



PL ■ Szybkiwar

Instrukcja obsługi

**PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.
OSTRZEŻENIA OGÓLNE**

- Zabrania się używania niniejszego urządzenia przez dzieci. Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, percepcyjnymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania mogą używać urządzenia, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i uświadamiają sobie ryzyko związane z eksploatacją urządzenia.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, aby uniknąć pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Urządzenie jest przeznaczone do eksploatacji w gospodarstwach domowych oraz w pomieszczeniach podobnego rodzaju, takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy,
 - w rolnictwie,
 - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
 - w placówkach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- Nigdy nie otwieraj szybkowaru przy użyciu siły. Nie otwieraj szybkowaru, bez upewnienia się, że jego ciśnienie wewnętrzne zupełnie nie spadło. Patrz „Instrukcja obsługi”.
- Szybkowar należy używać wyłącznie zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Przeczytaj i dotrzymuj niniejszych wskazówek.
- Nie pozostawiaj szybkowaru podczas eksploatacji bez nadzoru. Przede wszystkim nie zostawiaj dzieci w pobliżu pracującego szybkowaru.
- Nie wkładaj szybkowaru do rozgrzanego piekarnika.
- Z szybkowarem, który jest pod ciśnieniem, manipuluj z maksymalną ostrożnością.
- Zabrania się używania szybkowaru do innych celów niż, do których jest przeznaczony.
- Niniejszy szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Niepoprawne używanie niniejszego szybkowaru spowodować może poparzenia. Upewnij się, że szybkowar jest przed ogrzewaniem poprawnie zamknięty. Patrz rozdział POPRAWNA MANIPULACJA Z POKRYWKĄ.
- Nigdy nie używaj szybkowaru do smażenia jedzenia pod ciśnieniem. Nie używaj szybkowaru bez wody. Mogłoby dojść jego uszkodzenia.

- Wyjmowane naczynie wewnętrzne nie napełniaj artykułami lub żywnością ponad kreskę maksimum. Podczas gotowania surowców, które podczas gotowania rozciągają się, jak ryż albo odwodnione warzywa, nie napełniaj naczynia wewnętrznego ponad połowę objętości.
- Po ugotowaniu mięsa ze skórą, np. język wołowy, którego objętość może wzrosnąć, nie przekłuwaj mięsa, jeżeli skóra jest napęczniała, mogłoby dojść do poparzeń.
- Podczas gotowania delikatnego makaronu, przed otwarciem szybkiowaru lekko wstrząśnij szybkiowarem, aby nie doszło do wyrzucenia żywności.
- Przed każdym użyciem urządzenia, należy skontrolować, czy zawory są niedrożne lub zanieczyszczone.
- Nie ingeruj w żaden system bezpieczeństwa szybkiowaru, poza zakresem instrukcji podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych od producenta dla odpowiedniego modelu. Używaj zawsze naczynia wewnętrznego i pokrywki tego samego producenta, które oznakowane są jako kompatybilne.

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.
- Przewód zasilający rozwiń całkowicie przed jego użyciem.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Dbaj o to, aby wtyczka przewodu zasilającego nie miała kontaktu z wodą ani wilgocią.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki zasilania w wodzie ani innej cieczy.
- Chroni wtyczkę zasilania i gniazdko zasilania przed przyskakującą wodą i innymi cieczami oraz przed gorącą parą wydostającą się z urządzenia.
- Nie odłączaj urządzenia z 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, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. 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.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego po zakończeniu używania.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS EKSPLOATACJI URZĄDZENIA

- Szybkiowar jest przeznaczony do gotowania potraw - zupy, ryż, dania duszone, gulasz i inne, które są zazwyczaj przygotowywane w tradycyjnych szybkiowarach lub w naczyniach do duszenia potrawy. Zabrania się używania urządzenia do innych celów, niż, do których jest przeznaczone.
- Wolnowar jest przeznaczony do użytku wyłącznie w pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Używaj wolnowaru wyłącznie na równej, suchej, czystej i stabilnej oraz odpornej na gorąco powierzchni. Nie używaj urządzenia na płycie ciekacza zlewozmywaka.
- Nie ustawiaj szybkiowaru na krawędzi stołu, na niestabilnej, pochylonej lub nierównej powierzchni, ani na kuchence elektrycznej lub gazowej albo innych źródłach ciepła, ani w ich pobliżu.
- W trakcie gotowania nie umieszczaj szybkiowaru bezpośrednio na płycie roboczej wrażliwej na ciepło, jak na przykład kamienna płyta. Błat roboczy jest wrażliwy na nierówne rozprzężenie temperatury, w przypadku lokalnego podwyższenia temperatury może pęknąć. Jeśli chcesz używać tego garnka na płycie roboczej wrażliwej na ciepło, włóż pod garnek deskę kuchenną lub materiał odporny na ciepło.
- Nie przemieszczaj szybkiowaru na pomocą uchwytu pokrywki; szybkiowar należy przemieszczać za uchwyty wewnętrzne znajdujące na korpusie szybkiowaru.
- Używaj wyłącznie wyjmowanego naczynia wewnętrznego, dostarczonego wraz z szybkiowarem. Nigdy nie używaj innego szybkiowaru.
- Nie używaj pokniętego, wgniecionego lub inaczej uszkodzonego naczynia wewnętrznego. Uszkodzone naczynie wewnętrzne należy wymienić za nowe oryginalne.
- Przed włożeniem wyjmowanego naczynia do gotowania do szybkiowaru upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia i wewnętrzna powierzchnia szybkiowaru są całkowicie czyste i suche. Z zewnętrznej powierzchni szybkiowaru i powierzchni grzewczej należy usunąć resztki potraw itp. aby zapobiec uszkodzeniu szybkiowaru
- Nie używaj szybkiowaru z pustym naczyniem wewnętrznym. Mogłoby dojść jego uszkodzenia.
- Pokrywę urządzenia należy zawsze otwierać zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale POPRAWNA MANIPULACJA Z POKRYWĄ.
- Nie używaj szybkiowaru, jeśli nie działa poprawnie lub po jego upadku na podłogę, zanurzeniu w wodzie lub uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie przekaż do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Przed podłączeniem szybkiowaru do gniazdka elektrycznego, upewnij się, że wyjmowane naczynie do gotowania jest prawidłowo umieszczone w obudowie szybkiowaru, że wyjmowane naczynie do gotowania jest napełnione wodą i jedzeniem oraz że pokrywa jest prawidłowo umieszczona na wyjmowanym naczyniu do gotowania.

- Nie podłączaj szybkowaru do gniazdka elektrycznego, ani nie włączaj go bez wymiowanego naczynia do gotowania umieszczonego w obudowie szybkowaru.



Ostrzeżenie:

Ne wlewaj wody ani nie wkładaj żadnej żywności do szybkowaru. Żywność i wodę umieszcza się wyłącznie w wymiowanym naczyniu wewnętrznym.

- Używaj wolnowaru wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami, które są z nim dostarczane.



Ostrzeżenie:

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Podczas eksploatacji szybkowaru pokrywa musi być zamknięta i odpowiednio zabezpieczona. Nie kładź na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Nad szybkowarem oraz wokół niego, musi być wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza.
- Nie używaj urządzenia w sąsiedztwie materiałów wrażliwych na ciepło. Nie zasłaniaj szybkowaru i nie zatykaj jego otworów wentylacyjnych.
- Unikaj, aby strumień pary wychodzący z zaworu regulacji ciśnienia i zaworu bezpieczeństwa nie był skierowany w stronę materiałów czułych na ciepło, użytkownika lub inne osoby. Gorąca para może spowodować poważne poparzenia.
- Jeżeli używasz funkcji utrzymywania temperatury (KEEP WARM), wystrzegaj się pozostawienia w wymiowanym naczyniu wewnętrznym łyżki stołowej lub wazowej i innych pomocy kuchennych.
- Podczas manipulacji z szybkowarem po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, aby nie dotykać obudowy szybkowaru ani innych części, ponieważ mogą one nadal pozostawać gorące.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni szybkowaru. Po wyłączeniu i odłączeniu szybkowaru od gniazdka elektrycznego, używaj do jego podnoszenia i przenoszenia uchwyt. W celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy korzystanie z rękawic kuchennych.
- Podczas wymiowania wewnętrznego naczynia po zakończeniu gotowania używaj rękawic kuchennych.
- Woda z pokrywy powinna odciekać wyłącznie do wewnętrznego naczynia wymiowanego, wystrzegaj się odciekania wody do szybkowaru.
- Kiedy pokrywa jest gorąca, nie kładź jej na powierzchniach wrażliwych na wysoką temperaturę.
- Zawsze wyłączaj i odłączaj szybkowar od gniazdka elektrycznego, kiedy urządzenie nie jest używane, jest pozostawione bez nadzoru, przed wyjęciem wewnętrznego naczynia lub wkładki do gotowania na parze, przed czyszczeniem, konserwacją lub przemieszczeniem urządzenia. Nigdy nie przemieszczaj wolnowaru jeżeli jest w trybie pracy.
- Zachowuj szczególną ostrożność podczas przenoszenia szybkowaru wypełnionego gorącą żywnością lub gorącymi cieczami.
- Przed wyjęciem naczynia do gotowania oraz przed rozpoczęciem czyszczenia, zawsze poczekaj na całkowite ostygnięcie szybkowaru
- Regularnie czyść urządzenie po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych lub naprawczych urządzenia, poza procedurą czyszczenia opisaną w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
- Powierzchnię, która jest przeznaczona do kontaktu z żywnością, należy czyścić wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją.

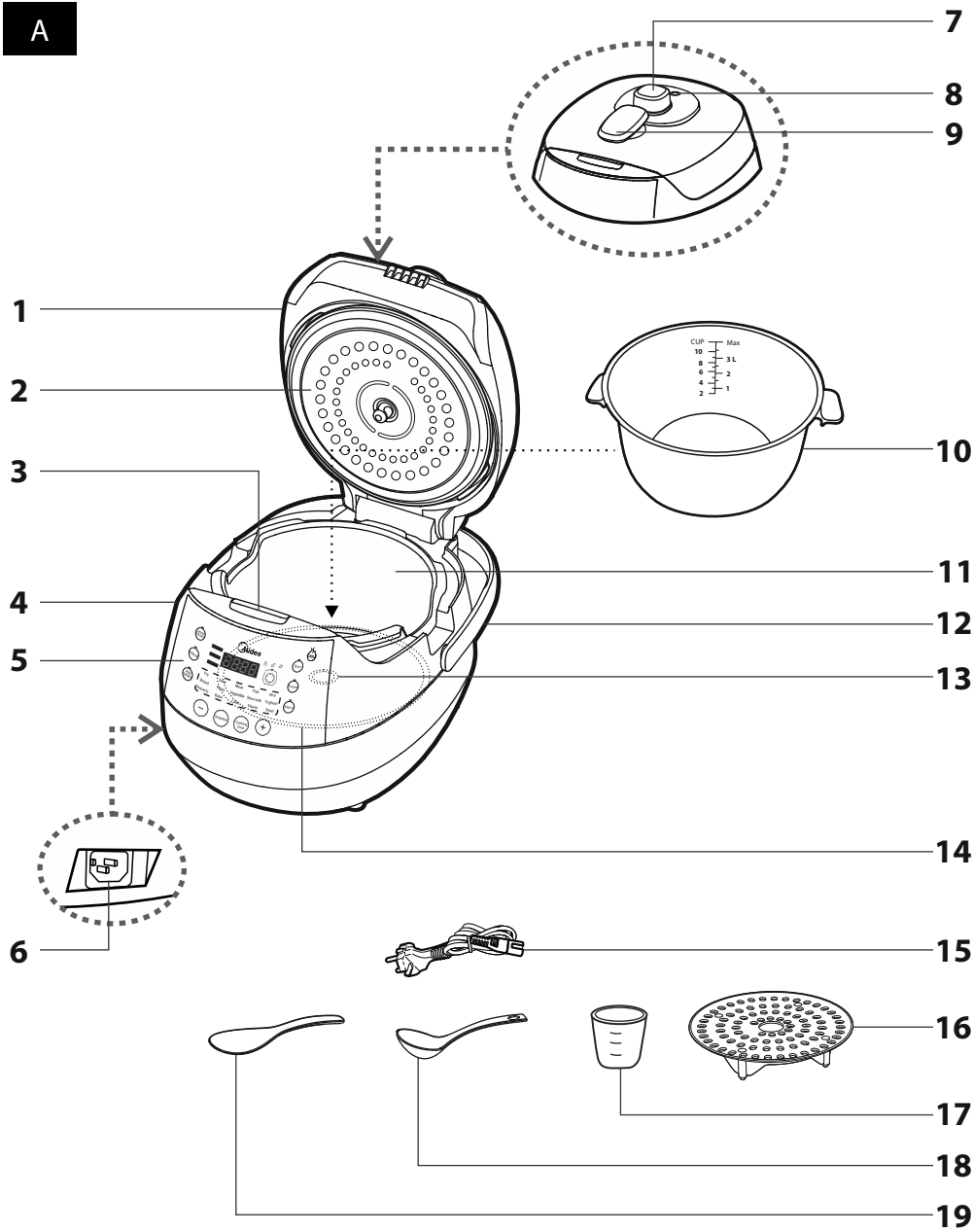


Ostrzeżenie:

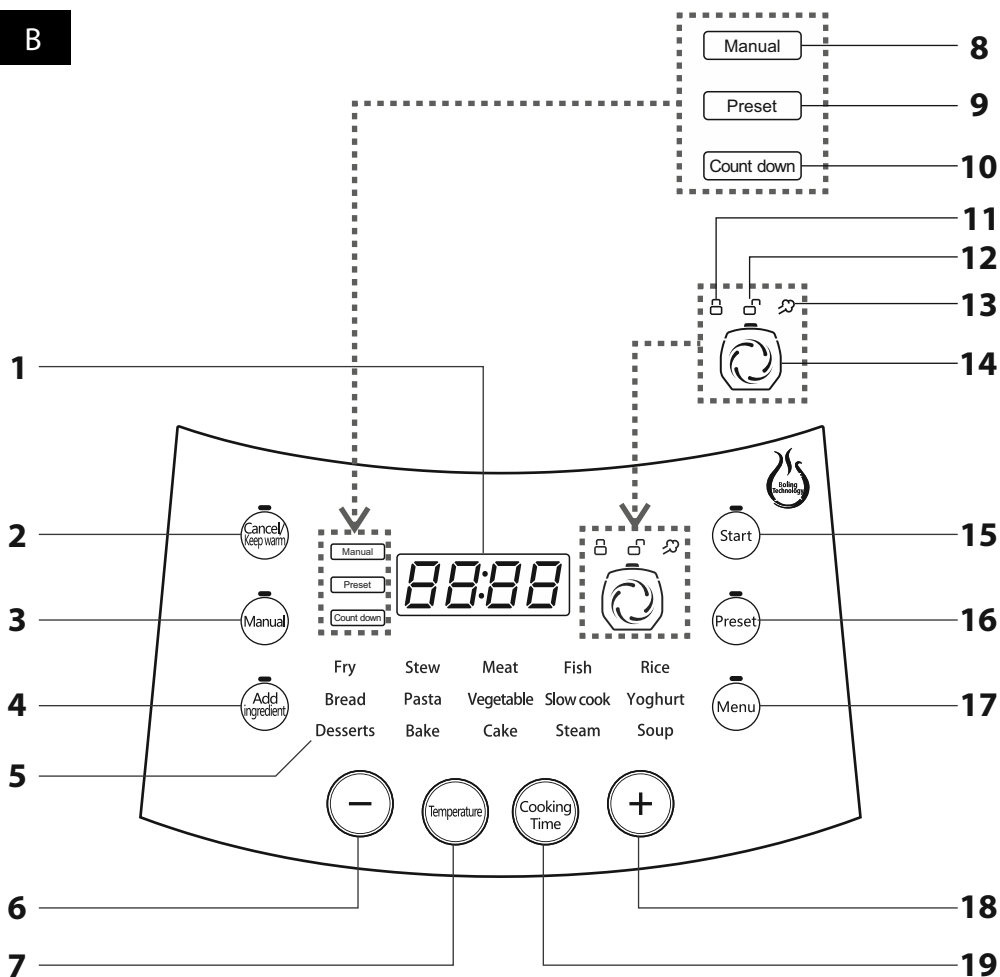
Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia użytkownika.

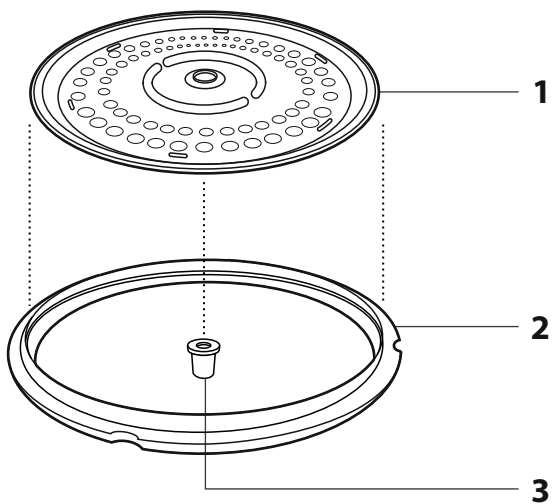
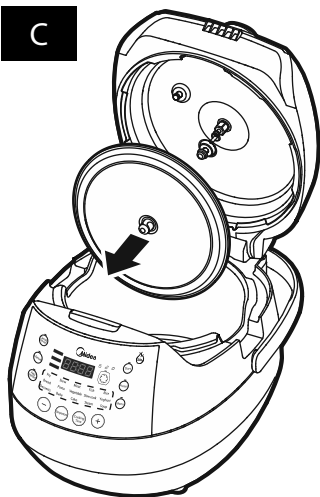
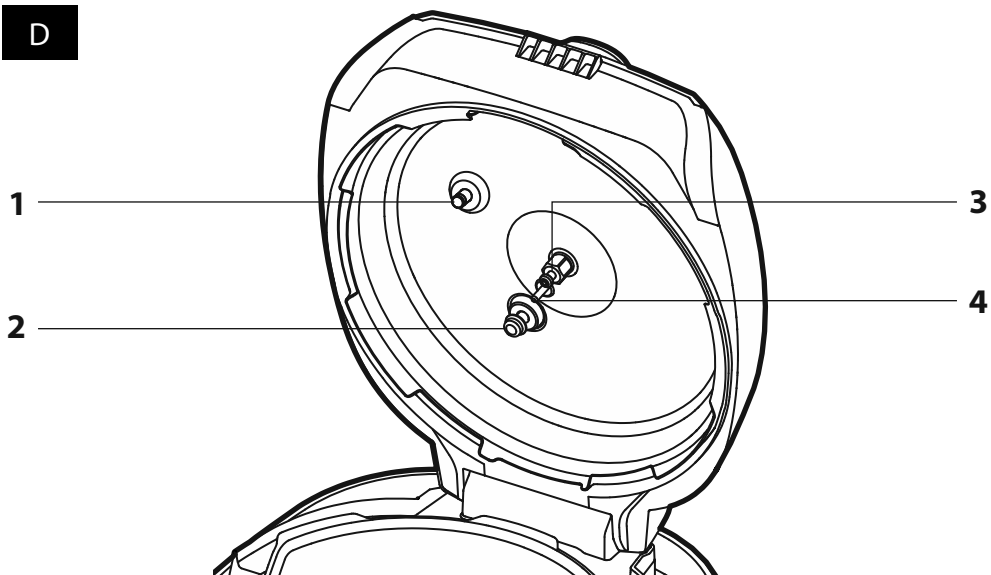
- Temperatura powierzchni szybkowaru dostępnych dla użytkownika jest podczas pracy szybkowaru wysoka, jak również przez dany okres czasu po jej zakończeniu. Również powierzchnia płyty grzewczej, po gotowaniu, jest gorąca z powodu obecności ciepła resztkowego.
- Aby zapobiec porysowaniu powierzchni nieprzystawiającej powłoki naczynia wewnętrznego, używaj do czyszczenia drewnianych, silikonowych lub plastikowych narzędzi.
- Oprócz wymiowanego naczynia wewnętrznego, żadna część szybkowaru nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce.

A

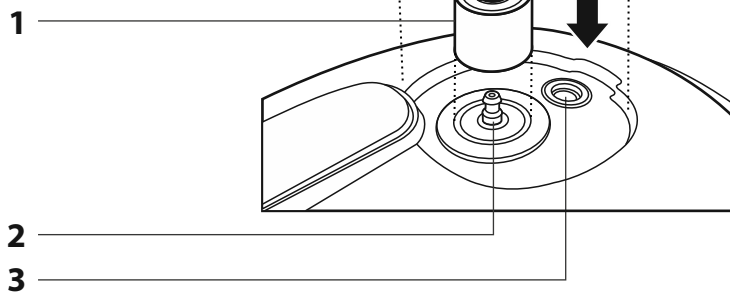


B

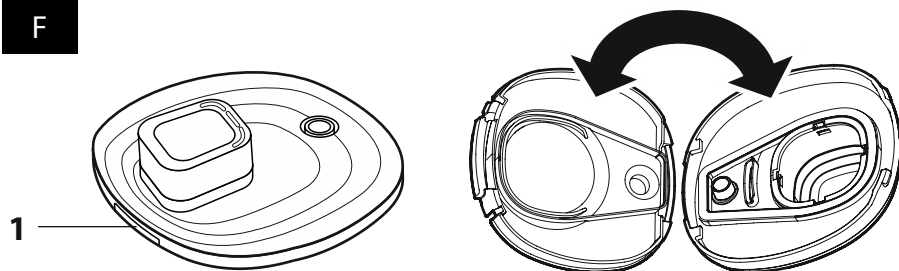


C**D**

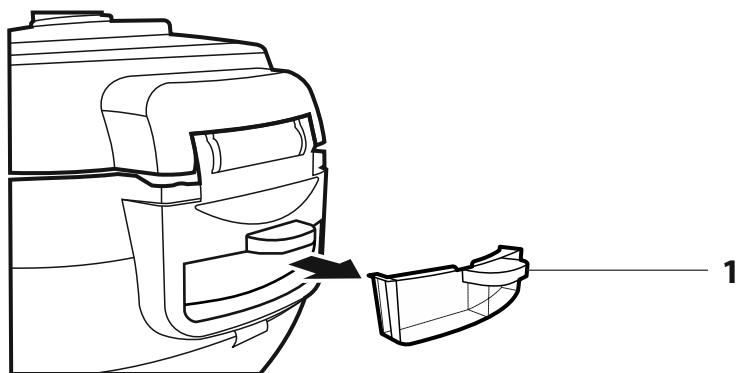
E



F



G



- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Używaj urządzenie wyłącznie w sposób opisanych w niniejszej Instrukcji obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz sprzedawać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była do niego dołączona niniejsza Instrukcja obsługi.
- Rozpakuj urządzenie uważnie, zwracając uwagę, aby nie doszło do wyrzucenia żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części urządzenia. Minimalnie przez okres obowiązywania ustawowej rękojmi za wady, ewentualnie przez okres obowiązywania gwarancji jakości, zaleca się zachować oryginalny karton, materiał opakowaniowy, dowód zakupu oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności przewozu urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.

OPIS SZYBKOWARU

- | | |
|--|--|
| A1 Pokrywa obudowy | A9 Uchwyt obrotowy |
| A2 Pokrywa naczyń wewnętrznych | A10 Wyjmowane naczynie wewnętrzne |
| A3 Przycisk do otwarcia pokrywy | A11 Naczynie wewnętrzne |
| A4 Obudowa urządzenia | A12 Uchwyt do przenoszenia |
| A5 Panel sterowania z wyświetlaczem | A13 Czujnik temperatury (wewnątrz urządzenia) |
| A6 Gniazdo do podłączenia przewodu zasilającego | Rejestruje temperaturę wewnętrzną i w zależności od wartości wykonuje automatyczną regulację ogrzewania. |
| A7 Osłona zaworu wypuszczania pary | A14 Płyta grzewcza (wewnątrz urządzenia) |
| A8 Wskaźnik pływakowego zaworu bezpieczeństwa | A15 Przewód zasilający |
| Po osiągnięciu ustalonej wartości temperatury i ciśnienia w naczyniu, para wytłoczy zawór do otworu w pokrywie a ten następnie wytłoczy wskaźnik zaworu. W ten sposób zostanie zaktywowany mechanizm, który zablokuje pokrywkę przeciwko otwarciu. | A16 Wkładka do gotowania na parze |
| | A17 Miarka |
| | A18 Chochołka |
| | A19 Łyżka |
| B1 Wyświetlacz | B6 Przycisk – (minus) |
| B2 Cancel / Keep Warm (Anuluj / Utrzymywanie temperatury) | Służy do obniżenia wartości czasu lub temperatury oraz do wyboru odpowiedniego programu gotowania. |
| Anuluje ostatnio wykonaną czynność / przechowuje potrawę w idealnej temperaturze przez 24 godziny, do późniejszego podawania. | B7 Temperature (Temperatura) |
| B3 Manual (Ustawienia ręczne) | W trybie ustawień ręcznych umożliwia ustawić wymaganą temperaturę gotowania w zakresie od 30 °C do 160 °C w krokach po 5 °C. |
| Umożliwia wykonać ręczne ustawienie czasu gotowania i temperatury. | B8 Kontrolka ręcznego trybu gotowania |
| B4 Add ingredient (dodaj składniki) | B9 Kontrolka funkcji opóźnionego gotowania |
| Służy do zwolnienia ciśnienia pary w celu bezpiecznego otwarcia pokrywy podczas gotowania i następnego doprowadzenia potrawy wewnątrz garnka. | B10 Kontrolka odliczania czasu |
| B5 Oferta programów gotowania | B11 Kontrolka zamknięcia pokrywy |
| | B12 Kontrolka otwarcia pokrywy |

- | | |
|---|---|
| B13 Kontrolka ciśnienia wewnątrz szybkowaru | B17 Przycisk wyboru programu gotowania |
| Sygnalizuje ciśnienie panujące wewnątrz szybkowaru, które nie umożliwia otwarcie pokrywy. | Naciskając następuje wybór wstępnie ustawionego programu gotowania. |
| B14 Kontrolka włączenia płyty grzewczej | B18 Przycisk + (plus) |
| B15 Start | Służy do podwyższenia wartości czasu lub temperatury oraz do wyboru odpowiedniego programu gotowania. |
| Służy do uruchomienia trybu gotowania. | B19 Cooking Time (czas gotowania) |
| B16 Preset (Ustawienia wstępne) | Służy do aktywacji funkcji wstrzymania gotowania. |
| Służy do ustawienia wstępnie | Umożliwia wykonać własne ustawienia czasu gotowania. |

- | | |
|---|---|
| C1 Korpus pokrywy | C3 Osłona zaworu pary |
| C2 Uszczelka | |
| D1 Magnetyczny zawór pływakowy | D3 Zawór wypuszczania pary, część wewnętrzna |
| D2 Zawór pływakowy | D4 Czujnik temperatury |
| E1 Osłona zaworu wypuszczania pary | E3 Otwór zaworu pływakowego |
| E2 Zawór wypuszczania pary, część wewnętrzna | |
| F1 Zapadnia osłony zaworu wypuszczania pary | |
| G1 Naczynie skroplonej wody | |

ZASTOSOWANIE

- Szybkowar elektryczny jest przeznaczony do gotowania pokarmów w wysokim ciśnieniu, co umożliwia skrócenie czasu gotowania o ponad połowę zachowując jednocześnie walory smakowe i zapach ugotowanej potrawy.
- Szybkowar jest przeznaczony do gotowania potraw - zupy, ryż, dania duszone, gulasz i inne, które są zazwyczaj przygotowywane w tradycyjnych szybkowarach lub w naczyniach przeznaczonych do duszenia potrawy. Następnie umożliwia gotować nasiona roślin strączkowych (fasola, ciecierzka itd.) bez uprzedniego moczenia, nadaje się do przyrządzania zdrowszych potraw.
- W szybkowarze można gotować bądź z zastosowaniem trybu automatycznego, wybierając jeden z 15 wstępnie ustawionych programów bez konieczności wykonywania jakichkolwiek następnych ustawień, lub z ustawieniami ręcznymi czasu i temperatury gotowania, według żądań i doświadczeń użytkownika.
- Pozostałe funkcje szybkowaru - opóźnione gotowanie, automatyczne lub ręcznie ustawione utrzymywanie temperatury pokarmu w celu dokończenia gotowania lub z otwartą pokrywą.



Ostrzeżenie:

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z wykorzystaniem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdjąć pokrywę **A1** według instrukcji podanych w rozdziale ZDJĘCIE POKRYWY Z ZIMNEGO SZYBKOWARU. Wyjmij naczynie wewnętrzne **A10** i wraz z akcesoriami od **A16** do **A19** dokładnie umyć w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do mycia naczyń. Części te, następnie należy opłukać w czystej wodzie i dokładnie wytrzeć delikatną ściereczką. Naczynie wewnętrzne można myć w zmywarce.
- Wytrzyj przestrzeń wewnętrzną naczynia stałego **A11** lekko zwilżoną miękką ściereczką i wytrzyj do sucha czystą i suchą ściereczką.

POPRAWNA MANIPULACJA Z POKRYWĄ

ZDEJMOWANIE POKRYWY Z ZIMNEGO SZYBKOWARU

- Przekręć uchwyt **A9** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do osiągnięcia pozycji skrajnej przy symbolu  i następnie naciśnij przycisk **A3**. Jeżeli szybkowar jest podłączony do sieci elektrycznej i jest w trybie czuwania, pojawi się dźwięk dla stanu „otwarte” a na wyświetlaczu pojawi napis „OPEN” sygnalizujący otwartą pokrywę **B12**.

ZDEJMOWANIE POKRYWY PODCZAS I PO GOTOWANIU

- Pokrywę można zdjąć podczas gotowania lub po zakończeniu gotowania, wyłącznie po obniżeniu ciśnienia pary wewnątrz szybkowaru. Jeżeli nie można przekręcić uchwytem **A9** (świeci lub miga symbol pary), oznacza to, że w szybkowaru ciągle znajduje się para, której temperatura jest niebezpieczna dla użytkownika. W takim przypadku należy nacisnąć i przytrzymać przycisk **B4** (Add ingredient). Z zaworu regulacji ciśnienia pary **A7** będzie uchodzić para, kontrolka **B13** będzie migać. Na wyświetlaczu pojawią się cztery kreski, po zgaśnięciu kontrolki **B13**. Teraz można otworzyć pokrywę.



Ostrzeżenie:

Przy wypuszczaniu pary należy stać poza zasięgiem prądu pary, ponieważ kontakt z parą stwarza ryzyko poparzenia. Zabrania się zbliżania dłoni, rąk i twarzy do bezpośredniej bliskości zaworu regulacji ciśnienia **A7**, jeżeli wypuszczana jest właśnie para.



Ostrzeżenie:

Jeżeli gotujesz surowce jakimi są kasza owsiana albo głony jadalne, nigdy nie obniżaj ciśnienia pary przez ręczne wciśnięcie przycisku **B4** (Add ingredient), ale zawsze zostaw szybkowar, aby sam automatycznie obniżył ciśnienie pary.

- Po całkowitym wypuszczeniu pary, najpierw wizualnie sprawdź pozycję pływakowego zaworu bezpieczeństwa **A8**, patrz rozdział FUNKCJA PŁYWAKOWEGO ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA. Jeżeli wskaźnik pływakowego zaworu bezpieczeństwa **A8** znajduje się w otworze w jednakowej płaszczyźnie z pokrywą, otwórz pokrywę w jednakowy sposób jak w przypadku zimnego garnka.

ZAMKNIĘCIE POKRYWY

- Przed zamknięciem pokryw **A1** należy zawsze w pierwszej kolejności skontrolować, czy pokrywa **A2** naczynia wewnętrznego jest założona wraz z uszczelnieniem **C2** i osłoną zaworu obniżania ciśnienia pary **C3**. Wszystkie podane elementy muszą być w czystym stanie.
- Naciśnij na pokrywę. Poprawne zamknięcie pokryw **A1** jest sygnalizowane przez słyszalne kliknięcie. Przekręć uchwyt **A9** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do osiągnięcia pozycji skrajnej przy symbolu . Jeżeli szybkowar jest podłączony do sieci elektrycznej i jest w trybie czuwania, pojawi się dźwięk dla stanu „zamknięte” a na wyświetlaczu pojawi się sygnalizacja zamkniętej pokryw **B11**.

FUNKCJA PŁYWAKOWEGO ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA

- Po osiągnięciu ustalonej wartości temperatury i ciśnienia w szybkowarze podczas gotowania, para wytłoczy pływakowy zawór bezpieczeństwa **D2** do otworu **E3** w pokrywie. Zawór następnie wytłoczy wskaźnik **A8** z otworu w pokrywie **A7**. W ten sposób zostanie zaktywowany mechanizm, który zablokuje pokrywę przeciwko otwarciu. Zawór więc służy jako bezpiecznik przeciw otwarciu pokryw podczas gotowania, jak również jako ostrzeżenie wizualne, panującego wysokiego ciśnienia wewnątrz zamkniętego szybkowaru.
- Przed otwarciem pokryw **A1** zawsze najpierw wizualnie skontroluj pozycję zaworu **A8**. Jeżeli zawór wysunięty jest na zewnątrz z otworu w pokrywie, oznacza to, że wewnątrz szybkowaru panuje wysokie ciśnienie. Odczekaj do obniżenia pozycji wskaźnika w otworze osłony zaworu **A7**. Dopiero teraz można otworzyć pokrywę.



Ostrzeżenie:

Jeżeli zawór **A8** jest wysunięty na zewnątrz z otworu w pokrywie, nigdy nie manipuluj z szybkowarem albo nie przenoś go i zawsze zaczekaj, dopóki zawór sam się nie wsunie.



Notatka:

Jeżeli wskaźnik i w tym zawór bezpieczeństwa sam nie wsunął się do otworu w pokrywie, nawet po upływie bardzo długiego czasu (np. godziny i dłużej) od wyłączenia szybkowaru i spuszczenia pary, a obudowa szybkowaru jest już zimna, mogło dojść do zacięcia się zaworu, np. na skutek napężenia żywności albo przyklejenia zaworu do pokrywki na skutek kontaktu z potrawą. Po wypuszczeniu pary, otwórz pokrywę w jednakowy sposób, jak w przypadku zimnego szybkowaru. Podczas otwierania pokrywki stój dla pewności tak, by nie mogło dojść do poparzenia żadnej części twojego ciała.

POZOSTAŁE ELEMENTY BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZENIA

- Jeżeli ciśnienie w szybkowarze przekroczy wartość 110 kPa, urządzenie samoczynnie obniży ciśnienie pary, wypuszczając parę przez zawór **D3**. Zawór jest jednocześnie chroniony przed zanieczyszczeniem potrawami dzięki osłonie **C3**.
- Jeżeli ciśnienie wewnątrz naczynia jest wysokie i nie jest bezpieczne dla użytkownika, nie można otworzyć pokryw.
- Jeżeli pokrywa nie jest poprawnie zamknięta, urządzenie nie umożliwi uruchomienie procesu gotowania. Jedyny wyjątek stanowią programy Fry (Smażenie) lub Pasta (Makaron), które umożliwiają gotowanie z otwartą pokrywą.
- Jeżeli naczynie wewnętrzne **A10** nie zostało włożone do urządzenia, nie można uruchomić procesu gotowania.
- Czujnik temperatury **D4** monitoruje temperaturę wewnątrz urządzenia i automatycznie dostosowuje temperaturę procesu gotowania. Jeżeli z jakiegoś powodu, temperatura wewnątrz urządzenia przekroczy ustaloną wartość, urządzenie automatycznie odłączy zasilanie i nie umożliwi kontynuację procesu gotowania.
- W przypadku pojawienia się przepięcia w sieci elektrycznej, bezpiecznik przerwie układ, który w ten sposób chroni układ elektryczny urządzenia przed uszkodzeniem.

PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA

- Szybkowar należy umieścić na równej i stabilnej powierzchni. Nie kładź szybkowaru na podkładki metalowe.
- Założyc pokrywę **A1** według instrukcji podanych w rozdziale POPRAWNA MANIPULACJA Z POKRYWĄ.
- Upewnić się, czy wnętrze naczynia stałego **A11** włącznie płyty grzewczej **A13** są czyste i bez resztek potraw.
- Włóż naczynie wyjmowane **A10** do naczynia stałego **A11** i lekko przekręć w obie strony, aby mocno przylegało do płyty grzewczej.
- Do wyjmowanego naczynia **A10** włóż potrawy i ewentualnie wlej wodę, aby zawartość całkowita nie przekraczała poziomu nad kreską **MAX** umieszczoną wewnątrz szybkowaru. Naczynie musi być napełnione minimalnie po najniżej wyznaczony poziom, co zagwarantuje poprawne działanie i uniknięcie uszkodzenia szybkowaru. Jeżeli podczas władania potraw doszło do zanieczyszczenia krawędzi lub stron wewnętrznych naczynia stałego **A11** i naczynia wewnętrznego **A10**, należy je dokładnie oczyścić.
- Zamknij pokrywę zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale ZAMKNIĘCIE POKRYWY.

WŁĄCZENIE SZYBKOWARU

- Końcówkę przewodu zasilającego **A15** wsuń do oporu do gniazdka **A6** znajdującego się na stronie bocznej urządzenia. Wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka elektrycznego. Pojawi się sygnał dźwiękowy (melodia) a szybkowar przejdzie w tryb czuwania.

TRYB CZUWANIA

- Tryb czuwania oznacza, że szybkowar jest gotowy do pracy. Jeżeli pokrywa jest zamknięta, na wyświetlaczu pojawią się cztery kreski oraz będzie świeciła kontrolka zamkniętej pokryw **B11**. Jeżeli pokrywa jest otwarta, na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN” oraz będzie świeciła kontrolka otwartej pokryw **B12**.

- Urządzenie przejdzie w stan czuwania po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po naciśnięciu przycisku **B2** (Cancel/Keep Warm), w dowolnym momencie pracy urządzenia.

GOTOWANIE



Ostrzeżenie:
 Przed gotowaniem i podczas gotowania zawsze upewnij się, że zawór regulacji ciśnienia pary **A7** nie jest zakryty, np. ścierką itp.

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE ZA POMOCĄ WSTĘPNE USTAWIONYCH PROGRAMÓW

- Szybkowar elektryczny jest wyposażony w 15 inteligentnych programów gotowania. Każdy z programów ma wstępnie ustalony czas przygotowania, temperaturę i poziom ciśnienia, aby wynik przygotowania potrawy był jak najlepszy, bez wysiłku użytkownika.

Tabela programów:

PROGRAM	NAZWA	ZASTOSOWANIE	CZAS GOTOWANIA*
Fry	SMAŻENIE	Program zastępuje smażenie na patelni. Można smażyć z zamkniętą pokrywą, lub bez pokrywy. Z programu można korzystać również do koloryzowania potraw, podsmażania i delikatnego gotowania.	00:30
Stew	DUSZENIE	Program umożliwia przygotować soczystą potrawę, podobnie jak w standardowym szybkowarze. Bez konieczności dodawania wody. Program idealnie nadaje się do duszenia mięsa, wątróbki, ryb lub warzyw.	00:15
Meat	MIĘSO	Służy do gotowania wszelkiego rodzaju mięsa.	00:15
Fish	RYBY	Służy do gotowania ryb.	00:10
Rice	RYŻ	Służy do gotowania normalnego i wstępnie ugotowanego ryżu.	00:12
Bread	CHLEB	Służy do pieczenia chleba.	01:45
Pasta	MAKARON	Służy do gotowania wszelkiego rodzaju makaronu.	00:05
Vegetables	WARZYWA	Służy do gotowania warzyw.	00:05
Slow cook	POWOLNE GOTOWANIE	Program służy do przygotowania potraw, które wymagają dłuższego czasu przygotowania.	01:00

		Program służy do przygotowania jogurtów. Przed wyborem programu, należy mleko pogotować w parze przez okres dwóch minut lub użyć pasteryzowanego mleka. Do mleka należy dodać kulturę jogurtową i wybrać program JOGURT. Program ma wstępnie ustawioną idealną temperaturę oraz czas do produkcji idealnego jogurtu, z tego powodu, użytkownik nie może dokonywać zmian. Po zakończeniu przygotowania i schłodzenia, wóź jogurt do lodówki, dzięki czemu następní następníe stęzenie jogurtu. Notatka: Kultura jogurtowa może być dostępna w sieci handlowej w formie jogurtu naturalnego, wcześniej wyprodukowanego jogurtu, mieszanki w proszku do przygotowywania jogurtu dostępna w sieci handlowej lub kultura jogurtowa dostępna w sklepach ze zdrową żywnością.	
Yoghurt	JOGURT	Służy do przygotowania deserów.	8:00
Desserts	DESERTY	Program nadaje się do przyrządzania ciast, babeczek, herbatników i innych słodkich potraw, jak również do przyrządzania pieczonego mięsa, ryb i warzyw.	00:15
Bake	PIECZENIE	Program umożliwia tworzyć różnego rodzaju torów lub ciast, włącznie ciasta biszkoptowego na tort.	00:15
Cake	TORT	Program umożliwia gotowanie potraw na parze, dzięki czemu potrawy zachowają witaminy i naturalny smak. Programu można używać do ogrzewania zimnych lub zmrożonych artykułów spożywczych. Program wykorzystuje pełną moc szybkowaru, z tego powodu należy użyć podstawki do gotowania w parze A16 , która zagwarantuje, że potrawa nie będzie dotykać dna wyjmowanego naczynia wewnętrznego A10 . Po skończeniu programu, zaleca się jak najszybciej obniżyć ciśnienie pary za pomocą przycisku B4 , aby nie doszło do rozgotowania potrawy wewnątrz szybkowaru.	00:45
Steam	GOTOWANIE NA PARZE	Program służy do przygotowania zup.	00:10
Soup	ZUPY		00:15

* Do czasu gotowania nie jest wliczony czas automatycznego ogrzania wstępnego, który różni się w zależności od rodzaju i ilości potrawy w naczyniu **A10**.

- Wybór poszczególnych programów następuje naciśnięciem przycisku **B17** (Menu). W pierwszej kolejności następuje aktywacja programu Fry (Smażenie), następnie programy pojawiają się cyklicznie w poszczególnych wierszach od lewej do prawej strony. Do wyboru programu można użyć również przycisku **B6** (minus) oraz **B18** (plus). Po każdym naciśnięciu przycisku **B6** (minus) następuje powrót do poprzedniego programu, po naciśnięciu przycisku **B18** (plus) następuje przejście do następnego programu. Aktywacja poszczególnych programów jest sygnalizowana dźwiękowo i miganiem nazwy danego programu.
- Po wyborze programu, należy nacisnąć przycisk **B15** (Start). Pojawi się sygnał dźwiękowy - melodia i nastąpi uruchomienie procesu gotowania.



Notatka:

Jeżeli po wyborze programu nie nastąpi do 10 sekund naciśnięcie przycisku **B15** (Start), szybkiwar uruchomi tryb gotowania automatycznego.

- W pierwszej kolejności następuje automatyczne ogrzewanie wstępne do potrzebnej temperatury i ciśnienia, co jest sygnalizowane przez kontrolkę pracy płyty grzewczej **B14** i ruchem kresk na wyświetlaczu po obwodzie prostokąta. Po osiągnięciu żądanej temperatury, na wyświetlaczu rozświeci się kontrolka odliczania czasu **B1** i zostanie uruchomiony dany program gotowania, w którym nastąpi odliczenie czasu na wyświetlaczu.



Notatka:

Automatyczny tryb gotowania można kiedykolwiek skończyć, naciskając przycisk **B2** (Keep Warm / Cancel).

- Gdy timer osiągnie zero, proces gotowania zostanie zakończony. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy (melodia) zakończenia procesu gotowania, po czym urządzenie przejdzie w stan utrzymywania temperatury. Czynność programu zastała w ten sposób zakończona.

DOSTOSOWANIE PROGRAMU GOTOWANIA

- W każdym wstępnie ustawionym programie gotowania można dowolnie zmienić czas gotowania. Wybierz program, naciśnij przycisk **B19** (Cooking Time) i za pomocą przycisków **B6** (minus) lub **B18** (plus), dostosuj czas według żądania.
- Po dostosowaniu, można rozpocząć gotowanie naciskając przycisk **B15** (Start). Proces gotowania będzie przebiegał w jednakowy sposób, jak w przypadku gotowania automatycznego.

GOTOWANIE Z USTAWIENIAMI RĘCZNYMI

- Szybkiwar elektryczny umożliwia również dokonywać własnych ustawień parametrów przygotowania potraw według przepisu, ilość surowców i własnego smaku. Można dokonywać również ustawień czasu i temperatury gotowania.
- Naciśnij przycisk **B3** (Manual).
 - Aby ustawić własny czas gotowania należy nacisnąć przycisk **B19** (Cooking Time). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość godzin. Za pomocą przycisków **B6** (minus) lub **B18** (plus) zmień wartość. Po następnym naciśnięciu przycisku **B19** (Cooking Time) zacznie migać wskaźnik minut, których wartość można ustawić ponownie za pomocą przycisków **B6** (minus) i **B18** (plus). Wartość czasu można ustawić w zakresie od 0:01 do 24:00.
 - Aby ustawić własną wartość temperatury, należy nacisnąć przycisk **B7** (Temperature). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość temperatury. Za pomocą przycisków **B6** (minus) lub **B18** (plus) zmień wartość temperatury według własnego żądania. Wartość temperatury można ustawić w zakresie od 30 °C do 160 °C, w krokach po 5 °C.
- To start cooking, press button **B15** (Start). The cooking process will run in the same way as with automatic cooking.



Ostrzeżenie:

Przy gotowaniu z własnymi ustawieniami i bez pokrywy **A1**, nie napelniaj naczynia wewnętrznego **A10** aż do poziomu **MAX** i nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Nigdy nie używaj pokrywy z innego urządzenia, zawsze używaj pokrywy i akcesoriów dostarczonych wraz urządzeniem.

WKLADANIE SKŁADNIKÓW PODCZAS GOTOWANIA

- Jeżeli w trakcie procesu gotowania pojawi się konieczność dodania składnika, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk **B4** (Add ingredient). Rozświeci się kontrolka przycisku, na wyświetlaczu pojawi się litera „P”, miga kontrolka ciśnienia wewnątrz urządzenia **B13** a urządzenie rozpocznie automatyczne wypuszczanie pary. Po wypuszczeniu pary i obniżeniu ciśnienia wewnątrz urządzenia, kontrolka **B13** i przycisk **B4** zgasną a na wyświetlaczu pojawią się cztery kreski. Teraz można otworzyć pokrywę i dodać lub wyjąć składniki itp.



Notatka:

Funkcja ta jest dostępna dla programów Stew (duszenie), Meat (mięso) i Soup (zupa).

GOTOWANIE Z OTWARTĄ POKRYWĄ

- Uchwyć **A9** przekręć w kierunku symbolu  i otwórz pokrywę za pomocą przycisku **A3**. Na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN” i rozświeci się kontrolka otwartej pokrywy **B12**.
- Na otwartę pokrywę przekręć uchwyt **A9** w kierunku symbolu  Na wyświetlaczu pojawią się cztery kreski i rozświeci się kontrolka zamkniętej pokrywy **B11**.
- Wybierz program gotowania - za pomocą przycisku **B17** (Menu).
- Jeżeli chcesz wykonać ustawień wartości temperatury, naciśnij przycisk **B3** (Manual), następnie **B7** (Temperature) i za pomocą przycisków **B6** (minus) lub **B18** (plus) ustaw wymaganą wartość.
- Jeżeli chcesz wykonać ustawień czasu, naciśnij przycisk **B19** (Cooking Time) i za pomocą przycisków **B6** (minus) lub **B18** (plus) ustaw wymaganą wartość.
- Naciśnij przycisk **B15** (Start). Zostanie uruchomiony proces gotowania z otwartą pokrywą.

FUNKCJA WSTRZYMANIA GOTOWANIA

- Funkcja wstrzymania gotowania umożliwia dokonać uruchomienia gotowania w czasie ustawionym przez użytkownika. Minimalna wartość okresu czasu wstrzymania gotowania wynosi 10 minut, maksymalny okres czasu wynosi 24 godzin.



Notatka:

Funkcja ta nie jest dostępna w programach FRY, YOGURT, DESSERTS oraz CAKE.

- Wybierz program gotowania i naciśnij przycisk **B16** (Preset). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość minut. Za pomocą przycisków **B6** (minus) lub **B18** (plus) ustaw wymaganą wartość okresu czasu opóźnionego gotowania.
- Jeżeli chcesz wykonać ustawień czasu, naciśnij przycisk **B16** (Preset) i za pomocą przycisków **B6** (minus) lub **B18** (plus) ustaw wymaganą wartość czasu.
- Naciskając przycisk **B15** (Start) zostanie uruchomione odliczanie. Rozświecić się kontrolki **B8** (Manual), **B9** (Preset) oraz **B10** (Count down). Po upływie ustawionego czasu, nastąpi uruchomienie procesu gotowania.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (KEEP WARM)

- Funkcja utrzymywania temperatury (keep warm) umożliwia utrzymać temperaturę potrawy we wstępnie ustawionej temperaturze przez okres maksymalnie do 24 godzin.
- Funkcja zostanie uruchomiona automatycznie po zakończeniu procesu gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00 a timer uruchomi doliczanie czasu po minutach.
- Funkcję można kiedykolwiek uruchomić naciskając przycisk **B2** (Cancel / Keep warm).

WYŁĄCZENIE SZYBKOWARU

- Aby wyłączyć całkowicie szybkiwar, odłącz przewód zasilający **A15** od gniazdka elektrycznego.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Ostrzeżenie:

Oprócz wyjmowanej misy do gotowania **A10** żadna część urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce.

Obudowy **A4** szybkowaru nie można myć pod bieżącą wodą. Obudowy garnka ani jego przewodu zasilającego nie spryskuj wodą ani inną cieczą ani nie zanurzaj ich w wodzie lub innej cieczy.

Ostrzeżenie:

Do czyszczenia wewnętrznej strony obudowy **A4** szybkowaru lub naczyń wewnętrznych **A11** nigdy nie używaj chemikaliów, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi, ponieważ mogą uszkodzić obudowę szybkowaru lub naczynie wewnętrzne.



- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć przewód zasilania **A15** szybkowaru od sieci elektrycznej i wyciągnąć z gniazdka w szybkowarze. Przed otwarciem pokrywy **A1** i wyjęciem naczyń wewnętrznych do gotowania **A10** zawsze pozostaw szybkowar do całkowitego wystygnięcia.

WYJMOWANE NACZYNIE WEWNĘTRZNE I AKCESORIA

- Wyjmowane naczynie wewnętrzne **A10** umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i dokładnie wysuszyć. Jeżeli wewnątrz naczyń znajdują się resztki potrawy, pozostaw w pierwszej kolejności przez 20 - 30 minut rozmięknąć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Resztki jedzenia możesz następnie łatwo usunąć za pomocą miękkiej szcztotki kuchennej. Naczynie można myć w zmywarce.



Notatka:

Kolor powierzchni naczyń wewnętrznych **A10**, podczas używania, może ulec zmianie. Jest to normalne zjawisko, które w żaden sposób nie zmienia właściwości powierzchni.

- Akcesoria od **A16** do **A19** umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i dokładnie wysuszyć.

OBUDOWA ZEWNĘTRZNA I NACZYNIE STAŁE

- Obudowę naczyń **A4** oczyścić zwilżoną miękką ściereczką i wytrzeć do sucha czystą i suchą ściereczką.
- Przestrzeń wewnętrzną naczyń stałego **A11** wytrzeć lekko zwilżoną miękką ściereczką i wytrzeć do sucha czystą i suchą ściereczką.
- Wyświetlacz wytrzeć miękką ściereczką, lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Sucha gąbka lub śródek do utrzymania czystości może porysować powierzchnię.
- Ostrożnie wyjmij naczynie **G1** na skroploną wodę. Umyj w ciepłej wodzie z małym dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłukać w czystej wodzie, wytrzeć do sucha i włóż ponownie na właściwe miejsce.

POKRYWA WYJMOWANEGO NACZYNIA

- Pociągnięciem za osłonę zaworu **C3**, wyjmij pokrywę naczyń wyjmowanego z obudowy. Osłonę wysuń z otworu korpusu pokrywy **C1**.
- Lekko pociągając po całym obwodzie wyjmij uszczelkę **C2** z korpusu pokrywy.
- Pokrywę umyć w gorącej wodzie z dodatkiem ogólnie stosowanego płynu do mycia naczyń, resztki potraw usunąć za pomocą delikatnej szcztoteczki, opłukać w czystej wodzie i wytrzeć do sucha. Uszczelkę i pokrywę ostrożnie umyć w ciepłej wodzie z małym dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzeć do sucha. Uszczelkę i osłonę włóż na właściwe miejsce, postępując w odwrotnej kolejności.
- Jeżeli uszczelka lub osłona są zużyte, należy skontaktować się z dostawcą, który zabezpieczy dostawę nowej części.

WEWNĘTRZNE ELEMENTY POKRYWY OSŁONY

- Po zdjęciu pokrywy wyjmowanego naczyń, oczyść również dolną (wewnętrzną) część pokrywy obudowy. Powierzchnie pokrywy należy oczyścić wilgotną ściereczką lub stosowaną miękką tkaniną.

- Skontroluj stan zanieczyszczenia zaworów **D1**, **D2** i **D3** oraz czujnika **D4**, w przypadku konieczności należy ostrożnie wytrzeć miękką szcztoteczką. Z zaworów pływakowych **D1** i **D2**, należy ostrożnie usunąć uszczelkę, umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i dokładnie wysuszyć. Obie uszczelki założyć ponownie na właściwe miejsce.



Ostrzeżenie:

Zabrania się eksploatacji urządzenia bez uszczelzek zaworów pływakowych lub jeżeli uszczelki są uszkodzone.

ZEWNĘTRZNE ELEMENTY POKRYWY OSŁONY

- Zewnętrzne elementy pokrywy obudowy oczyścić zwilżoną miękką szcztoteczką i wytrzeć do sucha czystą suchą ściereczką.
- Pociągając w górę, wyciągnij osłonę **A8** i **E1** zewnętrznej części zaworu do wypuszczenia pary **E2**.
- Miękką i wilgotną ściereczką wyczyść powierzchnie styyczne osłony **A8** włącznie otworu **E3**. Miękką szcztoteczką oczyść zewnętrzne części zaworu do wypuszczenia pary **E2** i wysusz suchą ściereczką. Na zewnętrzną stronę zaworu nasuń ponownie osłonę **E1**.
- Naciśnij zapadnię **F1** osłony zaworu do wypuszczenia pary i rozewrzyj osłonę. Obie części osłony, włącznie wskaźnika pływakowego zaworu bezpieczeństwa **A8** umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i następnie dokładnie wysuszyć. Złóż osłonę i wróć z powrotem na pokrywę obudowy.



Ostrzeżenie:

Wszystkie części muszą być całkowicie suche, przed podłączeniem przewodu zasilania do gniazdka elektrycznego i do gniazda szybkowaru oraz przed ponownym włączeniem szybkowaru.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	SPOSÓB ROZWIĄZANIA
Nie można włączyć szybkowaru.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Skontroluj połączenie przewodu zasilającego, wtyczki oraz gniazdka elektrycznego.
Pokrywy nie można zamknąć i zablokować.	Uszczelka pokrywy naczyń wewnętrznych nie jest poprawnie założona. Wskaźnik pływakowego zaworu bezpieczeństwa lub zawór bezpieczeństwa znajdują się w pozycji górnej.	Skontrolować poprawną pozycję uszczelki w pokrywie. Za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. patyczka drewnianego), wcisnąć wskaźnik i/lub zawór do pozycji dolnej.
Nie można otworzyć pokrywy.	W szybkowaru panuje ciągle ciśnienie.	Obniż ciśnienie w szybkowarze za pomocą przycisku B4 (Add ingredient).
Nie można otworzyć pokrywy po całkowitym wypuszczeniu pary.	Pływakowy zawór bezpieczeństwa znajduje się ciągle w górnej pozycji. Pokrywa nie jest poprawnie zamknięta. Uszczelka pokrywy naczyń wewnętrznych nie jest poprawnie założona lub jest zanieczyszczona resztkami potrawy. Uszczelka pokrywy naczyń wewnętrznych jest zużyta lub uszkodzona. Pokrywa naczyń wewnętrznych jest uszkodzona lub zdeformowana (np. po spadnięciu na ziemię).	Za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. patyczka drewnianego), wcisnąć zawór do pozycji dolnej. Skontrolować poprawną pozycję uszczelki w pokrywie. Uszczelkę założyć poprawnie na pokrywę lub ją wyczyścić. Uszkodzoną uszczelkę wymienić na nową jednakowego typu.

Z pływakowego zaworu bezpieczeństwa A5 uchodzi duża ilość pary.	Na uszczelce pokrywy naczynia wewnętrznego znajdują się resztki potrawy. Uszczelka pokrywy naczynia wewnętrznego jest zużyta lub uszkodzona.	Wyjąć uszczelkę z pokrywy i oczyścić ją. Uszkodzoną uszczelkę wymienić za nową jednakowego typu.
Z zaworu wypuszczania pary nieustannie uchodzi para.	Zawór do wypuszczania pary jest uszkodzony.	Zwrócić się do punktu serwisowego.
Płyta grzewcza nie działa.	Pokrywa nie jest poprawnie zamknięta. Płyta grzewcza lub układ zasilający są uszkodzone.	Zamknij pokrywę w poprawny sposób. Zwrócić się do punktu serwisowego.
Na wyświetlaczu świeci kod E1 .	Usterka dolnego czujnika.	Zwrócić się do punktu serwisowego.
Na wyświetlaczu świeci kod E2 .	Temperatura czujnika dolnego jest zbyt wysoka.	Odłączyć zasilanie i po schłodzeniu szybkiego ponownie włączyć. Jeżeli usterka nie zostanie usunięta, należy zwrócić się do punktu serwisowego.
Na wyświetlaczu świeci kod E2 .	Przerwany układ czujnika dolnego.	Zwrócić się do punktu serwisowego.
Na wyświetlaczu świeci kod E6 .	Przerwany obwód czujnika pokrywy.	Zwrócić się do punktu serwisowego.
Na wyświetlaczu świeci kod C1 .	Złączona ochrona przeciwko przegrzaniu	Skontroluj, czy w naczyniu znajduje się wystarczająca ilość potrawy i wody, w przypadku konieczności uzupełnij. Następnie naciśnij przycisk B2 (Cancel/ Keep warm). Jeżeli kod nie zostanie usunięty, odłącz zasilanie i po schłodzeniu szybkiego ponownie włącz. Jeżeli usterka trwa w dalszym ciągu, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Na wyświetlaczu świeci kod E8 .	Przerwany obwód czujnika ciśnienia.	Zwrócić się do punktu serwisowego.
Ryż lub inna potrawa nie została dobrze ugotowana lub jest twarda.	Mało wody.	Dać wodę.
	Za wcześnie otwarta pokrywa.	Po skończeniu cyklu gotowania pozostawić pokrywę przez czas 5 lub więcej minut otwartą.
Ryż jest za miękki.	Do naczynia wewnętrznego zostały włożone zmrożone surowce.	Przez przystąpieniem do gotowania rozmrozić surowce.
	Za dużo wody.	Zmniejszyć ilość wody.
Za naczyniem znajduje się woda.	Naczynie na skropliny jest pełne lub skondensowana para ścieka na obudowie naczynia.	Wylej wodę ze zbiornika lub wybierz inne miejsce do postawienia szybkiego, aby para miała możliwość uścia. Wytrzyj wodę.
Z szybkiego wydziela się nieprzyjemny zapach.	Na ścianie wewnętrznej naczynia lub na płycie grzewczej znajdują się resztki potrawy lub inne zanieczyszczenia.	Skontrolować, ewentualnie oczyścić powierzchnię styczną naczynia i płyty grzewczej.

PRZECHOWYWANIE

- Przed schowaniem szybkiego, musi być całkowicie wystudzony, czysty i suchy.
- Końcówkę przewodu zasilającego odłączyć do gniazda znajdującego się na tylnej stronie szybkiego.

- Włóż wymiowane naczynie wewnętrzne **A10** do naczynia stałego **A11**. Akcesoria od **A16** do **A19** można włożyć do naczynia wewnętrznego **A10**.
- Jeżeli miejsce przeznaczone do przechowywania urządzenia to umożliwia, zaleca się pokrywę **A1** pozostawić otwartą, aby wnętrze szybkiego było dobrze wietrzone.
- Szybki postawić w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.



Ostrzeżenie:
Przechowywany szybki nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj go w nadmierne zapylonym środowisku. Nic nie stawiaj i nie kładź na przechowywany szybki.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia	220–240 V
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Pobór mocy	1 100 W
Objętość wewnętrzna szybkiego	4 l
Wymiary szybkiego	310 × 285 × 450 mm
Ciśnienie robocze	70 kPa
Zakres temperatury	30-160 °C
Masa	6,7 kg
Stopień ochrony	IPX0

WYJAŚNIENIE POJĘĆ TECHNICZNYCH

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:
IPX0 – Urządzenie nie jest chronione przed niebezpiecznym dotknięciem, ani przed szkodliwym działaniem wody, która mogła przeniknąć do urządzenia.

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z WYKORZYSTANIEM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do odkładania odpadów.

UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Taki symbol znajdujący się na produktach lub w dokumentach towarzyszących oznacza, że wykorzystane produkty elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać oddane do zwykłego odpadu z gospodarstw domowych. Produkty podobnego rodzaju należy przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektrośmieci. W niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można przy zakupie nowego, podobnego produktu oddać sprzedawcy produkt wykorzystany.

Poprawną utylizacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne oraz wspierasz zapobieganie potencjalnym negatywnym wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które są następstwem niepoprawnej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbioru surowców wtórnych.

W razie nieodpowiedniej utylizacji odpadu tego rodzaju, mogą w zgodzie z przepisami krajowymi zostać udzielone kary.

Dla jednostek gospodarczych w krajach Unii Europejskiej
Jeżeli chcesz podać utylizacji urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza terytorium Unii Europejskiej
Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz dokonać utylizacji tego produktu, zwróć się w celu uzyskania stosownych informacji dotyczących należytego sposobu utylizacji do urzędów lokalnych lub do swojego sprzedawcy.



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