

Szybkowar

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PL



SENCOR®

SPR 3600WH

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Przed uruchomieniem tego wyrobu prosimy o zapoznanie się z jego instrukcją obsługi, nawet w przypadku, jeżeli masz już doświadczenie w posługiwaniu się podobnymi urządzeniami. Z wyrobu należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Minimalnie w czasie trwania roszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta, w celu zapewnienia maksymalnej ochrony wyrobu podczas ewentualnego transportu (np. przeprowadzka lub wysłanie do punktu serwisowego).

PL-1

SPIS TREŚCI

OSTRZEŻENIA OGÓLNE.....	3
INSTRUKCJA OBSŁUGI	16
OPIS SZYBKOWARU.....	16
ZASTOSOWANIE.....	17
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	17
POPRAWNA MANIPULACJA Z POKRYWĄ.....	17
FUNKCJA PŁYWAKOWEGO ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA.....	18
PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA.....	18
GOTOWANIE.....	19
DOSTOSOWANIE PROGRAMU GOTOWANIA.....	21
GOTOWANIE Z USTAWIENIAMI RĘCZNYMI	21
FUNKCJA WSTRZYMANIA GOTOWANIA	22
FUNKCJA UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (KEEP WARM)	22
WYŁĄCZENIE SZYBKOWARU	22
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	22
WYJMOWANE NACZYNIE WEWNĘTRZNE I AKCESORIA	23
OBUDOWA ZEWNĘTRZNA I NACZYNIE STAŁE	23
POKRYWA	23
USZCZELKA POKRYWY	23
ZAWÓR REGULACJI CIŚNIENIA.....	23
PŁYWAKOWY ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA	23
USUWANIE USTEREK.....	23
PRZECHOWYWANIE	24
DANE TECHNICZNE.....	25
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM.....	25
UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH	25

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIA OGÓLNE

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami, bądź z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o bezpiecznym sposobie eksploatacji urządzenia i zrozumiały potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy powierzyć do fachowego punktu serwisowego, aby nie dopuścić do niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Zabrania się używania urządzenia przez dzieci. Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do eksploatacji wyłącznie w gospodarstwach domowych. Zabrania się używania urządzenia w aneksach kuchennych placówek handlowych, biurach, w rolnictwie, w hotelach i motelach oraz w organizacjach oferujących noclegi ze śniadaniem itp.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki zasilania w wodzie ani innej cieczy.
- Pokrywę urządzenia należy zawsze otwierać zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale POPRAWNA MANIPULACJA Z POKRYWĄ.
- Nigdy nie otwieraj szybkowaru przy użyciu siły. Nie otwieraj szybkowaru, bez upewnienia się, że jego ciśnienie wewnętrzne zupełnie nie spadło. Patrz „Instrukcja obsługi”.

- Chronić wtyczkę przewodu zasilania oraz gniazdko zasilania przed pryskającą wodą i innymi cieczami oraz przed gorącą parą wydostającą się z urządzenia. Jeśli, mimo tego, dojdzie do kontaktu tych elementów z cieczą lub parą, uruchom bezpiecznik gniazdka (wyłącz zasilanie), a następnie ostrożnie osusz gniazdko i wtyczkę przed kolejnym użyciem.
- Powierzchnia, która jest przeznaczona do kontaktu z żywnością, należy czyścić wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją.

**Ostrzeżenie:**

Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia użytkownika.

- Temperatura dostępnych dla użytkownika powierzchni szybkworu jest wysoka podczas pracy szybkworu i przez jakiś czas jej zakończeniu. Również powierzchnia płyty grzewczej, po gotowaniu, jest gorąca z powodu obecności ciepła resztkowego.
- Niniejszy szybkwor wolno używać wyłącznie zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Przeczytaj i dotrzyjmy niniejszych wskazówek.
- Zabrania się używania szybkworu do innych celów niż, do których jest przeznaczony.
- Nie ingeruj w żaden system bezpieczeństwa szybkworu poza zakresem instrukcji, specyfikowanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie pozostawiaj szybkworu podczas eksploatacji bez nadzoru. Przede wszystkim nie zostawiaj dzieci w pobliżu pracującego szybkworu.
- Nie wkładaj szybkworu do rozgrzanego piekarnika.
- 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.

- Nigdy nie używaj szybkowaru do smażenia jedzenia pod ciśnieniem. Nie używaj szybkowaru bez wody. Mogłoby dojść jego uszkodzenia.
- Przed każdym użyciem sprawdź, że zawór do regulacji ciśnienia i pływakowy zawór bezpieczeństwa nie są zapchane albo zanieczyszczone, patrz rozdział ZAKŁADANIE POKRYWKI.
- Nie używaj szybkowaru z pustym wyjmowanym naczyniem wewnętrznym. Mogłoby dojść jego uszkodzenia.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych od producenta dla odpowiedniego modelu. Używaj zawsze naczynia wewnętrznego i pokrywki tego samego producenta, które oznakowane są jako kompatybilne.
- 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.
- Z szybkowarem, który jest pod ciśnieniem, manipuluj z maksymalną ostrożnością.
- Podczas gotowania makaronów lekko wstrząśnij szybkowarem przedtem, zanim go otworzysz, w celu uniknięcia wyrzucenia żywności.
- Po ugotowaniu mięsa ze skórą, np. język wołowy, którego objętość może wzrosnąć, nie przekłuwaj mięsa, jeżeli skóra jest napęczniała, mogłoby dojść do poparzeń.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni szybkowaru. Po wyłączeniu i odłączeniu szybkowaru od gniazdka elektrycznego, używaj do jego podnoszenia i przenoszenia dwa uchwyty wewnętrzne znajdujące się na dolnej części szybkowaru. W celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy korzystanie z rękawic kuchennych.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużacza.
- Urządzenia nigdy nie podłączaj do gniazdka elektrycznego, dopóki nie jest poprawnie zmontowane.
- Przewód zasilający rozwiń całkowicie przed jego użyciem.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka elektrycznego mokrymi rękami.
- Dbaj o to, aby wtyczka kabla zasilającego nie miała kontaktu z wodą ani wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego 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 OBSŁUGI

- Szybkwor jest przeznaczony do gotowania potraw - zupy, ryż, dania duszone, gulasz i inne, które są zazwyczaj przygotowywane w tradycyjnych szybkworach lub w naczyniach do duszenia potrawy. Zabrania się używania urządzenia do innych celów, niż, do których jest przeznaczone.
- Szybkwor jest przeznaczony wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych. Nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Używaj garnka wyłącznie na równej, suchej, czystej i stabilnej oraz odpornej na gorąco powierzchni. Urządzenia nie używaj na płycie ociekacza zlewozmywaka.
- Nie ustawiaj szybkworu 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 szybkworu bezpośrednio na płycie roboczej wrażliwej na ciepło, jak na przykład kamienna płyta. Błat roboczy jest wrażliwy na nierówne rozproszanie 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 szybkworu na pomocą uchwytu pokrywy; szybkwor należy przemieszczać za uchwyty wewnętrzne znajdujące na korpusie szybkworu.
- Używaj wyłącznie wyjmowanego naczynia wewnętrznego, dostarczonego wraz z szybkworem. Nigdy nie używaj innego szybkworu.
- Nie używaj pękniętego, wgniecionego lub inaczej uszkodzonego naczynia wewnętrznego. Uszkodzone naczynie wewnętrzne należy wymienić za nowe oryginalne.

- Przed włożeniem wyjmowanego naczynia do gotowania do szybkowaru upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia i wewnętrzna powierzchnia szybkowaru są całkowicie czyste i suche. Z zewnętrznej powierzchni szybkowaru i powierzchni grzewczej należy usunąć resztki potraw itp. aby zapobiec uszkodzeniu szybkowaru.
- Nie używaj szybkowaru, 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 szybkowaru do gniazdka elektrycznego, upewnij się, że wyjmowane naczynie do gotowania jest prawidłowo umieszczone w obudowie szybkowaru, że wyjmowane naczynie do gotowania jest napełnione wodą oraz żywnością, jak również pokrywa jest prawidłowo umieszczona.
- Nie podłączaj szybkowaru do gniazdka elektrycznego, ani nie włączaj go bez wyjmowanego 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 wyjmowanym naczyniu wewnętrznym.

- Używaj szybkowaru tylko 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 wyjmowanym 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.
- Podnoś i przenoś pokrywę za uchwyt. Podczas odchyłania pokrywy, aby zapobiec poparzeniu, uważaj, aby para wydostająca się z naczynia wewnętrznego nie była skierowana w stronę użytkownika. W celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy korzystanie z rękawic kuchennych.
- Do wyjmowania wewnętrznego naczynia po zakończeniu gotowania używaj rękawic kuchennych.
- Woda z pokrywy powinna odciekać wyłącznie do wewnętrznego naczynia wyjmowanego, wystrzegaj się odciekania wody do szybkowaru.
- Kiedy pokrywa jest gorąca, nie kładź jej na powierzchniach wrażliwych na wysoką temperaturę.

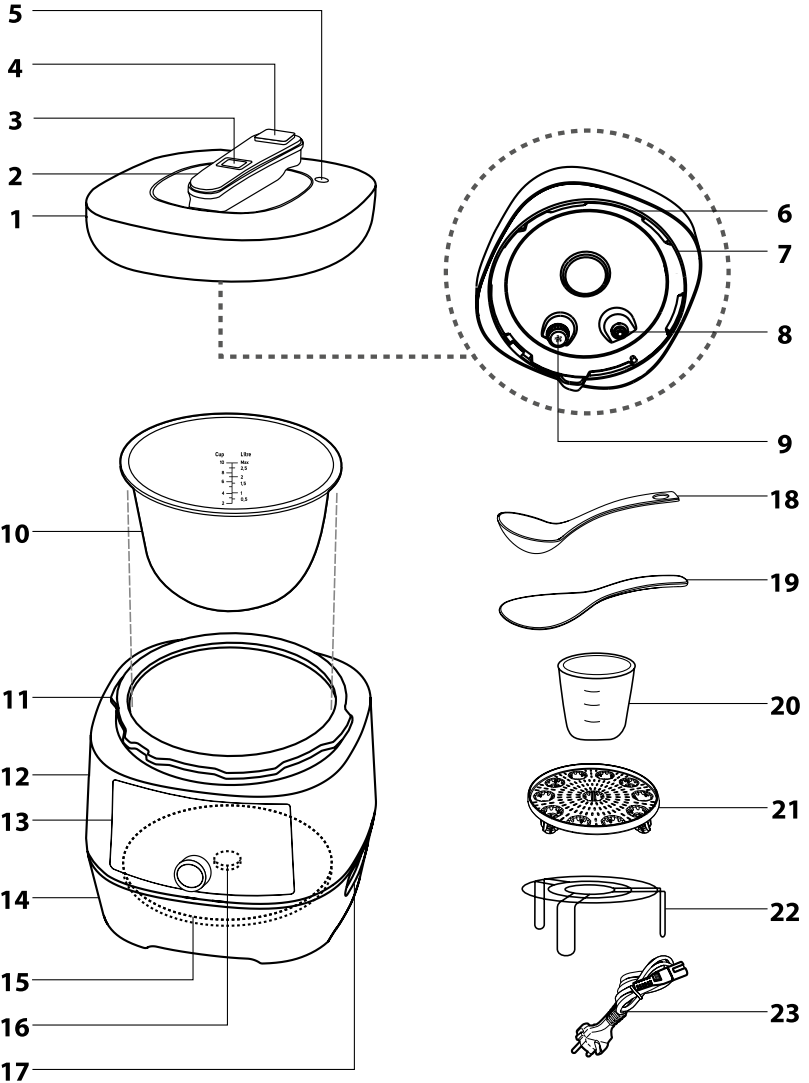
- Zawsze wyłączaj i odłączaj szybkowar od gniazdka elektrycznego, kiedy urządzenie nie jest używane, jest pozostawione bez nadzoru, przed wyjęciem wewnętrznego naczynia lub wkładki do gotowania na parze, przed czyszczeniem, konserwacją lub przemieszczeniem urządzenia. Nigdy nie przemieszczaj szybkowaru podczas pracy,
- Zachowuj szczególną ostrożność podczas przenoszenia szybkowaru wypełnionego gorącą żywnością lub gorącymi cieczami.
- Zawsze poczekaj na całkowite ostygnięcie szybkowaru przed wyjęciem naczynia do gotowania lub wkładu do gotowania na parze oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- 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.
- Aby zapobiec porysowaniu powierzchni nieprzywierającej powłoki naczynia wewnętrznego, używaj do czyszczenia drewnianych, silikonowych lub plastikowych narzędzi.
- Żadna z części szybkowaru nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Szybkowar

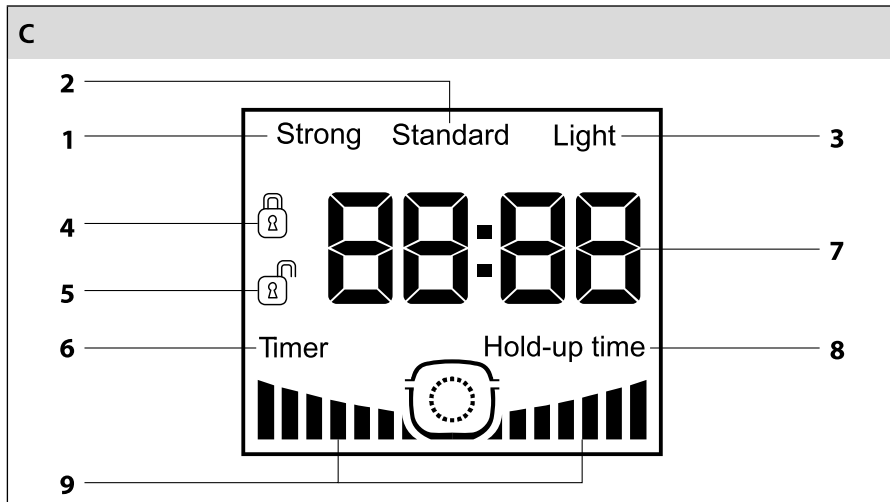
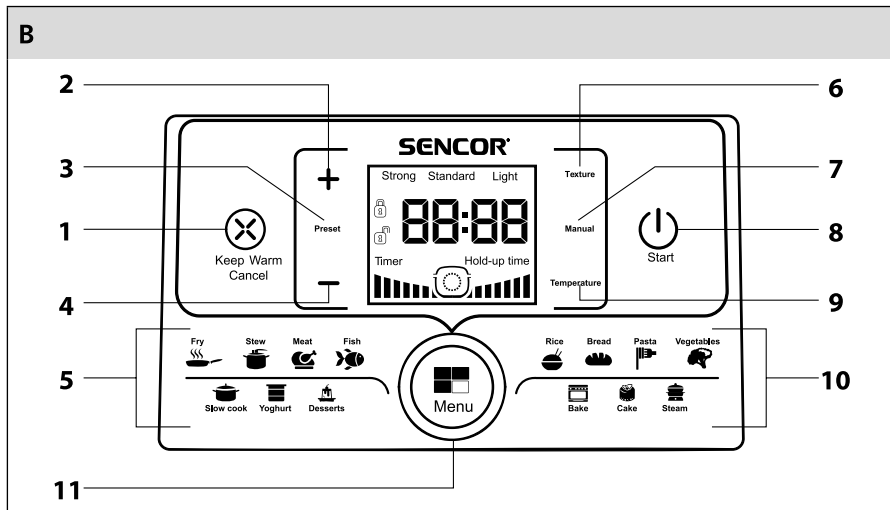
SPR 3600WH

PL

A



PL-11

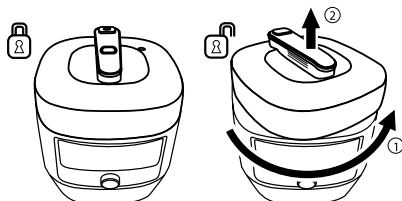


Szybkowar

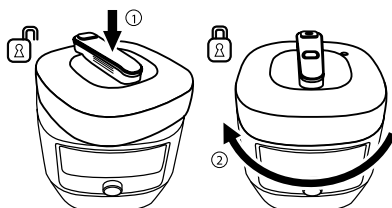
SPR 3600WH

PL

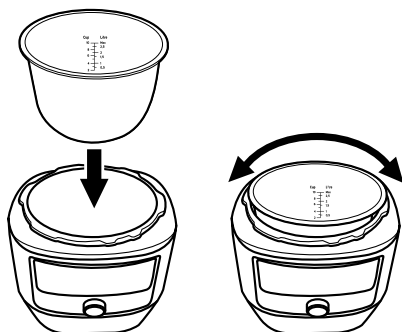
D



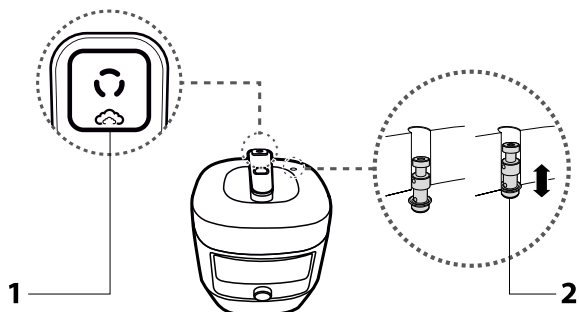
E



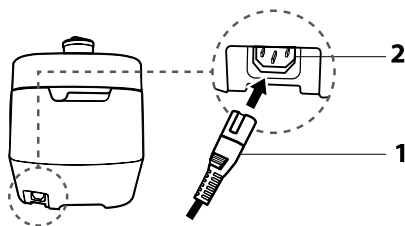
F



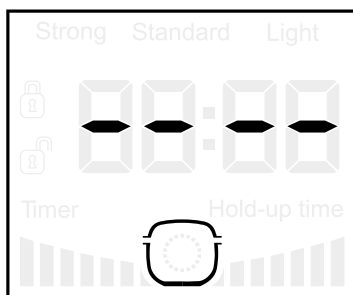
G



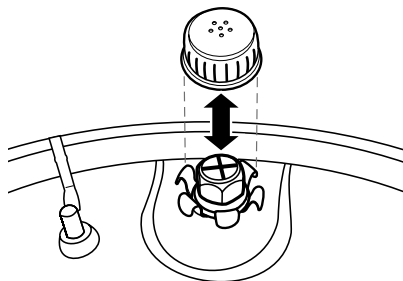
H



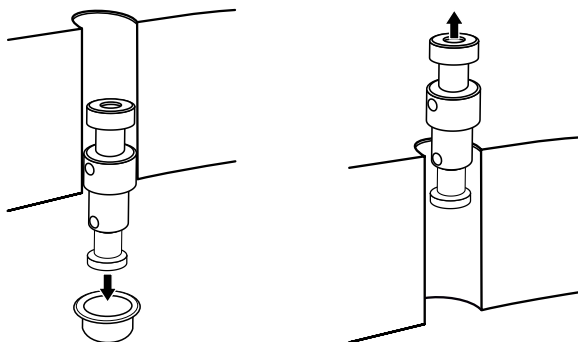
I



J



K



INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Urządzenie należy stosować wyłącznie w sposób, jaki został opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Na wszelki wypadek zachowaj niniejszą instrukcję. Jeśli będziesz sprzedawać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była do niego dołączona niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części urządzenia. Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Na przypadek konieczności transportu produktu, zalecamy urządzenie ponownie zapakować w oryginalny karton producenta.

OPIS SZYBKOWARU

- A1** Pokrywa
- A2** Uchwyt obrotowy pokrywy
- A3** Przycisk do ręcznego obniżenia ciśnienia
W przypadku konieczności umożliwia otwarcie zaworu regulacji ciśnienia i wydostanie się pary.
- A4** Zawór regulacji ciśnienia
Po osiągnięciu ustalonej wartości ciśnienia, zawór automatycznie wypuści parę.
- A5** Zawór bezpieczeństwa pływakowy
Po osiągnięciu w garnku wymaganej wartości temperatury i ciśnienia, para wytłoczy zawór bliżej pokrywy. W ten sposób nastąpi aktywacja mechanizmu, który zablokuje pokrywkę przeciwko jej otwarciu.
- A6** Uszczelka pokrywy
- A7** Uchwyt uszczelki pokrywy
- A8** Osłona pływakowego zaworu bezpieczeństwa
- A9** Osłona zaworu regulacji ciśnienia
Zabrania przyleganiu potraw do zaworu regulacji ciśnienia podczas gotowania i zapobiega jego zablokowaniu.
- B1** Keep Warm / Cancel (Utrzymywanie temperatury / Anuluj)
Utrzymuje żywność w idealnej temperaturze przez okres 2 godzin dla smacznego podawania / anuluje ostatnio wykonaną akcję.
- B2** Przycisk + (plus)
Służy do podwyższenia wartości czasu lub temperatury.
- B3** Preset (Ustawienia wstępne)
Służy do aktywacji funkcji wstrzymania gotowania.
- B4** Przycisk - (minus)
Służy do obniżenia wartości czasu lub temperatury.
- B5** Lewa strona programów gotowania.
- B6** Texture (Tekstura)
Umożliwia dostosować strukturę i głębokość obróbki cieplnej potrawy wybierając tryb „Strong” (gwałtowny), „Standard” (normalny) lub „Light” (delikatny) przygotowanej potrawy.
- B7** Manual (Ustawienia ręczne)
Umożliwia wykonać ustawienia gotowania i temperatury według wyboru użytkownika.
- B8** Start
Służy do uruchomienia trybu gotowania.
- B9** Temperature (Temperatura)
W trybie ustawień ręcznych umożliwia ustawić wymaganą temperaturę gotowania w zakresie od 30°C do 170°C w krokach po 5°C.
- B5** Prawa strona programów gotowania.
- B11** Pokrętko programatora
Przekręcając pokrętkę programatora następuje wybór wstępnie ustawionych programów gotowania.
- A10** Wyjmowane naczynie wewnętrzne
- A11** Naczynie stałe
- A12** Obudowa urządzenia
- A13** Panel sterujący z wyświetlaczem
- A14** Podstawa wolno-/szybko-waru
- A15** Płyta grzewcza (wewnątrz urządzenia)
- A16** Czujnik temperatury (wewnątrz urządzenia)
Rejestruje temperaturę wewnętrzną i w zależności od wartości wykonuje automatyczną regulację ogrzewania.
- A17** Uchwyt wewnętrzny
- A18** Łyżka
- A19** Łyżka zawosa
- A20** Miarka
- A21** Wkładka do gotowania na parze
- A22** Podstawa
- A23** Przewód zasilający

- | | |
|--|---|
| <p>C1 Tryb przygotowania potrawy „Strong“ (szybko)</p> <p>C2 Tryb przygotowania potrawy „Standard“ (normalny)</p> <p>C2 Tryb przygotowania potrawy „Light“ (delikatny)</p> <p>C4 Sygnalizacja zamkniętej pokrywy</p> <p>C5 Sygnalizacja otwartej pokrywy</p> <p>C6 Timer
Sygnalizuje czynność timera funkcji wstrzymania gotowania.</p> <p>H1 Wyjście przewodu zasilającego</p> | <p>C7 Wyświetlanie czasu gotowania</p> <p>C8 Sygnalizacja osiągnięcia poprawnej temperatury roboczej wewnątrz szybkowaru
Rożświecenie kontrolki (Hold-up time) sygnalizuje osiągnięcie temperatury roboczej, od której rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu gotowania.</p> <p>C9 Sygnalizacja czynność płyty grzewczej</p> <p>G1 Poprawna pozycja zaworu regulacji ciśnienia A4</p> <p>G2 Wysunięcie pływakowego zaworu bezpieczeństwa A5 ciśnieniem w środku szybkowaru.</p> <p>H2 Wtyczka szybkowaru</p> |
|--|---|

ZASTOSOWANIE

- Szybkowar jest przeznaczony do gotowania potraw zupy, ryż, dania duszone, gulasz i inne, które są zazwyczaj przygotowywane w tradycyjnych szybkowarach lub w naczyniach do duszenia potrawy. Po włożeniu składników, szybkowar umożliwia automatyczne gotowanie według typu wybranego programu bez konieczności ustawienia wartości czasu, lub umożliwia z góry ustawić czas rozpoczęcia procesu gotowania, lub umożliwia ręcznie wykonać ustawienia wartości czasu i temperatury gotowania.



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 do **A18** do **A22** dokładnie umyć w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie części te opłucz czystą wodą i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką.
- Wytrzyj przestrzeń wewnątrz naczynia stałego **A11** lekko zwilżoną miękką ściereczką i wytrzyj do sucha czystą i suchą ściereczką.

POPRAWNA MANIPULACJA Z POKRYWĄ

ZDEJMOWANIE POKRYWY Z ZIMNEGO SZYBKOWARU

- Uchwycić pokrywę **A1** za uchwyt **A2** i poluzuj, przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji skrajnej, następnie wyciągnij w górę, patrz rys. **D**. Jeżeli szybkowar jest podłączony do sieci elektrycznej i jest w trybie czuwania, pojawi się melodia dla stanu „otwarte” a na wyświetlaczu pojawi się symbol otwartej pokrywy **C5**.

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 pokrywy, oznacza to, że w szybkowaru ciągle znajduje się para, której temperatura jest niebezpieczna dla użytkownika. W takim przypadku należy nacisnąć przycisk **A3**. Z zaworu do regulacji ciśnienie **A4** będzie pomału uchodzić para. Aby wypuścić większą ilość pary, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk **A3**. Para zacznie opuszczać szybkowar większą prędkością.



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 **A4**, jeżeli wypuszczana jest właśnie para.



Ostrzeżenie

Jeżeli gotujesz surowce jakimi są kasza owsiana albo glony jadalne, nigdy nie spuszczać pary przez ręczne wciśnięcie przycisku **A3**, ale zawsze zostaw szybkwar, by parę spuścił sam (automatycznie).

- Kiedy tylko dojdzie do spuszczenia pary, najpierw wizualnie sprawdź pozycję pływakowego zaworu bezpieczeństwa **A5**, patrz rozdział FUNKCJA PŁYWAKOWEGO ZAWORU BEZPIECZENSTWA. Jeżeli zawór jest wsunięty w otwórze pokrywki, otwórz i zdejmij pokrywkę w identyczny sposób, jak w przypadku zimnego szybkwaru.



Ostrzeżenie:

Nie zamykaj pokrywki **A1** z użyciem nadmiernej siły!

ZAŁOŻENIE POKRYWY

- Przed założeniem pokrywki **A1** należy w pierwszej kolejności skontrolować:
 - czy uszczelka **A6** została poprawnie ustawiona w swoim miejscu w uchwycie **A7** w dolnej części pokrywki.
 - czy osłona **A8** pływakowego zaworu bezpieczeństwa oraz osłona **A9** zaworu regulacji ciśnienia znajdują się na właściwym miejscu i czy są czyste. Jeżeli osłony są zanieczyszczone, należy je oczyścić.
- Pokrywkę uchwycić za uchwyt **A2**, położyć ją w pozycji poziomej na górną krawędź szybkwaru, lekko ją dociśnij i jednocześnie przekręć w kierunku ruchu wskazówek zegara do oporu, patrz rys. **E**. Poprawne nasadzenie pokrywki jest sygnalizowane przez słyszalne zatrzaśnięcie. Jeżeli szybkwar jest podłączony do sieci elektrycznej i jest w trybie czuwania, pojawi się dźwięk dla stanu „zamknięte” a na wyświetlaczu pojawi się sygnalizacja zamkniętej pokrywki **C4**.



Ostrzeżenie:

Nie zamykaj pokrywki **A1** z użyciem nadmiernej siły!

FUNKCJA PŁYWAKOWEGO ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA

- Po osiągnięciu ustalonej wartości temperatury i ciśnienia w szybkwarze podczas gotowania, para wytłoczy pływakowy zawór bezpieczeństwa **A5** do otworu w pokrywce (patrz **G2**). W ten sposób zostanie zaktywowany mechanizm, który zablokuje pokrywkę przeciwko otwarciu. Zawór więc służy jako bezpiecznik przeciw otwarciu pokrywki podczas gotowania oraz także jako ostrzeżenie wizualne, że w środku zamkniętego szybkwaru znajduje się ciśnienie.
- Przed otwarciem i zdjęciem pokrywki **A1** należy w pierwszej kolejności skontrolować pozycję zaworu **A5**. Jeżeli zawór jest przesunięty bliżej pokrywki, oznacza to, że w ganku panuje jeszcze ciśnienie. Odczekać do momentu odpadnięcia zaworu głębiej w otworze. Następnie można otworzyć i zdjąć pokrywkę z garnka.



Ostrzeżenie:

Zabrania się wykonywania jakiegokolwiek manipulacji lub przenoszenia garnka, jeżeli zawór **A5** jest wysunięty bliżej względem pokrywki. Zawsze należy odczekać do samoczynnego obniżenia pozycji zaworu w otworze.



Notatka:

Jeżeli pływakowy zawór bezpieczeństwa **A5** sam nie wsunął się do otworu w wieku nawet po upływie bardzo długiego czasu (np. godziny i dłużej) od wyłączenia szybkwaru i spuszczenia pary i płaszczyk szybkwaru jest już zimny, mogło dojść do zacięcia się zaworu, np. na skutek napełnienia żywności albo przyklejenia zaworu do pokrywki żywnością. W takim razie ostrożnie zdejmij pokrywkę w identyczny sposób jak w przypadku zimnego szybkwaru. Podczas otwierania pokrywki stój dla pewności tak, by nie mogło dojść do poparzenia żadnej części twojego ciała.

PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA

- Szybkowar należy umieścić na równej i stabilnej powierzchni. Nie kładź szybkowaru na podkładki metalowe.
- Zdjąć pokrywę **A1** według instrukcji podanych w rozdziale **POPRAWNA MANIPULACJA Z POKRYWĄ**.
- Upewnij się, czy wewnątrz naczynia stałego **A11** włącznie płyty grzewczej **A16** jest czyste i bez resztek potraw.
- Włóż naczynie wymiowane **A10** do naczynia stałego **A11** i lekko przekręć w obie strony, aby mocno przylegały do płyty grzewczej **A15**, patrzy rys. **F**.
- Do naczynia wymiowanego **A10** włożyć potrawy i ewentualnie wlać wodę, aby zawartość całkowita nie przekraczała poziomu nad kreską **MAX**, umieszczoną wewnątrz szybkowaru. Naczynia muszą być napełnione minimalnie po najniższej 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.
- Założyć pokrywę **A1** według instrukcji podanych w rozdziale **POPRAWNA MANIPULACJA Z POKRYWĄ**.
- Skontrolować poprawną pozycję zaworu regulacji ciśnienia **A4**. Przed zamknięciem pokrywy **A1**, symbol pary na zaworze musi być skierowany w kierunku użytkownika, patrz rys. **G**.
- Skontroluj poprawną pozycję zaworu regulacji ciśnienia **A4**. Przed zamknięciem pokrywy **A1**, symbol pary na zaworze musi być skierowany w kierunku do użytkownika, patrz rys. **G (G1)**.

WŁĄCZENIE SZYBKOWARU

- **H1** przewodu zasilającego **A23** wsunąć do oporu do gniazdka **H2** znajdującego się na tylnej stronie szybkowaru. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Pojawi się sygnał dźwiękowy a szybkowar przejdzie do trybu czuwania.

TRYB CZUWANIA

- Tryb czuwania oznacza, że szybkowar jest gotowy do pracy. Na wyświetlaczu pojawiają się cztery kreski i symbol szybkowaru, patrz Rys. **I**. Jeżeli jest założona pokrywa **A1**. Na wyświetlaczu świeci sygnalizacja zamkniętej pokrywy **C4**.
- W tryb czuwania szybkowar przechodzi po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po naciśnięciu przycisku **B1** (Keep Warm/Cancel) w dowolnym momencie podczas wybierania lub zmiany trybu gotowania lub w trakcie samego gotowania.

GOTOWANIE





Ostrzeżenie:











Jeżeli zawór **A5** wysunięty jest na zewnątrz z otworu w pokrywie, nigdy nie manipuluj z szybkowarem albo nie przenoś go i zawsze zaczekaj, dopóki zawór sam się nie zasunie.



AUTOMATYCZNE GOTOWANIE ZA POMOCĄ WSTĘPNIE USTAWIONYCH PROGRAMÓW

- Szybkowar elektryczny jest wyposażony w 14 inteligentnych programów gotowania. Każdy z programów ma wstępnie ustalony czas przygotowania, temperaturę i poziom ciśnienia, aby wynik przygotowania potrawy był co najlepszy.

Tabela programów:

PROGRAM	NAZWA	ZASTOSOWANIE	CZAS GOTOWANIA*	DOSTOSOWANIE TEKSTURY
	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	x
	Stew DUSZENIE	Program umożliwia przygotowanie soczystej potrawy, jak w zwykłym 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.	00:07	✓
Bread 	CHLEB	Służy do pieczenia chleba.	01:45	x
Pasta 	MAKARON	Służy do gotowania wszelkiego rodzaju makaronu.	00:05	✓
Vegetables 	WARZYWA	Służy do gotowania warzyw.	00:05	✓
	POWOLNE GOTOWANIE	Program służy do przygotowania potraw, które wymagają dłuższego czasu przygotowania.	01:00	x
Slow cook 	JOGURT	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 ustaloną idealną temperaturę oraz czas do produkcji idealnego jogurtu, z tego powodu, użytkownik nie może dokonywać zmian. Po zakończeniu przygotowania i schłodzenia, włóż jogurt do lodówki, co pomoże do następnego stężenia jogurtu. Uwaga: Kulturą jogurtową może być dostępny w sklepie jogurt naturalny, wcześniej wyprodukowany jogurt, mieszanka do przygotowywania jogurtu dostępna w supermarketach lub kultura jogurtowa ze sklepu ze zdrową żywnością.	08:00	x
Yoghurt 	DESERTY	Służy do przygotowania deserów.	00:15	x
Desserts 	PIECZENIE	Program nadaje się do przyrządzania ciast, babeczek, herbatników i innych słodkich potraw, podobnie jak pieczone mięso, rybę i warzywa.	00:15	x
Oven				

	TORT	Program umożliwia tworzyć różnego rodzaju torów lub ciast, włącznie ciasta biszkoptowego na tort.	00:45	x
Cake				
	GOTOWANIE NA PARZE	Program umożliwia gotowanie potraw na parze, dzięki czemu potrawy zachowują witaminy i naturalny smak. Programu można używać do ogrzewania zimnych lub zmrożonych artykułów spożywczych. Program wykorzystuje pełną moc szybkwiaru, z tego powodu należy użyć podstawki do gotowania w parze A21 lub podstawkę A22 , która zagwarantuje, że potrawa nie będzie dotykać dna wyjmowanego naczynia wewnętrznego A9 . Po skończeniu programu, zaleca się co najszybciej obniżyć ciśnienie pary za pomocą przycisku A3 , aby nie doszło do rozgotowania potrawy wewnątrz szybkwiaru.	00:10	✓
Steam				

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

- Poszczególne programy zostają aktywowane przez obracanie pokrętkła programatora **B11**. W pierwszej kolejności zostaje aktywowany program **Fry** (smażenie), następne programy są aktywowane za pomocą pokrętkła programatora, cyklicznie w kolejności zgodnej lub przeciwnej do ruchu wskazówek zegara. Aktywacja poszczególnych programów jest oznajmiana przez sygnał dźwiękowy, miganiem symbolu danego programu i wstępnie ustawioną wartością czasu gotowania na wyświetlaczu.
- Po wyborze programu, należy nacisnąć przycisk **B8** (Start). Pojawi się trzykrotny sygnał dźwiękowy i uruchomi proces gotowania.



Notatka:

Jeżeli po wyborze programu nie nastąpi do 10 sekund naciśnięcie przycisku **B8** (Start), szybkwiar uruchomi tryb gotowania automatycznego.

- W pierwszej kolejności zostaje uruchomione automatyczne ogrzanie wstępne do potrzebnej temperatury, co jest sygnalizowane przez symbol czynności płyty grzewczej **C9**. Po osiągnięciu żądanej temperatury, na wyświetlaczu rozświetli się napis **C8** (Hold-up-time) i zostanie uruchomiony wybrany program gotowania, przy którym będzie odliczany czas na wyświetlaczu.



Notatka:

Automatyczny tryb gotowania można kiedykolwiek skończyć, naciskając przycisk **B1** (Keep Warm / Cancel).

- Gdy timer osiągnie zero, proces gotowania się zakończy. Pojawi się dziesięciokrotny sygnał dźwiękowy i przejdzie do trybu czuwania. Czynność programu zastała w ten sposób zakończona.

DOSTOSOWANIE PROGRAMU GOTOWANIA

- W każdym wstępnie ustawionym programie gotowania można dowolnie zmienić czas gotowania. Wybierz program i za pomocą przycisków **B2** i **B4** dostosuj czas według potrzeby.
- W większości wstępnie ustawionych programów, można również dostosować strukturę i głębokość obróbki cieplnej potraw, poprzez wybranie trybu **C1** (gwałtowny), **C2** (normalny) i **C3** (delikatny), patrz tabela programów. Wybór trybu można dokonać naciskając kolejno przycisk **B6**.
- Po dostosowaniu, można rozpocząć gotowanie naciskając przycisk **B8** (Start). Proces gotowania będzie przebiegał w jednakowy sposób, jak w przypadku gotowania automatycznego.

GOTOWANIE Z USTAWIENIAMI RĘCZNYMI

- Szybkwiar elektryczny umożliwia również dokonywać własnych ustawień parametrów przygotowania potraw według przepisu, ilość surowców i własnego smaku. Można dokonywać również ustawień czasu i temperatury gotowania.



Notatka:

W trybie gotowania z ustawieniami ręcznymi można ustawić strukturę obróbki cieplnej potraw za pomocą przycisków od **C1** do **C3**.

- Aby ustawić własny czas gotowania należy nacisnąć przycisk **B7** (Manual). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość godzin. Za pomocą przycisków **B2** lub **B4** zmienić potrzebne ustawienia wartości godzin.
- W celu ustawienia minut, należy odczekać kilka sekund lub nacisnąć i przytrzymać przycisk **B7** (Manual). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość minut. Za pomocą przycisków **B2** lub **B4** zmienić potrzebne ustawienia wartości minut.
- Aby rozpocząć gotowanie, należy nacisnąć przycisk **B8** (Start). Proces gotowania będzie przebiegał w jednokowy sposób, jak w przypadku gotowania automatycznego.



Jeżeli skorzystasz w własnych ustawieniach i będziesz gotował bez pokrywki **A1**, nie napełniaj naczynia **A10** aż do poziomu **MAX** i w żadnym przypadku nie pozostawiaj wolnowaru bez nadzoru. Nie używaj pokrywki z innego naczynia, zawsze używaj dostarczonej pokrywki i wyposażenia dodatkowego.

- W celu ustawienia własnej temperatury, należy nacisnąć przycisk **B9** (Temperature). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość temperatury. Za pomocą przycisków **B2** lub **B4** zmienić potrzebne ustawienia wartości temperatury. Wartość temperatury można ustawić w zakresie od 30 °C do 170 °C, w krokach po 5 °C.

FUNKCJA WSTRZYMANIA GOTOWANIA

- Funkcja wstrzymania gotowania umożliwia przygotować potrawy na czas ustawiony przez użytkownika. Przy ustawianiu czasu wstrzymania gotowania, należy wziąć pod uwagę również czas gotowania wybranego programu. To znaczy, że użytkownik ustawia czas końcowy, w którym potrawa ma być przygotowana (sporządzona) a nie wartość czasu, po którym ma nastąpić uruchomienie trybu gotowania.
- Maksymalna wartość czasu wstrzymania tej funkcji wynosi do 13 godzin.



Notatka:

Funkcja ta nie jest dostępna w programach FRY, YORURT, DESSERTS i CAKE. Z funkcji tej nie można również korzystać przy gotowaniu bez pokrywki **A1**.

- Wybierz program gotowania i naciśnij przycisk **B3** (Preset). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość godzin. Za pomocą przycisków **B2** i **B4** ustawić wartość godziny wstrzymania gotowania.
- Aby ustawić wartość minut, należy nacisnąć przycisk **B3**. Na wyświetlaczu zacznie migać wartość minut. Za pomocą przycisków **B2** lub **B4** zmienić potrzebne ustawienia wartości minut.
- Naciskając przycisk **B8** (Start) zostanie uruchomione odliczanie.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (KEEP WARM)

- Funkcja utrzymywania temperatury (keep warm) umożliwia utrzymać temperaturę potrawy w temperaturze około 60 °C i wyższej do momentu podawania, przez okres do 8 godzin.
- Po skończeniu trybu gotowania przez szybkowar, naciśnij przycisk **B1**. Na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00 a timer uruchomi doliczanie czasu po minutach, maksymalnie do wartości 8 godzin.

WYŁĄCZENIE SZYBKOWARU

- Aby wyłączyć całkowicie szybkowar, odłącz przewód zasilający **A24** z gniazdka elektrycznego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Ostrzeżenie:

Żadna z części szybkowaru nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Obudowę **A12** 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 **A12** szybkowaru lub naczynia wewnętrznego **A10** nigdy nie używaj chemikaliów, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi, ponieważ mogą uszkodzić obudowę **A12** szybkowaru lub naczynie wewnętrzne **A10**.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć przewód zasilania A23 szybkowaru od sieci elektrycznej i wyciągnąć z gniazdka w szybkowarze H2. Przed zdjęciem pokrywy A1 i wyjęciem naczynia wewnętrznego do gotowania A10 zawsze pozostaw szybkowar do całkowitego wystygnięcia.
-
- **WYJMOWANE NACZYNIĘ WEWNĘTRZNE I AKCESORIA**
- Wyjmowane naczynie wewnętrzne A10 umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i dokładnie wysuszyć. Jeżeli wewnątrz naczynia 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.

**Notatka:**

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

- Akcesoria od A18 do A22 umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i dokładnie wysuszyć.

OBUDOWA ZEWNĘTRZNA I NACZYNIĘ STAŁE

- Obudowę naczynia A12 oczyścić zwilżoną miękką ściereczką i wytrzeć do sucha czystą i suchą ściereczką.
- Przestrzeń wewnętrzną naczynia stałego A11 lekko zwilżoną miękką ściereczką i wytrzyj do sucha czystą i suchą ściereczką.

POKRYWA

- 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. Przy czyszczeniu przestrzegać, aby nie zostały uszkodzone zawory A4 i A8 oraz uszczelka A6.

USZCZELKA POKRYWY

- Pociągając po całym obwodzie wyjąć uszczelkę A6 z uchwytu A7. Uszczelkę ostrożnie umyć w ciepłej wodzie z małym dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha. Postępując w odwrotnej kolejności ostrożnie wsunąć za uchwyt A7.
- Jeżeli uszczelka jest zużyta lub uszkodzona, należy ją wymienić za nową jednakowego typu.

ZAWÓR REGULACJI CIŚNIENIA

- Z wewnętrznej strony pokrywy ostrożnie zdjąć osłonę A9 zaworu regulacji ciśnienia, patrz rys. J. Jeżeli osłony nie można zdjąć ręcznie, należy użyć odpowiedniego śrubokrętu i osłonę delikatnie poluzować. Osłonę umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i dokładnie wysuszyć.
- Zawór regulacji ciśnienia A4 oczyścić miękką zwilżoną ściereczką i wytrzeć do sucha czystą ściereczką. Osłonę nasadzić na zawór.

PŁYWAKOWY ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA

- Z wewnętrznej strony pokrywy ostrożnie zdjąć osłonę A8 pływakowego zaworu bezpieczeństwa A5, patrz rys. K. Wyjąć zawór A5 z otworu w pokrywie. Osłonę i zawór umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i dokładnie wysuszyć.
- Włożyć zawór A5 do otworu w pokrywie na jej dolnej stronie, na zawór założyć osłonę A8.

USUWANIE USTEREK**PRZECHOWYWANIE**

- Przed schowaniem szybkowaru musi być całkowicie wystudzony, wyłączony i odłączony od sieci.
- Końcówkę H1 przewodu zasilającego odłączyć do gniazdka H2 znajdującego się na tylnej stronie szybkowaru.
- Włożyć wyjmowane naczynie wewnętrzne A10 do naczynia stałego A11. Akcesoria od A18 do A22 można włożyć do naczynia wewnętrznego A10.
- Jeżeli miejsce przeznaczone do przechowywania urządzenia to umożliwia, zaleca się pokrywę A1 położyć oddzielenie poza szybkowarem, aby wewnątrz szybkowaru było dobrze wietrzne.
- Szybkowar postawić w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.


Ostrzeżenie:

Przechowywany szybkwar nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj go w nadmiernie zapyłonym środowisku. Nie stawiaj i nie kładź nic na przechowywany szybkwar.

DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V AC
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy.....	1 000 W
Objętość wewnętrzna szybkwaru.....	5,5l
Ciśnienie robocze	80kPa
Najwyższe dozwolone ciśnienie	160 kPa
Zakres temperatury	30–170 °C
Masa	5,8 kg
Stopień ochrony	IPX0

Wyjaśnienie pojęć technicznych
Stopień ochrony przed porażeniem prądem:

IPX0 - Urządzenie nie jest chronione przed niebezpiecznym dotknięciem, ani przed szkodliwym działaniem wody, która mogła przeniknąć do urządzenia.

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

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

UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH


Symbol ten umieszczony na produktach lub wyrobach oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie można wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych. Aby zagwarantować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektroodpadu. Opcjonalnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu .

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.

Utylizacja produktu niezgodna z przepisami krajowymi może skutkować udzieleniem kary.

Dla jednostek gospodarczych w krajach Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz poddać utylizacji urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol obowiązujący na terenie Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe właściwe wymagania dyrektyw UE.