

PROGRESS®

Est. 1931

**3,5-LITROWY
WOLNOWAR**

Instrukcja obsługi

Prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.

Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.

Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.

Ten produkt nie jest zabawką.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek inna część urządzenia nie działa prawidłowo lub została upuszczona bądź uszkodzona, naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.

Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.

Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.

Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.

Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.

Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.

Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.

Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.

Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.

Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.

Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.

Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Pokrywa lub zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy.

Po użyciu element grzejny zatrzymuje ciepło.



Uwaga: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.

Ostrzeżenie: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Zalecenia i ograniczenia

Należy:

Obchodzić się ostrożnie z wyjmowanym naczyniem ceramicznym i pokrywką z hartowanego szkła.

Używać rękawic kuchennych odpornych na wysokie temperatury podczas wyjmowania naczynia ceramicznego z wolnowaru.

Przed podaniem potraw sprawdzić, czy są one ugotowane.

Nie należy:

Używać wyjmowanego naczynia ceramicznego, jeśli jest ono wyszczerbione lub pękane.

Wlewać zimnej wody do bardzo gorącego wyjmowanego naczynia ceramicznego, ponieważ ze względu na wystąpienie nagłej zmiany temperatury, może to spowodować jego pęknięcie.

Wkładać wyjmowanego naczynia ceramicznego i pokrywkę z hartowanego szkła do piekarnika, zamrażarki, kuchenki mikrofalowej oraz stawiać na płycie gazowej/elektrycznej.

Używać wolnowaru do podgrzewania potraw.

Używać wolnowaru bez wyjmowanego naczynia ceramicznego lub pokrywkę ze szkła hartowanego.

Używać ściernych środków czyszczących lub ostrych czyścików do czyszczenia wyjmowanego naczynia ceramicznego.

Wkładać żywności, wlewać wody lub innego płynu bezpośrednio do podstawy grzewczej wolnowaru.

Pozostawiać żywności w wolnowarze przez dłuższy czas w utrzymującej ciepło (ale nie wysokiej) temperaturze, ponieważ może to spowodować psucie się żywności.

Obsługa i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć wolnowar od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: Wytrzyj wolnowar miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

KROK 2: Umyj pokrywę ze szkła hartowanego i wyjmowane naczynie ceramiczne w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.

Nie wolno zanurzać wolnowaru w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia wolnowaru i jego akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Uwaga: wolnowar należy czyścić po każdym użyciu.

Pierwsze kroki

Wyjmij wolnowar z pudełka.

Usuń pozostałe elementy opakowania z wolnowaru.

Umieść elementy opakowania w pudełku i zachowaj je na później lub zutylizuj w bezpieczny sposób.

Zawartość pudełka

Wolnowar o poj. 3,5 l

Pokrywa ze szkła hartowanego

Wyjmowane naczynie ceramiczne

Instrukcja obsługi

Funkcje

Pojemność 3,5 l

Dośkonaty do zup, potrawek, zapiekanek, a nawet deserów

3 ustawienia trybu grzania: podtrzymywanie temperatury, temperatura wysoka i niska

Wyjmowany ceramiczny garnek do gotowania

Nie nagrzewające się uchwyty

Pokrywa ze szkła hartowanego

Kontrolka zasilania

PROGRESS®

Est. 1931

Opis części



1. Wolnowar o poj. 3,5 l
2. Pokrywka ze szkła hartowanego
3. Wyjmowane naczynie ceramiczne
4. Nienagrzewające się uchwyty
5. Pokrętko regulacji temperatury (ustawienie mocy grzania
Off (Wył.) / Low (Niska) / High (Wysoka) / Warm (Podgrzewanie))
6. Kontrolka zasilania
7. Obudowa pokryta farbą tablicową

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego wytrzyj wolnowar miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

KROK 2: Umyj pokrywkę ze szkła hartowanego i wyjmowane naczynie ceramiczne w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.

Nie wolno zanurzać wolnowaru w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia wolnowaru i jego akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

KROK 3: postaw wolnowar na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu wolnowaru może pojawić się dym lub nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ono ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół wolnowaru.

Korzystanie z wolnowaru o poj. 3,5 l

KROK 1: Włóż wyjmowane naczynie ceramiczne do podstawy grzewczej wolnowaru.

KROK 2: Włóż przygotowane składniki do wyjmowanego naczynia ceramicznego, a następnie nałóż pokrywkę ze szkła hartowanego.

KROK 3: Podłącz wolnowar do zasilania i włącz.

KROK 4: Wybierz wymagane ustawienie mocy grzania (Low (Niska), High (Wysoka) lub Warm (Podgrzewanie), obracając pokrętkę regulacji temperatury w prawo. Włączy się kontrolka zasilania, sygnalizując nagrzewanie się wolnowaru. Nie ma potrzeby mieszania składników podczas gotowania. Nie należy wielokrotnie zdejmować pokrywki ze szkła hartowanego, ponieważ może to wpłynąć na temperaturę w wyjmowanym naczyniu ceramicznym.

KROK 5: Po zakończeniu gotowania obróć pokrętkę regulacji temperatury w lewo do pozycji „Off” (Wył.).

KROK 6: Wyłącz wolnowar i odłącz go od zasilania.

Uwaga: Ustawienie Warm (Podgrzewanie) powinno być używane wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw; nie należy go używać do gotowania.

Ugotowaną potrawę można podawać bezpośrednio z wyjmowanego naczynia ceramicznego. Nie należy stawiać wyjmowanego naczynia ceramicznego na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokiej temperatury.

Aby zmniejszyć ryzyko kontaktu płynu z podstawą grzewczą wolnowaru, należy przetrzeć zewnętrzną krawędź wyjmowanego naczynia ceramicznego suchą ściereczką.

Ostrzeżenie: Pokrywka ze szkła hartowanego i wyjmowane naczynie ceramiczne są kruche i należy obchodzić się z nimi ostrożnie.

Nie należy wkładać żywności bezpośrednio do wolnowaru bez uprzedniego umieszczenia w nim wyjmowanego naczynia ceramicznego. Podczas gotowania wyjmowane naczynie ceramiczne i pokrywka ze szkła hartowanego nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.

Do wyjmowania naczynia ceramicznego z wolnowaru należy zawsze zakładać rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.

Ustawianie i korzystanie z pokręła regulacji temperatury

Ustawienie niskiej mocy grzania

Ustawienie niskiej mocy grzania umożliwia duszenie potraw przez dłuższy czas bez ich rozgotowania lub przypalenia. To ustawienie jest idealne do gotowania potraw warzywnych i wymagających długiego gotowania na wolnym ogniu. Przy ustawieniu niskiej mocy grzania (w razie potrzeby należy je dostosować) zazwyczaj potrawy należy gotować przez około 8–10 godzin.

Ustawienie wysokiej mocy grzania

Ustawienie wysokiej mocy grzania jest idealne do gotowania suszonej fasoli lub innych roślin strączkowych, dużych kawałków mięsa oraz pieczenia. Ponieważ przy ustawieniu wysokiej mocy grzania można doprowadzić potrawę do wrzenia, w zależności od przepisu i czasu gotowania może być konieczne dolanie dodatkowej ilości płynu. Przy ustawieniu wysokiej mocy grzania (w razie potrzeby należy je dostosować) zazwyczaj potrawy należy gotować przez około 4–6 godzin.

Ustawienie podgrzewania

Ustawienie podgrzewania pozwala utrzymać temperaturę serwowanego jedzenia; powinno się je stosować po ugotowaniu potrawy przy ustawieniu niskiej lub wysokiej mocy grzania, jeśli potrawa nie będzie spożywana od razu. Nigdy nie należy używać ustawienia podgrzewania do gotowania potraw. Ze względów higienicznych potraw nie należy pozostawiać w wolnowarze przez dłuższy czas lub na noc przy wybranym ustawieniu podgrzewania.

Korzystanie z obudowy jako tablicy

Wolnowar pomalowano farbą tablicową, po której można pisać zwykłą kredą. Kredę można zetrzeć wilgotną ściereczką.

Uwaga: aby wyczyścić obudowę lub coś na niej napisać, należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Dostosowywanie ilości płynu podczas gotowania

Podczas gotowania potraw w wolnowarze odparowywane są niewielkie ilości płynu. Zaleca się zmniejszenie zawartości płynu o połowę w tradycyjnych przepisach w celu skompensowania tego zjawiska. Po zakończeniu gotowania można odparować niewielką ilość płynu, zdejmując pokrywkę ze szkła hartowanego, ale korzystanie z wolnowaru do redukcji zawartości płynu w potrawach nie jest skutecznym sposobem. Potraw nie należy gotować przez dłuższy czas bez przykrycia.

Wskazówki i porady

1. Aby zapewnić najlepsze rezultaty gotowania w wolnowarze, pokrywka z hartowanego szkła nie powinna ściśle przylegać do wyjmowanego naczynia ceramicznego. Należy też umieszczać ją centralnie na naczyniu.
2. Pokrywki ze szkła hartowanego nie należy niepotrzebnie zdejmować, ponieważ powoduje to znaczne obniżenie temperatury wyjmowanego naczynia ceramicznego.
3. Nie należy gotować bez założonej pokrywki ze szkła hartowanego. Bez założonej pokrywki wolnowar nie nagrzej się prawidłowo i ze względów higienicznych może być konieczne wyrzucenie jedzenia.
4. Warzywa korzeniowe należy kroić na małe, równe kawałki, ponieważ ich gotowanie trwa zwykle dłużej niż pieczenie mięs.
5. Warzywa powinny być delikatnie podsmażone na patelni na małą ilość tłuszczu przez ok. 2–3 minuty przed gotowaniem ich w wolnowarze.
6. Zawsze należy układać warzywa korzeniowe na dnie wyjmowanego naczynia ceramicznego i sprawdzać, czy wszystkie składniki są zanurzone w płynie.
7. W przypadku gotowania suszonej fasoli lub innych ziaren roślin strączkowych należy zawsze zapoznać się z instrukcją ich przyrządzania. Niektóre ziarna wymagają namaczania przed gotowaniem, aby usunąć substancje toksyczne.

PROGRESS®

Est. 1931

Przechowywanie

Przed odłożeniem wolnowaru w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół wolnowaru. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK2842PNTFOB

Moc wejściowa: 230–240 V / ~ 50/60 Hz

Moc: 170 W

PROGRESS®

Est. 1931

NOTUJ KOŁORUJ GOTUJ

Przepisy



Niemiecka zupa z soczewicy

Składniki

300 g suszonej brązowej soczewicy, opłukanej i odsączonej	w kostkę	1 łyżeczka zmielonego czarnego pieprzu
100 g gotowanej szynki, pokrojonej w kostkę	2 liście laurowe	½ łyżeczki ziaren kminku
2 średnie marchewki, pokrojone	1 pokrojony seler naciowy	garść drobno posiekanej świeżej pietruszki
2 ząbki czosnku, wyciśnięte	600 ml bulionu z kurczaka	Grubo krojone kromki chleba do podania
1 średnia cebula, pokrojona	1 łyżeczka sosu Worcestershire	
	1 łyżeczka świeżo startej gałki muszkatołowej	
	1 łyżeczka soli selerowej	

Przygotowanie

Włóż soczewicę do wyjmowanego naczynia ceramicznego, a następnie dodaj bulion drobiowego, liście laurowe, marchew, seler, cebulę i szynkę. Dopraw sosem Worcestershire, czosnkiem, gałką muszkatołową, nasionami kminku, solą selerową, pietruszką i pieprzem.

Przykryj pokrywką z hartowanego szkła i gotuj przy ustawieniu niskiej mocy grzania przez ok. 8–10 godzin lub przy ustawieniu wysokiej mocy grzania przez ok. 4–6 godzin.

Wyjmij liście laurowe i podawaj zupę z grubo pokrojonymi kromkami chleba.

Posyp świeżą pietruszką.

Burgery z szarpaną wieprzowiną

Składniki

750 g żeberek wieprzowych bez kości	250 g sosu barbecue	Butki do podania
	750 ml bulionu wołowego	

Przygotowanie

Wlej bulion wołowy i włóż żeberka bez kości do wyjmowanego naczynia ceramicznego. Gotuj potrawę przy ustawieniu wysokiej mocy grzania przez ok. 4 godziny lub przez ok. 6–8 godzin przy ustawieniu niskiej mocy grzania, od czasu do czasu obracając mięso.

Mięso powinno łatwo się rozpadać, gdy będzie gotowe.

Wyjmij mięso z naczynia ceramicznego i podziel je za pomocą dwóch widelców.

Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 °C. Przełóż szarpaną wieprzowinę do żaroodpornego naczynia i wymieszaj z sosem barbecue.

Piecz w nagrzanym piekarniku przez około 30 minut aż do równomiernego podgrzania.

Przed podaniem ułóż mięso na bułkach.



Proste chili wegetariańskie

Składniki

4 g chili w proszku	½ puszki fasoli czerwonej	½ puszki
1 puszka zupy z czarnej fasoli	„kidney”, wypłukanej i odsączonej	kukurydzy, odsączonej
1 łydyga selera naciowego, pokrojona	½ puszki ciecierzycy, wypłukanej i odsączonej	½ cebuli, posiekanej
1 ząbek czosnku, zmiążdżony	½ puszki gotowanej fasoli, wegetariańskiej	½ zielonej papryki, pokrojonej
1 gałązka pietruszki, drobno posiekana	½ puszki purée z krojonych pomidorów	1 łyżeczki suszonego oregano
		Ciepły chleb lub ryż do podania

Przygotowanie

Włóż wszystkie składniki do wymiowanego naczynia ceramicznego i dokładnie wymieszaj. Gotuj potrawę przy ustawieniu niskiej mocy grzania przez ok. 6–8 godzin lub przez ok. 3–4 godzin przy ustawieniu wysokiej mocy grzania, mieszając od czasu do czasu. Podawaj z ciepłym chlebem lub z ryżem.

Łopátka jagnięca w sosie z czerwonego wina

Składniki

1 kg łopatki jagnięcej	suszonego tymianku	Warzywa, do podania
500 ml bulionu jagnięcego	1 szczypta	Mąka do zagęszczenia
1 szklanka czerwonego wina	suszonego rozmarynu	sosu (opcjonalnie)
1 szczypt		

Przygotowanie

Ustaw w wolnwarze niską moc grzania.

Włóż łopatkę jagnięcą do wymiowanego naczynia ceramicznego.

Do naczynia wlej bulion jagnięcy i czerwone wino.

Przypraw tymiankiem i rozmarynem.

Wymieszaj dokładnie składniki, a następnie przykryj pokrywką ze szkła hartowanego.

Gotuj przy ustawieniu niskiej mocy grzania przez ok. 7–8 godzin, od czasu do czasu mieszając i obracając jagnięcinę. Ustawienie wysokiej mocy grzania można wybrać, aby skrócić czas gotowania do ok. 4–6 godzin.

Około 20 minut przed podaniem wyjmij jagnięcinę z naczynia ceramicznego i podgrzewaj w piekarniku w niskiej temperaturze (100°C lub mniej).

W razie potrzeby dodaj 1 łyżeczkę mąki do pozostałych składników znajdujących się w naczyniu ceramicznym, aby zagęścić sos. Dokładnie wymieszaj i kontynuuj gotowanie przy zdjętej pokrywie ze szkła hartowanego.

Ustaw w wolnwarze wysoką moc grzania, aby sos uległ zgęstnieniu. Jeśli sos nie gęstnieje, powoli dodawaj więcej mąki aż do uzyskania żądanej konsystencji.

Pokrój mięso lub poszarp je na kawałki i podawaj z warzywami.

PROGRESS®

Est. 1931

Gulasz wołowy w piwie

Składniki

500 g wołowej goleni przedniej/mostka, pokrojonych w kostkę	2 duże ziemniaki, obrane i pokrojone na ćwiartki	drobno posiekana
100 g zielonej fasolki, pokrojonej	1 duża cebula, pokrojona na grube plastry	1 gałązka tymianku, drobno posiekana
3 średniej wielkości marchewki, obrane i pokrojone w plasterki o grubości 2 cm	1 pasternak, obrany i pokrojony na grube plastry	750 ml bulionu wołowego
	1 rzepa, obrana i pokrojona na ćwiartki	500 ml piwa typu ale
	1 gałązka rozmarynu,	Mąka pszenna
		Olej roślinny
		Sól i pieprz do smaku
		Ciepły chleb do podania

Przygotowanie

Włóż wszystkie składniki do wyjmowanego naczynia ceramicznego i dokładnie wymieszaj. Gotuj potrawę przy ustawieniu niskiej mocy grzania przez ok. 6–8 godzin lub przez ok. 3–4 godzin przy ustawieniu wysokiej mocy grzania, mieszając od czasu do czasu. Podawaj z ciepłym chlebem lub z ryżem.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na tym produkcie oznacza, że w przypadku zaprzestania korzystania ze sprzętu bądź jego zużycia należy go utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Aby dowiedzieć się, gdzie można oddać sprzęt do recyklingu należy skontaktować się z przedstawicielami władz lokalnych.



PROGRESS[®]

Est. 1931

Wyprodukowano przez:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD.
Wielka Brytania.

WYPRODUKOWANO W CHINACH.



CD140518/MD000000/V1