

SENCOR®

SPR 6300BK



WIELOFUNKCYJNY WOLNOWAR & GRILL

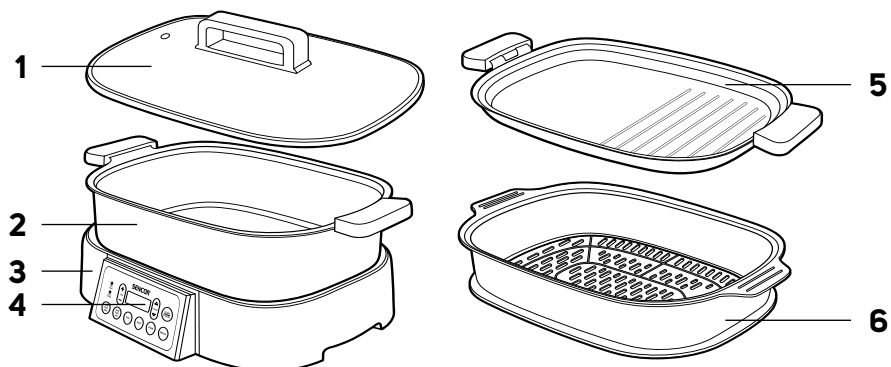
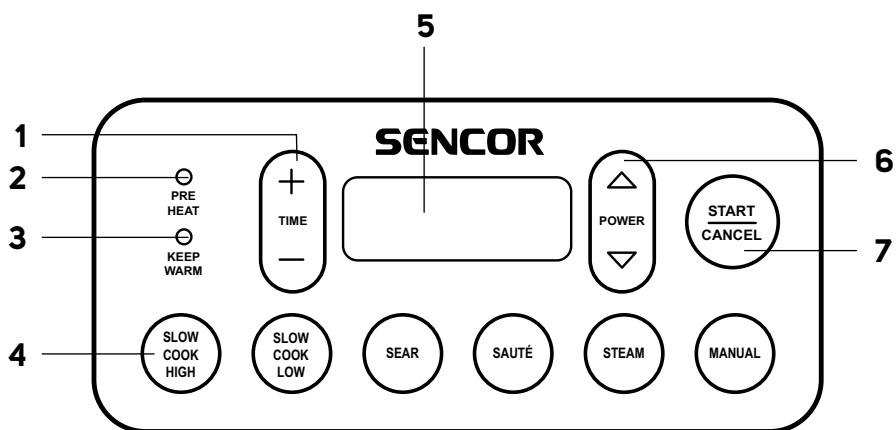
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji



SENCOR®

SPR 6300BK



A**B**

PL Wielofunkcyjny wolnowar & grill

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, o ile są one pod nadzorem osób starszych lub zostały pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, umysłowej lub percepcyjnej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalne zagrożenia.
- Utrzymuj urządzenie i jego kabel z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika bez nadzoru.
- 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;
 - pomieszczenia w gospodarstwach rolnych;
 - hotele, motele i inne miejsca, w których goście mogą z nich korzystać;
 - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Urządzenia do gotowania powinny być umieszczone w stabilnej pozycji z uchwytami umieszczonymi tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.



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 od gniazdka sieciowego, jeżeli nie jest ono prawidłowo zmontowane.
- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Nie podłączaj ani nie odłącz 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 urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
- 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 wewnętrznego garnka 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 ościeżcu 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 zakręcić 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 pokrywki.
- 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 naczyń do gotowania.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale Czyszczenie i konserwacja. Postępuj zgodnie z wytycznymi podanymi w niniejszym rozdziale.
- Nie myj gorącej pokrywy 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, unikaj samodzielnych napraw i przeróbek urządzenia. Wszelkie naprawy i regulacje tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w okresie gwarancji może spowodować utratę gwarancji.

Wielofunkcyjny wolnowar & grill

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrali Państwo produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będą Państwo z niego zadowoleni.
- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Co najmniej w okresie obowiązywania rekojmi 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 Szklana pokrywka	A5 Płyta grillująca
A2 Naczynie do gotowania	A6 Naczynie do gotowania na parze
A3 Podstawa	
A4 Panel sterowania	

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

B1 Przyciski TIME +/-	przygotowania potrawy
B2 Kontrolka PREHEAT	Wyświetlacz
B3 Kontrolka KEEP WARM	B5 Przyciski POWER ▲ / ▼
B4 Przyciski programu	B7 Przycisk START/CANCEL

PRZEZNACZENIE

- Wielofunkcyjny wolnowar Sencor SPR 6300BK jest przeznaczony do obróbki cieplnej żywności. Wielofunkcyjny wolnowar wyposażony jest w funkcje powolnego gotowania, opiekania 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 lub jakaś jego część nie są uszkodzone. Naczynie do gotowania, płytę grillową, nakładkę do gotowania na parze i szklaną pokrywę należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Oplucz i wytrzyj do sucha.
- Przetrzyj podstawę wielofunkcyjnego wolnowaru lekko zwilżoną miękką gąbką. Przetrzyj suchą szmatką.
- Do grillowania używaj tylko płyty grillowej.
- Używaj naczynia do gotowania na parze tylko razem z naczyniem do gotowania. Wlej odpowiednią ilość wody do naczynia do gotowania i regularnie sprawdzaj jej ilość.



Ostrzeżenie:

Zawsze sprawdzaj, czy zewnętrzne dno żeliwnego garnka jest czyste i suche przed umieszczeniem garnka na podstawie.

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

UŻYWANIE WOLNOWARU

Podstawowa obsługa

1. Wtyczkę przewodu zasilającego podłączaj tylko do właściwie uziemionego gniazdka sieciowego.
2. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wszystkie kontrolki i przyciski zaświecą się na chwilę. Jest to sygnalizacja, że wolnowar jest przygotowany do pracy.
3. Naciśnij przycisk jednego z programów. Wyświetlacz pokazuje, że domyślną temperaturę i/lub moc (P1 do P5). Moc jest dostępna dla programów „**SEAR**” i „**SAUTÉ**”, gdzie „**P1**” oznacza najniższą moc, podczas gdy „**P5**” oznacza najwyższą moc.
4. W razie potrzeby możesz zmienić czas przygotowania – więcej w dalszej części instrukcji.
5. Można również zmienić czas przygotowania – więcej w dalszej części instrukcji.
6. Naciśnij przycisk **START/CANCEL** aby uruchomić wybrany program gotowania.
7. Kontrolka **PREHEAT** zapala się, wskazując, że wielofunkcyjny wolnowar się nagrzewa.
8. Gdy garnek jest wystarczająco rozgrzany, kontrolka zgaśnie, rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy a 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 **KEEP WARM**, a na wyświetlaczu pojawi się czas podgrzewania. Maksymalny czas obróbki wynosi 4 godziny. Następnie wielofunkcyjny wolnowar wyłączy się automatycznie.
11. Jeśli konieczne jest anulowanie przygotowywania lub zakończenie utrzymywania temperatury, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk **START/CANCEL**.
12. Odczaj kabel sieciowy z gniazdka.



Uwaga:

Fazy podgrzewania i przełączania do trybu podgrzewania są dostępne tylko dla niektórych programów. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z poniższą „**Tabelą programów gotowania**”.



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 uchwyty. Najpierw lekko podnieś tylną część pokrywy, aby umożliwić ujście pary, przed podniesieniem jej do góry.

Ostrzeżenie: GORĄCA POWIERZCHNIA!

Pokrywa, wewnętrzny garnek 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 uchwyty pokrywy oraz uchwyty wolnowaru.



UMIESZCZENIE WIELOFUNKCYJNEGO URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i żaroodpornej powierzchni, in odpowiedniej odległości od gniazdka sieciowego. Urządzenie zostało zaprojektowane jako wolnostojące i nie może być umieszczane w szafce podczas użytkowania.
- Zapewnij wystarczającą przestrzeń wokół podstawy garnka, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować wokół niego. Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, które znajdują się w dolnej części podstawy.



Uwaga:

Podczas pracy wielofunkcyjnego garnka słychać staby dźwięk klikania. Jest to normalne zjawisko.

Tabela programów gotowania

Program gotowania	Do-myślny poziom mocy	Usta-wienia mocy	Do-myślny czas przy-rządania	Usta-wienie czasu przy-rządania	Funk-cja pod-trzy-mywania tempe-ratury	Pod-grze-wanie wstę-pne
SLOW COOK HIGH	--	--	4 go-dziny	2–8 godzin	Tak	Nie
SLOW COOK LOW	--	--	8 godzin	2–12 godzin	Tak	Nie
SEAR	P5	P3–P5	10 minut	1-30 minut	--	Tak
SAUTÉ	P4	P1–P5	10 minut	od 1 minuty do 1 godzi-ny	--	Tak
STEAM	--	--	15 minut	od 1 minuty do 1 godzi-ny	--	Tak
MANUAL	80C	40-200°C	1 godzi-na	od 1 minuty do 24 godzin	Tak	--

Modyfikacja czasu przygotowywania

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

- Naciśnij przycisk jednego z programów. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony domyślny czas przygotowania.
- Przy pomocy przycisków **TIME +/-** ustaw czas przygotowania.
- Czas przygotowania ustawiaj po 1 minucie do 00:30, po 5 minutach od 00:30 do 02:00 oraz po 30 minutach od 02:00 i więcej.
- Naciśnij przycisk **START|CANCEL** aby uruchomić wybrany program.

Regulacja mocy

Jeśli chcesz dostosować moc programów „SEAR” i „SAUTÉ”, wykonaj następujące kroki:

- Naciśnij przycisk jednego z programów. Na wyświetlaczu pokaże się wartość domyślna.
- Przy pomocy przycisków **POWER ▲/▼** wyreguluj moc.
- Naciśnij przycisk **START|CANCEL** aby uruchomić wybrany program.

Ręczne ustawianie

- Naciśnij przycisk **MANUAL**.
- Użyj przycisków **POWER ▲/▼** aby ustawić żądaną temperaturę oraz przycisków **TIME +/-** aby ustawić czas przygotowania.
- Temperatura i czas są ze sobą powiązane w następujący sposób:
 - w temperaturze od 40 do 70°C można ustawić czas gotowania w zakresie od 00:01 do 24:00;
 - w temperaturze od 71 do 100 °C można ustawić czas gotowania w zakresie od 00:01 do 12:00;
 - w temperaturze 100°C lub wyższej można ustawić czas gotowania w zakresie od 00:01 do 01:00.
- Naciśnij przycisk **START|CANCEL** aby uruchomić wybrany program.

WOLNOWAR

- 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 zwykle przewiduje przygotowywanie potrawy w garnku na kuchenke/płytkie 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 pozostaw garnek przykryty 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. Zmniejszy to ilość tłuszczu w gotowej potrawie.
- Zalecamy dodanie składników takich jak makaron, owoce morza, mleko lub śmietana, dopiero przed końcem gotowania. Nie są one przeznaczone do długiego czasu przygotowania w wolnowarze.

GOTOWANIE NA PARZE

- Wlej odpowiednią ilość wody do garnka (zalecana ilość to 1 do 1,5 l).
- Rozłóż potrawę na całej powierzchni naczynia do gotowania na parze, umieść ją w naczyniu do gotowania i przykryj pokrywką. Wybierz program „STEAM” i ustaw żądany czas gotowania.
- Nie podnoś pokrywki zbyt często podczas przygotowywania, aby para nie uchodziła niepotrzebnie.
- Pokrój jedzenie na równe kawałki, aby upewnić się, że będzie równomiernie ugotowane. Pamiętaj, że małe kawałki zostaną ugotowane wcześniej niż duże.
- Umieść produkty w jednej warstwie. Jeśli jedzenie zostało ułożone na wiele warstw, może nie być odpowiednio ugotowane.
- Przed gotowaniem przypraw rybę lub kurczaka. Jeśli chcesz, aby mięso miało ciemny kolor, najpierw opiecz je krótko na patelni.
- Usuń nadmiar tłuszczu, ścięgna lub skórę z mięsa.
- Zalecamy umieszczenie mniejszych kawałków jedzenia na papierze do pieczenia, który należy rozłożyć w naczyniu do gotowania na parze i przebić np. szpikulcem lub nożyczkami.
- Zalecane czasy przygotowania można znaleźć w poniższej tabeli.

Potrawa	Czas przyrządzania	Ilość	Uwaga
Świeże warzywa (brokuty, kalafior)	3-6 minut	250g	Umyj i pokrój na kawałki jednakowej wielkości.
Warzywa mrożone (groch)	4-8 minut	1 kubek	Rozłóż mrożone warzywa równomiernie na całej powierzchni przystawki do gotowania na parze.
Kukurydza	6-12 minut	2 kolby	W razie potrzeby przekrój kolby na połowę.
Warzywa korzeniowe	10-18 minut	200–400 g	Umyj i pokrój na kawałki jednakowej wielkości.
Piersi z kurczaka	10-20 minut	250g	Rozłóż równomiernie. Upewnij się, że kawałki nie zachodzą na siebie.
Udka z kurczaka	15-30 minut		
Udka kurczaka	20-40 minut		
Filety rybne	8-20 minut	250g	Gotuj, aż mięso z łatwością będzie odchodzić od kości.
Cała ryba	15-25 minut		
Dzwonki rybne	10-20 minut		
Pierogi mrożone	10-15 minut	Jedna warstwa	
Pierogi świeże	12-18 minut	Jedna warstwa	Lekko skrop wodą.

GRILL

- Umieść płytę grillową na podstawie urządzenia i umieść na niej produkty. Wybierz program „SEAR” lub „SAUTÉ” i ustaw żądaną temperaturę i czas gotowania. Po uruchomieniu programu i osiągnięciu temperatury roboczej urządzenie automatycznie rozpoczyna odliczanie ustawionego czasu gotowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj 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, pojemnik wewnętrzny, pojemnik do gotowania na parze, płyta grillowa**
- Szklaną pokrywę, wewnętrzny garnek, pojemnik do gotowania na parze oraz płytę grillową umyj w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Opłucz 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.
 - Pojemnik do gotowania, płytę grillową i szklaną pokrywę można myć w zmywarce. Aby jednak zapewnić dłuższą żywotność nieprzeprowadzającej powierzchni pojemnika do gotowania i płyty grillowej, zaleca się mycie jej w zmywarce tylko w wyjątkowych przypadkach.

Podstawa garnka

- Przetrzyj podstawę garnka 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 odłożeniem 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
Nominalny pobór mocy.....1150–1360 W
Objętość żelaznego garnka.....6 l

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ŻYŹYTYMI OPAKOWANIAM

Zużyte opakowanie należy przekazać do punktu wyznaczonego przez lokalny urząd w celu składowania odpadów.

UTYLIZACJA ŻYŹYTYCH 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, odnówić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów.
Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić 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.