

Wolnowar Instrukcja obsługi

PL

Model WSH-SC350

Szanowny kliencie,

dziękujemy za okazanie zaufania i wybór tego produktu. Niniejsza instrukcja obsługi jest integralną częścią produktu. Zawarte są w niej istotne zalecenia dotyczące eksploatacji i obsługi produktu. Przekazując produkt innemu użytkownikowi, należy przekazać mu także instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować, aby móc z niej skorzystać w dowolnym momencie!



INFORMACJE OGÓLNE O PRODUKCIE, ZASADA DZIAŁANIA:

Zostałeś właścicielem wolnowaru. Powolne gotowanie jest nowym trendem zdrowego i smacznego gotowania. Potrawy przyrządzone w ten sposób zyskują nowy, bardziej wyrazisty smak, i dlatego można je przygotowywać używając mniejszej ilości soli przypraw i tłuszczu. W wolnowarze można gotować, piec i dusić potrawy. Gotowanie jest proste i oszczędne. Wynik jest zawsze zadowalający i może go osiągnąć każdy. Gotowanie w wolnowarze potrafią docenić zarówno profesjonaliści jak i gospodynie domowe. Wolnowar jest elektrycznym garnkiem z wyjmowanym kamionkowym naczyniem, w którym przygotowywana jest potrawa. Powierzchnię zewnętrzną tworzy płaszcz podgrzewający naczynie z pokrętłem sterującym oraz wskaźnikiem stanu pracy.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

1. Nie wolno zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie bądź innych płynach.
2. Dzieciom nie wolno obsługiwać urządzenia.
3. Urządzenie należy zawsze stawiać na suchym, płaskim podłożu.
4. Przeznaczone do użytku domowego – nie wolno używać na wolnym powietrzu.
5. Urządzenie należy zawsze odłączać od sieci elektrycznej, gdy nie jest używane.

6. Nie wolno używać urządzenia, jeżeli wykazuje jakiegokolwiek objawy uszkodzenia. Jeżeli urządzenie przestanie działać lub dojdzie do jego uszkodzenia, należy zlecić naprawę autoryzowanemu serwisowi.
7. Mając wzgląd na bezpieczeństwo należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony w jakikolwiek sposób, należy zlecić jego naprawę (wymianę) autoryzowanemu serwisowi.
8. Przewód zasilający nie może zwisać przez krawędź stołu, nie wolno dopuścić do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami. Chcąc owinąć przewód wokół korpusu urządzenia przed odłożeniem go na miejsce przechowywania, należy odczekać aż urządzenie wystygnie.
9. Podczas pracy należy zachować szczególną ostrożność i nie dotykać gorących powierzchni. Nie wolno odkładać urządzenia na miejsce przechowywania lub wkładać go do pudełka, gdy całkowicie nie wystygło.
10. Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej bądź w sąsiedztwie innych źródeł gorąca.
11. Do czyszczenia nie wolno używać środków ściernych ani żrących, chemicznych bądź środków do czyszczenia piekarników.
12. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie nadaje się do wykorzystania komercyjnego.
13. Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych, nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy chyba, że są pod nadzorem osoby za nie odpowiedzialnej. Nie wolno pozwolić dzieciom bawić się tosterem.
14. Temperatura niektórych elementów urządzenia w trakcie pracy może być wysoka.
15. Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w naczyniu znajduje się gorący płyn.
16. Nie ma potrzeby wstępnego rozgrzewania urządzenia.
17. Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych podczas pracy.

ZASADY, KTÓRE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA:

- należy sprawdzić, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej,
- gdy urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od sieci elektrycznej.
- przed załączeniem należy włożyć do wnętrza urządzenia oryginalne naczynie kamionkowe,
- przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie kamionkowe letnią wodą z detergentem, a następnie wypłukać i wysuszyć.
- podczas gotowania należy używać szklanej pokrywki,
- wewnątrz urządzenia, do którego wkłada się naczynie powinno być zawsze czyste, nie powinny przedostawać się do niego żadne płyny.

GOTOWNIE – OBSŁUGA WOLNOWARU:

- włóż do naczynia składniki potrawy wyszczególnione w wybranym przepisie,
- przykryj naczynie pokrywką,
- podłącz urządzenie do sieci elektrycznej,
- przesunąć pokrętkę z pozycji OFF w pozycję LOW (1 poziom) lub HIGH (2 poziom),
- zapali się czerwona lampka sygnalizująca podgrzewanie,
- gotuj potrawę przez zalecany w przepisie czas,
- po ugotowaniu możesz przesunąć pokrętkę w pozycję WARM (potrawa jest cały czas ciepła) lub wyłączyć urządzenie przesuwając pokrętkę w pozycję OFF.
- po zakończeniu gotowania odłącz wolnowar od sieci elektrycznej.

OGÓLNE ZASADY GOTOWANIA W WOLNOWARZE:

Włóż do naczynia kamionkowego mięso wraz z wszystkimi dodatkami i przyprawami. Wymieszaj wszystko dokładnie i przykryj szklaną pokrywką. Ustaw grzanie na poziom 1 lub 2 w zależności od tego jak szybko potrawa ma być gotowa. Na pierwszym poziomie potrawa będzie gotowa po 6-8 godzinach, na drugim po 3-5 godzinach. Mięso lub warzywa możemy wstępnie podsmażyć, a następnie wkładamy do naczynia i dalej postępujemy tak, jak to opisano powyżej. Podczas gotowania w wolnowarze nie trzeba kontrolować zawartości naczynia tak, jak się to robi podczas tradycyjnego gotowania. Potrawa gotuje się powoli, dlatego nie wytwarza pary wodnej. Nie przypala się, nie wykipi i nie ma potrzeby mieszania jej. Gotowanie jest bardzo oszczędne, ciepło kumuluje się w grubych ściankach naczynia, które oddają je potrawie. Elektryczny wolnowar doskonale nadaje się do przygotowywania tzw. „potraw z jednego garnka” oraz do pieczenia mięsa w jednym kawałku. Gotową potrawę można włożyć razem z kamionkowym naczyniem do piekarnika i krótko podpiec. Po ugotowaniu można utrzymywać potrawę cały czas ciepłą ustawiając pokrętko w pozycji WARM (nie zalecamy korzystania z tej funkcji przez okres dłuższy niż 3 godziny).

Wolnowar:

- gotuje (zupy, golasze i perkelty),
- dusi i piecze (wszystkie rodzaje mięsa, razem z ziemniakami, warzywami),
- zapieka (łazanki, zapiekanki itp.).

PORADY I WSKAZÓWKI:

- mięso na gulasz lub perkelt kroimy na kawałki o wielkości ok. 2-3 cm,
- mięso pokrojone w plastry powinno mieć ok. 1 cm grubości, przed włożeniem do naczynia należy je lekko rozklepać,
- cebulę do gulaszu należy podsmażyć przed włożeniem do naczynia,
- nie zaleca się używania tłuszczu, gdy nie możesz się bez niego obejść, wystarczy dodać 2-3 łyżek oleju,
- do mieszanki mięsnej wlewamy wodę podczas jej przygotowywania, nalewamy tylko tyle wody, żeby mięso było zatopione w sosie, reszta soków zostanie uwolniona z mięsa i praktycznie nic nie odparuje.
- śmietaną lub mleko dodajemy do potrawy na ok. ½ przed zakończeniem gotowania.
- gdy gotujemy mięso razem z warzywami, układamy je na dno i po obwodzie naczynia a do środka wkładamy mięso. Warzywa kroimy na drobne kawałki lub w plasterki.
- gdy pieczemy mięso w całości, podlewamy je ok. 0,1 do 0,2 l wody.
- Naczynie należy zawsze wypełniać przynajmniej do połowy.

WAŻNE:

Każdorazowo przed rozpoczęciem gotowania, należy sprawdzić czy powierzchnia miejsca na naczynie jest czysta.

CZYSZCZENIE:

Naczynie wewnętrzne oraz pokrywkę można myć zwykłymi detergentami do naczyń. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących. Pozostałości potrawy należy usunąć gumową szpatułką. Zacieki powstałe w kamionkowym naczyniu można usunąć przy pomocy octu. Pozostałe elementy można przetrzeć wilgotną szmatką (pod żadnym pozorem nie wolno zanurzać ich w wodzie!) a następnie należy je wysuszyć.

Ostrzeżenie:

Pozostałości soli i octu mogą doprowadzić do utleniania się materiału, z którego zbudowane

jest wewnątrz urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO:

Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Po upływie czasu żywotności produktu lub w momencie, kiedy naprawa jest nieekonomiczna, nie wolno wyrzucać produktu do odpadów domowych. Aby dokonać właściwej utylizacji produktu, należy oddać go do wyznaczonego miejsca zbiórki, gdzie zostanie przyjęty nieodpłatnie.

Dokonując prawidłowej utylizacji pomagasz zachować cenne zasoby przyrodnicze i wspomagasz prewencję przeciw potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, na co mogłaby mieć wpływ nieprawidłowa utylizacja odpadów. Dalszych szczegółów wymagaj od lokalnego urzędu lub w najbliższym miejscu zbiórki odpadów. W przypadku nieprawidłowej likwidacji tego rodzaju odpadów może zostać nałożona kara zgodnie z przepisami krajowymi.

SERWIS:

Jeżeli po zakupieniu produktu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się ze sprzedawcą.

Używając produktu należy przestrzegać zasad zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli wprowadzono zmiany w produkcie lub nie stosowano się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

GWARANCJA NIE OBEJMUJE:

- naturalnego zużycia elementów pracujących produktu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją produktu (np. czyszczenie, wymiana elementów zużywających się podczas normalnego użytkowania itd.),
- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki atmosferyczne, zapylenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem produktu, uderzenia nim itp.,
- szkód powstałych w wyniku nieodpowiedniego obchodzenia się z produktem, używania nieodpowiednich akcesoriów bądź narzędzi itp.

Za uszkodzenia mechaniczne reklamowanego produktu powstałe w wyniku nieprawidłowo zabezpieczenia transportowanego przedmiotu odpowiada jego właściciel.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w instrukcji obsługi i nie odpowiada za błędy powstałe w druku.

Ilustracje i opisy mogą odbiegać od rzeczywistości w zależności od modelu produktu.



ZALETY GOTOWANIA W WOLNOWARZE

WOLNOWAR STANIE SIĘ NIEODŁĄCZNYM ELEMENTEM TWOJEJ KUCHNI.

Spróbuj przygotować w nim jedną potrawę, a nie będziesz już chciał gotować w inny sposób.

W WOLNOWARZE MOŻNA GOTOWAĆ, DUSIĆ I PIEC.

Gotowanie jest proste i oszczędne.

Wynik gotowania będzie zawsze doskonały.

Gotować w wolnowarze może praktycznie każdy.

Można go używać wszędzie tam, gdzie jest dostępne gniazdko elektryczne, również w domkach letniskowych i na działkach.

Garnek elektryczny z wymiennym naczyniem kamionkowym. Potrawy przygotowywane są w naczyniu kamionkowym. Metalowe wnętrze tworzy płaszcz grzejny z uchwytami i sterowaniem.

Naczynie kamionkowe jest wykonane ze specjalnego materiału i można go używać samodzielnie jako naczynie do zapiekania w piekarniku.

OSZCZĘDZA CZAS, PIENIĄDZE I DBA O TWOJE ZDROWIE

ZALETY:

- oszczędność czasu podczas gotowania,
- gotowanie bez tłuszczu,
- oszczędzanie pieniędzy,
- potrawy zachowują witaminy i minerały,
- gotowanie powolne i w jednakowych warunkach,
- gotową potrawę można po ugotowaniu zapiekać w piekarniku,
- potrawa może być cały czas ciepła,
- można gotować wszędzie tam, gdzie jest dostępne gniazdko elektryczne.

PRZEPISY

Zupa z wołowiny



Porcja dla 8-10 osób

W wolnowarze w końcu uda nam się uzyskać ten prawdziwy, pocziwy rosół wołowy.

1 kg mięsa wołowego (żeberka lub bez kości)

1 większa cebula

1 duża pietruszka

2 duże marchewki

1 mniejszy seler

sól

2-3 gałązki świeżego lubczyku

lub ½ łyżki suszonej natki pietruszki

domowy makaron lub inny dodatek

Mięso myjemy, porcjujemy i wkładamy do garnka. Dodajemy oczyszczone i pokrojone w ćwiartki warzywa oraz lubczyk. Przykrywamy pokrywką i gotujemy na LOW przez 6-7 godzin lub HIGH przez 5-6 godzin. Po ugotowaniu wyjmujemy z naczynia mięso i warzywa, kroimy na kawałki i wkładamy ponownie do naczynia. Dodajemy makaron domowy, kluski bądź inne dodatki i gotujemy na HIGH jeszcze przez 20 min. Na koniec dodajemy posiekaną natkę pietruszki.

Kieszonki z kurczaka

Porcja dla 5-8 osób

6-8 piersi z kurczaka

30 g twardego sera

8 plasterków szynki

pieczarki

przyprawy grillowe

2 łyżki masła

wykalaczki

Umyte mięso nacinamy tak, aby utworzyła się kieszeń. Przygotujmy farsz do wypełnienia mięsa. Trzemy ser na tarce, szynkę i pieczarki kroimy na małe kawałki i wszystko mieszamy. Wypełniamy kieszonkę farszem i zamykamy przebijając wykalaczką. Tak przygotowane kieszonki nacieramy przyprawami grillowymi i podsmażamy. Następnie wkładamy je do naczynia, podlewamy wodą, przykrywamy pokrywką i pieczemy na LOW przez 6-7 godzin lub HIGH przez 3-4 godzin. Podajemy z ziemniakami, kaszą lub ryżem.

Pieczony kurczak

1 cały kurczak

przyprawy grillowe

2 łyżki masła

Kurczaka myjemy, osuszamy i nacieramy przyprawami grillowymi, wkładamy do garnka, dodajemy masło, podlewamy wodą, przykrywamy pokrywką i pieczemy na LOW przez 6-7 godzin lub HIGH przez 4-5 godzin. Po upływie tego czasu wyjmujemy kamionkowe naczynie z kurczakiem i wkładamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy jeszcze przez ok. 10 min. Podajemy z gotowanymi ziemniakami.

Ciasto

Porcja dla 4-6 osób

1 – 1,5 bułki kanapkowej

1 kg jabłek

rodzynki

0,4 l mleka

2 łyżki masła

150 g cukru

1 twaróg (250 g)

3 jaja

cynamon

Bułkę kanapkową kroimy na plasterki o grubości ok. 1 cm i nasączamy je w mlekiem. Obieramy jabłka i kroimy na plasterki. Smarujemy masłem powierzchnię kamionkowego naczynia. Z bułki układamy pierwszą warstwę na dnie naczynia. Na bułce rozkładamy twaróg z jabłkami i posypujemy cukrem z cynamonem. Układamy drugą warstwę bułki, twaróg, jabłka, posypujemy cukrem z cynamonem i kończymy kładąc trzecią warstwę bułki. Przykrywamy i pieczemy na HIGH przez 2 godziny. W międzyczasie przygotowujemy kruszonkę, którą położymy na gotowe ciasto. Wszystko to pieczemy jeszcze przez 10 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 °C.