest wymagane dodawanie wody. Mięso przed pieczeniem umieść we wkładzie do gotowania na parze **A4**. To pozwala w trakcie pieczenia utrzymać powierzchnię mięsa suchą i wolną od tłuszczu.

Plastry mięsa odpowiednie do pieczenia:

Wołowina	Łopatka, udziec, żeberka, plastry, rozbratel, zrazowa górna
jagnięcina	Udziec, kark, comber, żeberka, podudzie
Cielęcina	Udziec, polędwica, łopatka
Wieprzowina	Polędwica, karkówka, udziec, grzbiet (be zskóry i tłuszczu)

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

SMAŻENIE MIĘSA

Smażenie mięsa w tym garnku wymaga dodania wody. Do misy do gotowania **A6** dodaj odpowiednią ilość wody, aby jedna trzecia mięsa była zanurzona. W trakcie smażenia mięso się nie zapieka, do tego celu należy przed smażeniem skorzystać z funkcji z trybu **C5**.

Plastry mięsa odpowiednie do smażenia:

Wołowina	Zrazowa górna, zrazowa dolna, pieczeń, mostek
jagnięcina	Łopatka, golenie, comber
Cielęcina	Łopatka
Wieprzowina	Polędwica, karkówka, steaki

USTAWIENIE CZASU GOTOWANIA

Ogólne zasady powolnego gotowania:
Tryb **C9**: 6-14 godzin
Tryb **C8**: 2-8 godzin

Tradycyjny czas gotowania	Czas powolnego gotowania (bez opiekania)	
	Tryb **C9**	Tryb **C8**
35-60 minut	6-10 godzin	3-5 godzin
1-3 godzin	8-10 godzin	4-6 godzin

Tradycyjny czas gotowania	Czas powolnego gotowania (z opiekaniem)	
	Tryb **C9**	Tryb **C8**
35-60 minut	4-5 godzin	2-3 godzin
1-3 godzin	5-6 godzin	3-4 godzin

Uwaga:
Podane powyżej czasy gotowania proszę traktować tylko jako zalecenia metodyczne. Ustawienie czasu gotowania będzie zależało od użytych składników, temperatury i ilości żywności.

WSKAZÓWKI:

- Usuń z mięsa lub drobiu cały widoczny tłuszcz.
- Mięso i drób wymagają co najmniej 6-7 godzin gotowania w trybie **C9** lub 3-4 godziny w trybie **C8**.
- Zwróć uwagę, aby żywność i ciecz wypełniały tylko ¾ objętości misy do gotowania **A6**.
- Jeśli po zakończeniu procesu gotowania ilość cieczy jest zbyt duża, zdejmij pokrywkę i uruchom tryb gotowania **C8** przez okres 30-45 minut lub dopóki cieczy nie zacznie ubywać. Możesz również zmniejszyć ilość cieczy poprzez dodanie mieszanki skrobi kukurydzianej i wody do gorącej cieczy.
- Mrożone mięso i drób zawsze rozmroź przed gotowaniem.
- Przy podnoszeniu pokrywki **A3** lub wyjmowaniu misy do gotowania **A6** używaj suchych rękawic kuchennych.
- Podczas serwowania potraw misę do gotowania **A6** kładź na żaroodpornym materiale.
- Wolnowaru nie uruchamiaj jeśli w obudowie garnka **A8** nie jest umieszczona misa do gotowania **A6**.
- Nie gotuj zamrożonego mięsa ani drobiu.
- Nie zdejmuj bezzasadnie pokrywki **A3** z misy do gotowania **A6**, ponieważ poprzez to dochodzi do dużych strat ciepła.
- Nie używaj trybu **C8**, jeśli planujesz być poza domem przez dłuższy czas niż 3 godziny.

PRZEWODNIK PO GOTOWANIU NA PARZE

- Potrawy gotowane na parze zachowują większość swoich wartości odżywczych. Podczas gotowania na parze żywność należy umieścić we wkładzie do gotowania na parze **A4**, który wkłada się do misy do gotowania **A6**. Upewnij się, że żywność znajduje się ponad poziomem wody lub wywaru.
- Podczas gotowania na parze istotne jest, aby pokrywka **A3** była nałożona i zabezpieczona w pozycji zamkniętej, ponieważ odkrycie pokrywki powoduje wydostawanie się pary, poprzez co wydłuża się czas gotowania. W zależności od potrawy i wymaganego sposobu gotowania żywność możesz umieścić we wkładzie do gotowania na parze **A4** przed wybraniem funkcji gotowania lub gdy woda zacznie wrzeć. Przedstawione poniżej tabele opierają się na użytej ilości wody 1,2 l i obejmują czas wstępnego ogrzewania.

WARZYWA

- Kawałki warzyw mają być takiej samej wielkości, aby zapewnić równomierne gotowania.
- Mniejsze kawałki warzyw będą ugotowane szybciej.
- Na parze można gotować zarówno świeże jak i mrożone warzywa, przy czym świeże warzywa wymagają dłuższego czasu gotowania, ale nie trzeba ich przed gotowaniem rozmrażać.
- Wielkość i kształt warzyw oraz osobiste preferencje mogą wymagać specjalnych ustawień czasu gotowania. Jeśli chcesz uzyskać bardziej miękkie warzywa, wydłuż czas gotowania.
- Pilnuj, aby poziom wody lub wywaru nie osiągnął poziomu wkładu do gotowania na parze **A4**.

Przykład przygotowywania warzyw:

Szparagi	nacięte pędy	2 pęczki	12-16 minut
Fasola	z odkrojonymi końcami, cała	200 g	12-16 minut
Brokuły	pokrojone na różyczki	250 g	12-15 minut
Brukselka	różyczki nacięte na krzyż	200 g	17-20 minut
Karotka	pokrojona na małe kawałki.	3 średnie (300 g)	20-25 minut
Kalafior	pokrojony na różyczki	300 g	22-25 minut
Kukurydza	całe kolby kukurydzy	2 małe kolby	20-25 minut
Groszek cukrowy	z odkrojonymi końcami	250 g	12-15 minut
Groch	świeży, łuskany	250 g	15-18 minut
Groch	mrożony	250 g	12-15 minut
Ziemniaki	młode, całe	8 (po 80 g)	40-50 minut
Bataty	pokrojone na kawałki 3 cm	400 g	25-30 minut
Dynia	pokrojona na kawałki 3 cm	400 g	24-29 minut
Szpinak (angielski)	oczyszczone liście i łodygi	1 wiązka	8-10 minut
Kabaczek	obcięte końce	350 g	20-25 minut
Brukiew	obrana i pokrojona na kawałki 3 cm	150 g	20-25 minut
Cukinia	pokrojona na kawałki 3 cm	330 g	17-20 minut

RYBY I OWOCE MORZA

- Ryby przed przyrządzeniem należy doprawić świeżymi przyprawami, cebulą, cytryną itp.
- Zapewnij, aby płaty ryby były we wkładzie do gotowania na parze **A4** ułożone na jednej warstwie i nie nachodziły na siebie.
- Ryby należy poddawać obróbce cieplnej dopóki nie da się ich łatwo rozdzielić widelcem i nie stracą przejrzystości.

WSKAZÓWKA:		ZALECENIA I WSKAZÓWKI	CZAS GOTOWANIA (ok.)
Ryby	**- filety**	Przygotowuj na parze dopóki nie da się ich łatwo rozdzielić widelcem i nie stracą przejrzystości. Tusze są gotowe jeśli można łatwo oddzielić kręgosłup.	20-24 minut
	- całe		25-30 minut
	- tusze		22-25 minut
Omułki - w skorupach		Oczyść, usuń wąsy, przygotowuj na parze dopóki się nie otworzą	15-18 minut
Małże i skorupiaki „Pipi“		Oczyść, przygotowuj na parze dopóki się nie otworzą	15-20 minut
Krewetki - w pancerzach		Przygotowuj na parze dopóki nie uzyskają różowego koloru	15-20 minut
Przegrzebki		przygotowuj na parze, dopóki nie stracą przejrzystości	15-20 minut

DRÓB

- Wybierz kawałki drobiu o podobnej wielkości, aby były równomiernie ugotowane.
- Aby osiągnąć równomierne ugotowanie rozłóż kawałki drobiu we wkładzie do gotowania na parze **A4** w jednej warstwie.
- Usuń widoczny tłuszcz i skórę.
- Jeśli chcesz uzyskać brązowy kolor drobiu, przed gotowaniem na parze możesz kawałki opiec w trybie **C5**.
- Nakłuwając najgrubszą część sprawdzisz, czy drób jest gotowy. Musi wyciekać czysty sok.

WSKAZÓWKA:	ZALECENIA I WSKAZÓWKI	CZAS GOTOWANIA (ok.)
Kotlety z piersi	Najgrubszą część kotleta (250 g) umieść przy zewnętrznej krawędzi wkładu do gotowania **A4**.	25-30 minut
Podudzia	Najgrubszą część (250 g) umieść przy zewnętrznej krawędzi wkładu do gotowania **A4**.	30-35 minut
Udka	Najgrubszą część (250 g) umieść przy zewnętrznej krawędzi wkładu do gotowania **A4**.	25-30 minut

KNEDLE

- Na parze możesz ugotować świeże lub mrożone knedle i kluski.
- Aby knedliki w trakcie gotowania się nie przylepiały, na wkład do gotowania na parze **A4** daj najpierw papier do pieczenia, liść kapusty lub sałaty, ewentualnie wkład przetrzyj olejem.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

WSKAZÓWKA:	ZALECENIA I WSKAZÓWKI	CZAS GOTOWANIA (ok.)
Wieprzowina na grilla lub kluski nadziewane mięsem z kurczaka	Gotujesz z mrożonki	15-19 minut
Knedle - mrożone	Przed gotowaniem na parze je rozdziel.	17-20 minut
Knedle - świeże		20-25 minut

PRZEWODNIK PO PRZYGOTOWYWANIU JOGURTU

- Jogurt powstaje, jeśli do pasteryzowanego mleka dodamy kulturę jogurtową i pozostawimy mieszankę aby dojrzewała przez kilka godzin w odpowiedniej temperaturze. Kultura jogurtowa przekształca większość laktozy z mleka w kwas mlekowy, tworząc gładki kremowy twaróg i charakterystyczny smak jogurtu.
- Kulturą jogurtową może być dostępny w sklepie jogurt naturalny, wcześniej wyprodukowany jogurt, mieszanka do przygotowywania jogurtu dostępna w supermarketach lub kultura jogurtowa ze sklepu ze zdrową żywnością.

WSKAZÓWKI:

- Zadbaj o to, aby wszystkie naczynia były przed użyciem czyste, opłukane gorącą woda i osuszone. Dzięki temu wyeliminujesz wpływ bakterii.
- Zadbaj o to, aby wszystkie składniki były świeże i odpowiednie do produkcji jogurtu.
- W trakcie procesu gotowania nie przemieszczaj wolnowaru. Mogłoby to spowodować ścięcie się jogurtu.
- Nie pozostawiaj jogurtu aby dojrzewał przez dłuższy czas, niż jest zalecane.
- Nie pozostawaj wolnowaru w pobliżu źródła ciepła, bezpośrednio wystawionego na działanie światła słonecznego ani na zewnątrz.
- Gotowy jogurt pozostaw na kilka godzin do wystygnięcia przed spożyciem. W trakcie chłodzenia poprawia się struktura i smak jogurtu.
- Jeśli preferujesz bardziej gęstą konsystencję jogurtu, przefiltruj jogurt przez czyste płótno, aby usunąć serwatkę aż do osiągnięcia pożądanej gęstości.

PRZEPISY

JOGURT NATURALNY Z TŁUSTEGO MLEKA
3 litry tłustego mleka.
250 ml naturalnego jogurtu,
150 g tłustego mleka w proszku.

JOGURT NATURALNY Z CHUDEGO MLEKA
3 litry chudego mleka.
250 ml jogurtu naturalnego z chudego mleka,
150 g chudego mleka w proszku.

JOGURT NATURALNY Z KOZIEGO MLEKA
3 litry pasteryzowanego koziego mleka,
250 ml jogurtu naturalnego z koziego mleka,
300 g koziego mleka w proszku (jeśli nie jest dostępne, zwiększ ilość jogurtu z koziego mleka do 375 ml).

GOTOWA MIESZANKA DO PRODUKCJI JOGURTU
4 litry wody pitnej o temperaturze pokojowej,
4 opakowania (ok 560 g) naturalnej, niesłodzonej mieszanki do produkcji jogurtu.

ZALECANE WZBOGACANIE SMAKU

JOGURT SMAKOWY, PRZED DOJRZEWANIEM I WYSTYGNIĘCIEM PRZY UŻYCIU:

- różnych rodzajów mleka smakowego w celu uzyskania słodkiego jogurtu smakowego,
- jogurtu smakowego jako kultury jogurtowej.

JOGURT SMAKOWY, PO DOJRZEWANIU I WYSTYGNIĘCIU PRZY UŻYCIU:

- słodzenia syropem klonowym, syropem melasowym lub miodem,
- wymieszanie zmiksowanych owoców takich jak banan, ananas, maliny, jeżyny, mango
- dodanie struktury z małą zawartością musli i drobno pokrojonych świeżych owoców,
- wymieszanie 1-2 łyżek przecieru jabłkowego, rodzynek i przyprawy cynamonowej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- przed czyszczeniem przełącz wolnowar w tryb uśpienia poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku **B5** przez 3 sekundy a następnie wyjmij z gniazdka wtyczkę przewodu zasilającego. Przed zdjęciem pokrywki **A3** i wyjęciem misy do gotowania **A6** zawsze pozostaw wolnowar do całkowitego wystygnięcia.

Ostrzeżenie:
Jeśli wyjmowana misa do gotowania **A6** i szklana pokrywka **A3 są gorące**, nie zanurzaj ich w zimnej wodzie ani nie dawaj ich pod bieżącą zimną wodę.

- Wyjmowaną misę do gotowania **A6**, szklaną pokrywkę **A3** i wkład do gotowania na parze **A4** umyj w gorącej wodzie z detergentem, opłucz i dokładnie wysusz. Wyjmowaną misę do gotowania **A6** możesz również myć w zmywarce do naczyń.

Jeśli chcesz z misy do gotowania **A6** usunąć przypalone resztki jedzenia, pozostaw ją najpierw na 20-30 minut aby odmokła zalana gorącą wodą z detergentem. Resztki jedzenia możesz następnie łatwo usunąć za pomocą miękkiej szczotki kuchennej.

Ostrzeżenie:
Oprócz misy do gotowania **A6** nie wolno żadnej innej części wolnowaru myć w zmywarce.
Obudowa **A8** wolnowaru i jego przewód zasilający nie są przeznaczone do czyszczenia pod kranem, Obudowy garnka ani jego przewodu zasilającego nie spryskuj wodą ani inną cieczą ani nie zanurzaj ich w wodzie lub innej cieczy.

- Obudowę **A8** wolnowaru można przetrzeć delikatną wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć.

Ostrzeżenie:
Do czyszczenia wewnętrznej strony obudowy **A8** wolnowaru lub misy do gotowania **A6** nigdy nie używaj chemikaliów, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi, ponieważ mogą one uszkodzić obudowę **A8** wolnowaru lub misę do gotowania **A6**.

PRZECHOWYWANIE

- Przed schowaniem wolnowar musi być całkowicie wystudzony, wyłączony i odłączony od sieci.
- Misę do gotowania **A6** włóż do obudowy **A8** garnka a pokrywkę **A3** zamknij na misie do gotowania.
- Wolnowar umieść w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

Ostrzeżenie:
Przechowywanego wolnowaru nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj go w nadmiernie zapylonym środowisku. Nie kładź nic na przeychowywany wolnowar.

DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia	220–240 V
Częstotliwość znamionowa	50-60 Hz
Znamionowy pobór mocy	1135–1350 W
Wymiary (wysokość × głębokość × szerokość)	260 x 280 x 440 mm
Masa	5,6 kg

Wyjaśnienie pojęć technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem:
IP20 – Urządzenie jest skonstruowane tak, by nie można było dotknąć żadną częścią ciała ludzkiego niebezpiecznych części czynnych i jednocześnie urządzenie nie jest chronione przed szkodliwym działaniem wody, która mogłaby się przedostać do urządzenia.
Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż na miejsce przeznaczone przez miasto do składowania opadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH 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. Do poprawnej utylizacji, renowacji i recyklingu przekaż produkty do specjalistycznych punktów utylizacji. Opcjonalnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu równowartościowego nowego produktu . W wyniku właściwej utylizacji tego produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym miejscem zbiórki odpadów. Przy niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów mogą zostać nałożone grzywny zgodnie z przepisami krajowymi.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej
Jeżeli chcesz likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

Likwidacja w krajach poza Unię Europejską
Symbol ten obowiązuje na terenie Unii Europejskiej. W razie konieczności utylizacji tego produktu, zażądaj potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji od lokalnych urzędów lub od samego sprzedawcy.

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

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.