



## **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ**

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

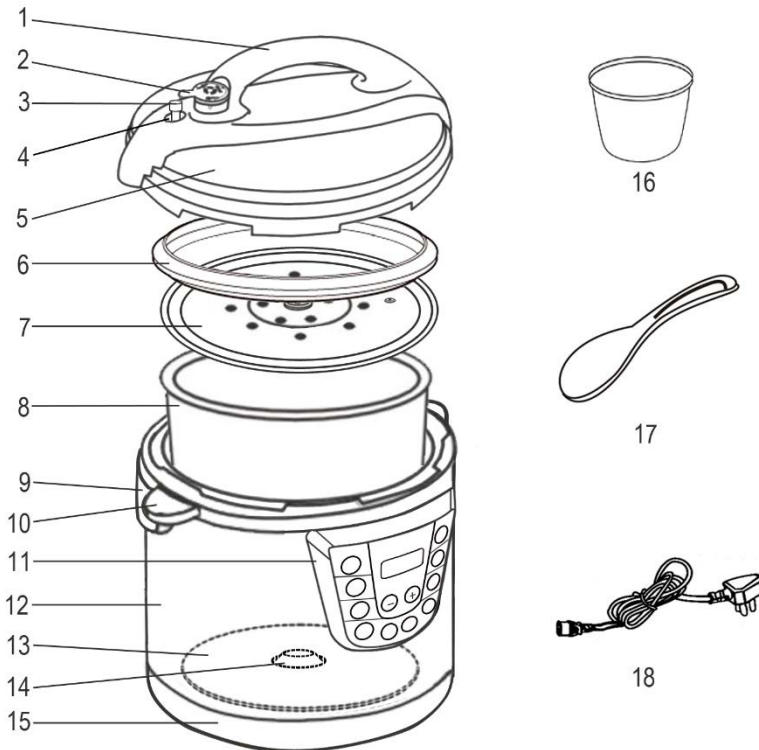
### **PRZESTROGA**

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.

- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka ostrych lub gorących powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Nie narażaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej, płaskiej i suchej powierzchni.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci el. zawsze najpierw umieść wewnętrzne naczynie w urządzeniu.
- Nie używaj naczynia wewnętrznego, jeżeli jest zniekształcony.
- Pomiędzy dnem naczynia wewnętrznego i jednostką grzewczą nie mogą znajdować się żadne przedmioty.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci el. upewnij się, że jednostka grzewcza, czujnik temperatury i zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego są czyste i suche.
- Przed użyciem zawsze sprawdź, czy zawory są drożne oraz i czy uszczelka jest czysta i nieuszkodzona.
- Para nie może uciekać między pokrywą i korpusem urządzenia.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli nie ma w nim żywności lub płynów.
- Nie przykrywaj urządzenia. Trzymaj urządzenie w bezpiecznej odległości (15 cm) od firanek, ścian, mebli i innych przedmiotów.
- Nigdy nie otwieraj urządzenia, dopóki ciśnienie nie zostanie wystarczająco zmniejszone. Ciśnienie w szybkowarze musi być równe ciśnieniu otoczenia przed otwarciem pokrywy (pływak w pozycji dolnej).
- Unikaj kontaktu z gorącą parą i płynami uwalnianymi przez zawór podczas pracy. Podczas otwierania urządzenia unikaj kontaktu z gorącą parą.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących powierzchni.
- Nie podnoś ani nie przemieszczaj urządzenia podczas pracy.

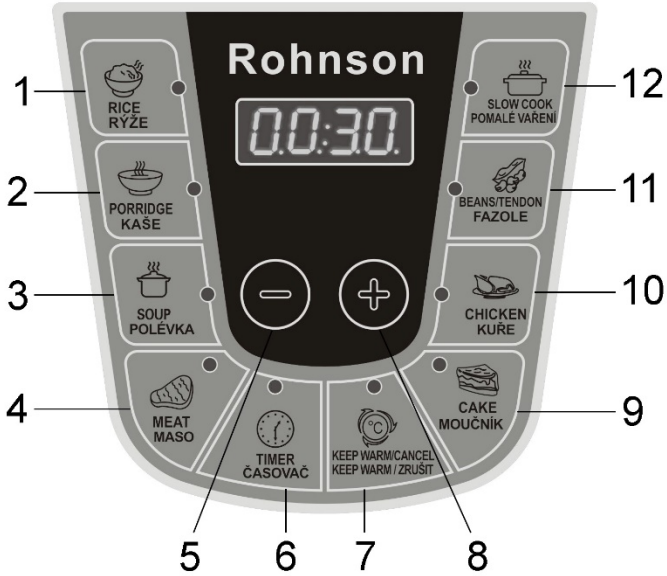
- Przed przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenia najpierw wyłącz je, odłącz od sieci el. i pozostaw do ostygnięcia.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nie myj części w zmywarce do naczyń.
- Nie przekraczaj znaku maksymalnej ilości wody w naczyniu wewnętrznym.
- Podczas gotowania nie wkładaj do naczynia żadnych przyborów kuchennych.
- Unikaj używania ostrych naczyń kuchennych, które mogą uszkodzić wewnętrzną powierzchnię naczynia. Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych żaroodpornych przyborów kuchennych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do przygotowywania owoców morza w skorupkach. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni naczynia.
- Nie umieszczaj materiałów magnetycznych na pokrywie urządzenia ani nie używaj urządzenia w ich pobliżu.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenia używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.
- Urządzenie wyposażone jest w blokadę bezpieczeństwa. Jeżeli pokrywa nie zostanie prawidłowo zamknięta podczas pracy, na wyświetlaczu pojawi się komunikat ostrzegawczy i urządzenie przerwie pracę. Po prawidłowym zamknięciu pokrywy urządzenie będzie kontynuować pracę.

## OPIS URZĄDZENIA



- |                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1. Uchwyt pokrywy                | 10. Uchwyt              |
| 2. Zawór ciśnieniowy             | 11. Panel sterowania    |
| 3. Pływak                        | 12. Zewnętrzna obudowa  |
| 4. Zawór pływaka                 | 13. Jednostka grzewcza  |
| 5. Pokrywa                       | 14. Czujnik temperatury |
| 6. Pierścień uszczelniający      | 15. Podstawa            |
| 7. Wewnętrzna pokrywa            | 16. Miarka              |
| 8. Wewnętrzne naczynie           | 17. Łyżeczka            |
| 9. Wymienny pojemnik na kropliny | 18. Przewód zasilający  |

## PANEL STEROWANIA



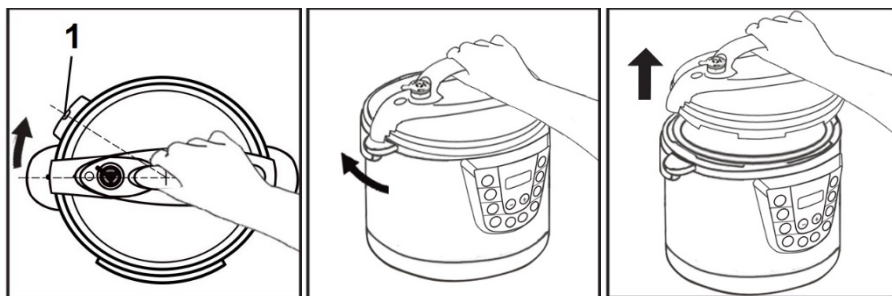
- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. Przycisk programu ryż             | 8. Przycisk +                             |
| 2. Przycisk programu kasza           | 9. Przycisk programu ciasto               |
| 3. Przycisk programu zupa            | 10. Przycisk programu kurczak             |
| 4. Przycisk programu mięso           | 11. Przycisk programu fasole              |
| 5. Przycisk -                        | 12. Przycisk programu powolnego gotowania |
| 6. Przycisk timera                   |   |
| 7. Przycisk funkcji Keep Warm/Anuluj |   |

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

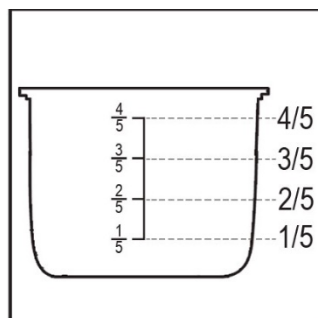
- Usuń wszystkie opakowania.
- Umyj wewnętrzne naczynie i akcesoria mające kontakt z żywnością w gorącej wodzie z detergentem kuchennym, oplucz i osusz. Nie używaj agresywnych ani ściernych detergentów (np. druciaka), aby uniknąć uszkodzenia powierzchni naczynia.
- Upewnij się, że naczynie jest całkowicie suche przed umieszczeniem naczynia wewnętrznego w urządzeniu.
- Podczas pierwszego użycia możesz wyczuć delikatny zapach. Zjawisko to jest normalne i szybko znika. Zalecamy wlanie wody do urządzenia podczas pierwszego gotowania i gotowanie przez około 30 minut w programie „mięso“.

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Aby otworzyć pokrywę, chwyć uchwyt pokrywy i obróć go w prawo do pozycji otwartej (nr 1, jak pokazano) i podnieś pokrywę.



- Dodaj artykuły żywnościowe i płyny do naczynia wewnętrznego.
- Całkowita objętość artykułów żywnościowych i płynów nie może przekraczać 4/5 pojemności naczynia wewnętrznego i nie może być mniejsza niż 1/5 pojemności pojemnika (patrz rys.). Objętość żywności, której objętość zwiększa się (suszone warzywa, rośliny strączkowe,



ryż i zboża) nie może przekraczać 3/5 całkowitej objętości (patrz rys.).

- Wysusz wewnętrzne naczynie i włóż go z powrotem do urządzenia. Ostrożnie obróć patelnię, aby dno patelni było prawidłowo osadzone na jednostce grzewczej, jak pokazano.

**Pamiętaj:** Przed włożeniem wewnętrznego naczynia do urządzenia upewnij się, że naczynie jest suche i na jednostce grzewczej nie ma brudu.



- Przed założeniem pokrywy usuń wszelkie resztki jedzenia z górnej krawędzi wewnętrznego naczynia, aby zapewnić prawidłowe uszczelnienie i upewnij się, że pierścień uszczelniający na pokrywie wewnętrznej jest prawidłowo osadzony.
- Aby zamknąć pokrywę, umieść pokrywę na urządzeniu w pozycji otwartej. Upewnij się, że wnętrze pokrywy mocno przylega do wnętrza naczynia i przekręć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zamkniętej (nr 2, jak pokazano), aż do zatrzaśnięcia.



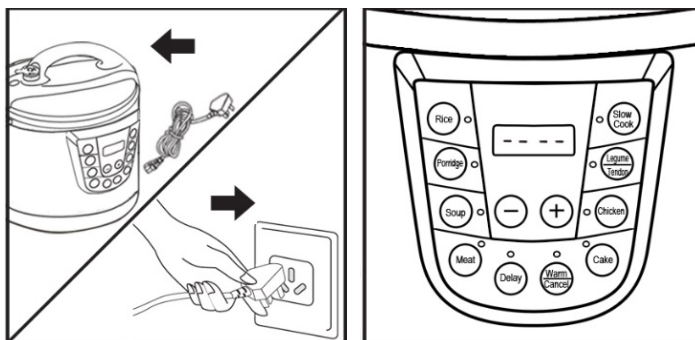


- Zabezpiecz urządzenie, obracając zawór ciśnieniowy, tak aby strzałka na urządzeniu wskazywała oznaczenie „PRESSURE”, jak pokazano. Sprawdź, czy pływak znajduje się w dolnej pozycji.

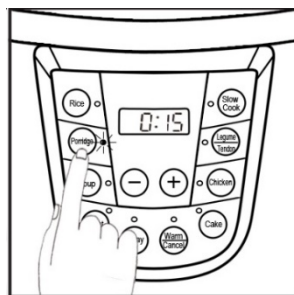
**Pamiętaj:** Upewnij się, że zawór ciśnieniowy i pływak są czyste i drożne.



- Podłącz przewód zasilający do urządzenia i podłącz urządzenie do sieci el. Zabrzmi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „----”. Urządzenie jest w trybie gotowości.



- Wybierz odpowiedni program na panelu sterowania zgodnie z rodzajem żywności, którą chcesz przygotować. Zapala się wskaźnik sygnalizacyjny wybranego programu, a na wyświetlaczu miga ustawiony czas gotowania (patrz tabela ustawień czasu gotowania). Czas ten można dostosować za pomocą przycisków + oraz – (gdy wskaźnik na wyświetlaczu miga).



**Pamiętaj:** Możesz wybrać inny program, gdy wskaźnik na wyświetlaczu miga.

- Okolo 5 sekund po ustawieniu czasu urządzenie się uruchomi.
- Jeżeli pokrywa nie jest prawidłowo ustawiona, na wyświetlaczu pojawi się „OPEN“. W takim przypadku ponownie prawidłowo zabezpiecz pokrywę.

**Pamiętaj:** Czas gotowania zacznie się odliczać dopiero po osiągnięciu przez urządzenie ciśnienia 50-60 kPa.

- W każdej chwili możesz przerwać pracę urządzenia, naciskając przycisk Keep Warm/Anuluj.

#### TABELA USTAWIANIA CZASU GOTOWANIA

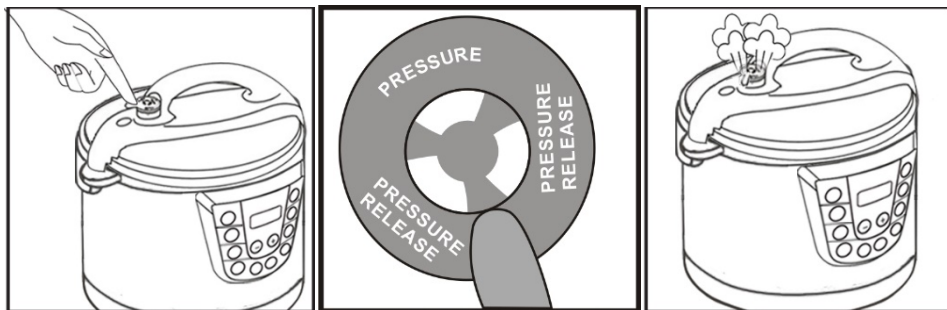
Program	Wstępnie ustawiony czas gotowania	Zakres ustawienia czasu
Ryż	12 min	5-15 min (po 1 minucie)
Kasza	15 min	8-25 min (po 1 minucie)
Zupa	25 min	13-38 min (po 1 minucie)
Mięso	13 min	5-35 min (po 1 minucie)
Ciasto	45 min	20-90 min (po 1 minucie)
Kurczak	12 min	12-15 min (po 1 minucie)
Fasola/rośliny strączkowe	40 min	20-60 min (po 1 minucie)
Powolne gotowanie	2 hod	0,5-9,5 godz. (po 0,5 godzinie)

- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wskaźnik sygnalizacyjny wybranego programu się wyłączy. Następnie urządzenie automatycznie przełącza się w tryb Keep Warm (zapala się

wskaźnik sygnalizacyjny i na wyświetlaczu pojawia się „bb“). Użyj tego trybu, aby utrzymać żywność ciepłą. Aby wyłączyć tryb Keep Warm, naciśnij przycisk Keep Warm/Anuluj.

- Po zakończeniu gotowania zwolnij ciśnienie, obracając zawór ciśnieniowy, tak aby strzałka na urządzeniu wskazywała oznaczenie „PRESSURE RELEASE“, jak pokazano. Odczekaj, aż ciśnienie całkowicie się zwolni, a pływak spadnie do dolnej pozycji.

**Przeostrog:** Podczas tego kroku uwalnia się ciśnienie i tym samym gorąca para z urządzenia. Zachowaj szczególną ostrożność, aby uniknąć poparzenia i obrażeń. Można również użyć żaroodpornych przyborów kuchennych, aby obrócić zawór. Podczas przygotowywania płynnych potraw nie zwalnij zaworu ciśnieniowego natychmiast po ugotowaniu, w przeciwnym razie płyn może się wylać przez zawór. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie, a ciśnienie w nim spadnie. Gdy ciśnienie zostanie wystarczająco zmniejszone, pływak urządzenia spadnie do dolnej pozycji. W celu szybszego schłodzenia można odłączyć urządzenie od sieci el. i umieścić moką szmatkę na pokrywie.



- Odłącz urządzenie od sieci el.
- Zdejmij pokrywę, jak opisano wcześniej w tym rozdziale, i wyjmij żywność. Podczas tej czynności zachowaj szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń spowodowanych wychodzącą parą.

**Przeostrog:** Przed otwarciem pokrywy należy zwolnić całe ciśnienie w szybkowarze!

## USTAWIENIE PRZEŁĄCZNIKA CZASOWEGO

- Funkcja timera pozwala na opóźnienie rozpoczęcia gotowania nawet o 24 godziny.
- Aby ustawić przełącznik czasowy, naciśnij przycisk przełącznika czasowego. Wskaźnik sygnalizacyjny timera się włącza. Czas można ustawiać po 30 min.

**Pamiętaj:** Ustawienia można dokonać, gdy wskaźnik sygnalizacyjny na wyświetlaczu miga.

- Następnie można ustawić żądany program i czas gotowania zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale (program i czas gotowania można ustawić przed ustawieniem timera).
- Po 5 sekundach ustawienia zostaną zapisane i urządzenie zacznie odliczać czas. Po upływie ustawionego czasu wskaźnik sygnalizacyjny timera gaśnie, a urządzenie uruchamia się zgodnie z wybranym programem.
- Aby anulować timer, naciśnij przycisk funkcji Keep Warm/Anuluj.

## WSKAZÓWKI DLA WYBRANYCH PROGRAMÓW

### Program RYŻ

- Możesz zmierzyć ryż w dołączonej miarce.
- Oplucz ryż przed gotowaniem, aby usunąć nadmiar skrobi i ryż nie przyklejał się do dna naczynia.
- Dodaj wodę zgodnie ze znakami wewnątrz naczynia.
- Po ugotowaniu zalecamy wymieszanie ryżu.

### Program POWOLNE GOTOWANIE

- Pamiętaj, że podczas powolnego gotowania płyn nie gotuje się tak, jak w trakcie normalnego gotowania. Dlatego zalecamy zmniejszenie zawartości płynnej przepisów, które nie są przewidziane do powolnego gotowania.

### Tabela przygotowania mięsa

Rodzaj mięsa	Waga	Czas
Pieczona wołowina	1,4 kg	1,5 godz.
Żeberka wołowe	1,8-2,3 kg	6 godz.
Piersi z indyka	2,7-3,2 kg	3-4 godz.
Cały kurczak	1,8-2,7 kg	4 godz.

Kawałki kurczaka, z kośćmi	1,4-1,8 kg	1,5 godz.
Gotowana szynka	3,4 kg	3 godz.
Połudwica wieprzowa	0,9-1,4 kg	1,5-2,5 godz.
Pieczona wieprzowina	1,8-2,3 kg	2-2,5 godz.
Kotlety schabowe	0,9-1,4 kg	2-3 godz.

### Program KURCZAK

- Ten program jest przeznaczony do gotowania na parze kurczaka (za pomocą rusztu do gotowania na parze, brak w zestawie).
- Czas gotowania będzie się różnił w zależności od wielkości i sposobu krojenia mięsa.

### Program CIASTO

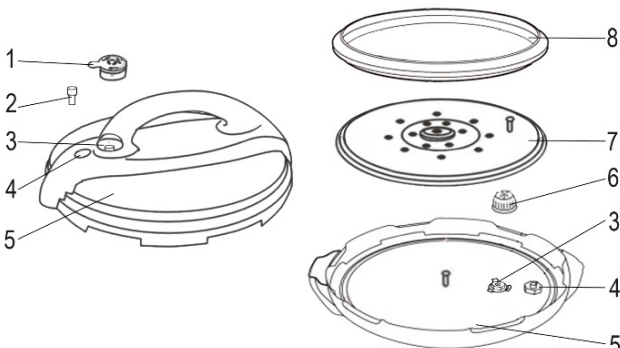
- Przetwórz ciasto zgodnie z przepisem i umieść je w wewnętrznym naczyniu.
- Zalecamy sprawdzanie ciasta podczas pieczenia i odpowiednie dostosowanie pozostałego czasu pieczenia.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

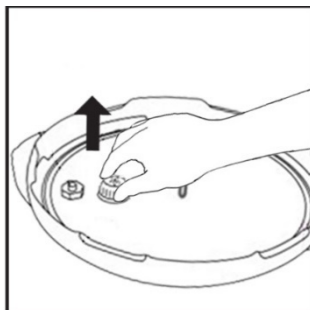
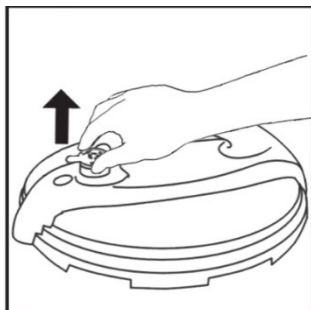
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci el. i pozostaw je do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem.

### Czyszczenie pokrywy

1. Zawór ciśnieniowy
2. Pływak
3. Zawór pary
4. Zawór pływaka
5. Pokrywa
6. Pokrywa zaworu pary
7. Wewnętrzna pokrywa
8. Pierścień uszczelniający

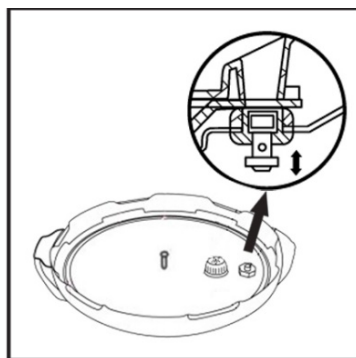


- Zdejmij wewnętrzną pokrywę i pierścień uszczelniający, i umyj.
- Wyjmij zawór ciśnieniowy i pokrywę zaworu pary i dokładnie umyj.



- Umyj zawór pływakowy od spodu pokrywy. Poruszaj pływakiem w górę i w dół, przy czym starannie spłucz go wodą.

**Ważne:** Upewnij się, że pływak, zawór pływakowy, zawór ciśnieniowy, zawór pary i pokrywa zaworu pary są czyste i drożne.



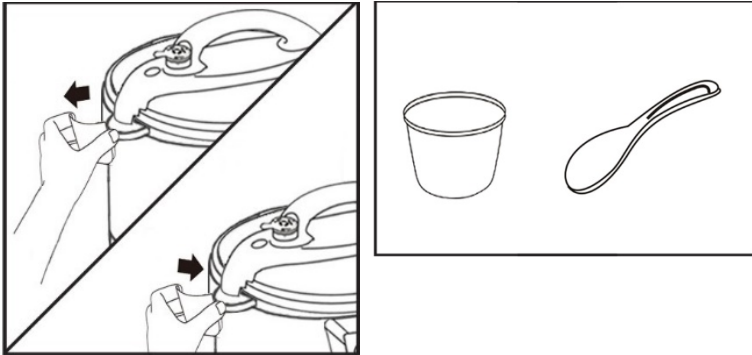
### Czyszczenie naczyń i akcesoriów

- Umyj wewnętrzne naczynie za pomocą gąbki lub szmatki w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem kuchennym, opłucz i osusz.
  - Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni naczynia, nie używaj ściernych detergentów.
  - Upewnij się, że naczynie jest całkowicie suche przed przechowywaniem lub przed ponownym użyciem.
  - Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką, usuń resztki żywności i osusz.
- Przeostroga:** Nigdy nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie czy w innej cieczy ani nie czyść go pod bieżącą wodą.

- Ostrożnie przetrzyj jednostkę grzewczą i czujnik temperatury wykręconą zwilżoną szmatką. Możesz ostrożnie usunąć resztki brudu, np. wykałaczką.



- Ostrożnie wyjmij pojemnik na skropliny (patrz ilustracja), opróżnij i umyj. Następnie umieść go z powrotem na urządzeniu.
- Umyj akcesoria (miarę i łyżeczkę) w ciepłej wodzie.



- Urządzenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.
- Przechowuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu w suchym miejscu.

TABELA DLA USUWANIA PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można zamknąć pokrywy	Uszczelka nie jest prawidłowo ustawiona	Umieść uszczelkę prawidłowo
	Pływak nie jest w prawidłowej pozycji	Naciśnij pływak w dół
Pokrywę nie można otworzyć (po zwolnieniu ciśnienia)	Pływak jest nadal w pozycji górnej	Naciśnij pływak w dół
Jedzenie jest nieugotowane	Ciała obce, resztki żywności lub brud na jednostce grzewczej albo wewnętrznym naczyniu	Usuń brud i ciała obce z jednostki grzewczej i pojemnika wewnętrznego
	Uszkodzona jednostka grzewcza lub zniekształcone wewnętrzne naczynie	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym
Z krawędzi pokrywy ucieka powietrze lub para	Nieprawidłowo umieszczony pierścień uszczelniający	Umieść pierścień uszczelniający prawidłowo
	Resztki żywności na pierścieniu uszczelniającym	Oczyść pierścień uszczelniający
	Pierścień uszczelniający jest zużyty	Wymień pierścień uszczelniający
	Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta	Zamknij pokrywę prawidłowo
Z zaworu pływakowego wydostaje się powietrze lub para	Resztki żywności w zaworze pływakowym	Oczyść zawór pływakowy
	Uszczelka pływaka jest zużyta	Wymień uszczelkę pływaka
Pływak się nie podnosi	Zawór ciśnieniowy nie jest prawidłowo ustawiony	Ustaw prawidłowo zawór ciśnieniowy
	Brak składników	Sprawdź, czy w pojemniku jest wystarczająca ilość składników



Kod błędu E1	Usterka czujnika temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym
Kod błędu E2	Zwarcie czujnika temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym
Kod błędu E3	Zbyt wysoka temperatura wewnątrz naczynia	Poczekaj, aż temperatura spadnie
Kod błędu E4	Awaria przełącznika ciśnieniowego	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym

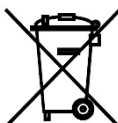
**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Znamionowy pobór mocy	1000 W
Objętość	6 l
Ciśnienie robocze	35-80 kPa

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

**INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ**

Zużyty materiał opakowaniowy należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

**USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**

Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.