

eldom

SW500

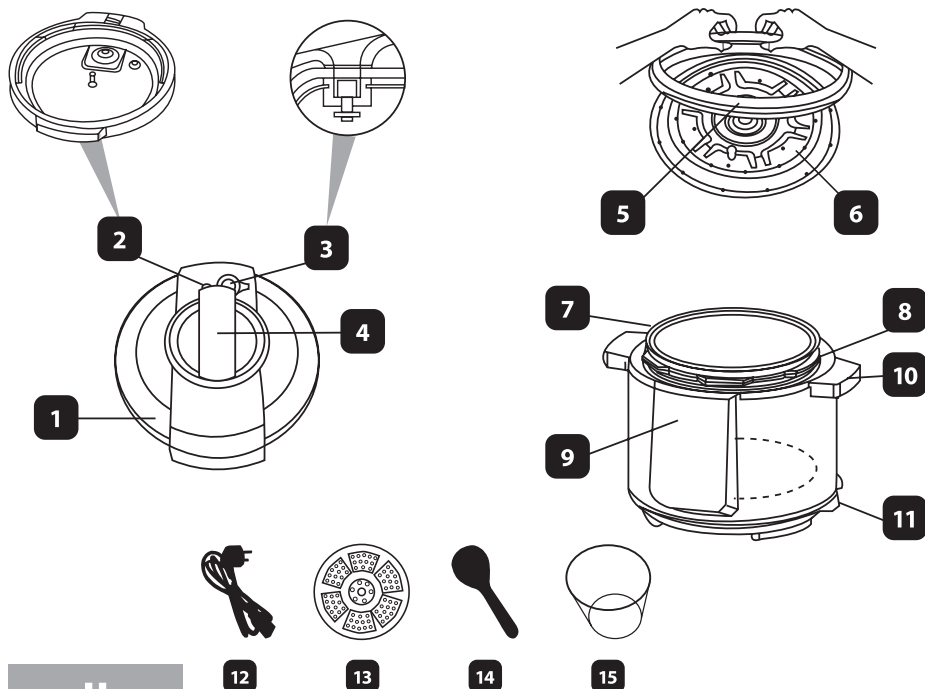
SZYBKOWAR **PL**
PRESSURE COOKER **EN**
SCHNELLKUCHTOPF **DE**
CKOPOBAPKA **RU**
OLLA A PRESIÓN **ES**
AUTOCUISEUR **FR**
PENTOLA A PRESSIONE **IT**



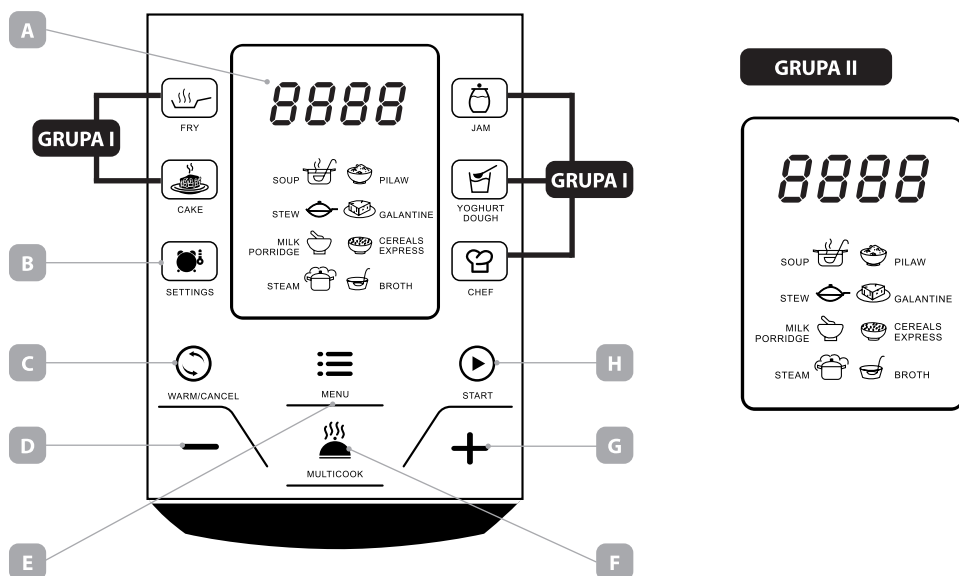
perfect cook

Eldom Sp. z o.o. • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND
tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • www.eldom.eu

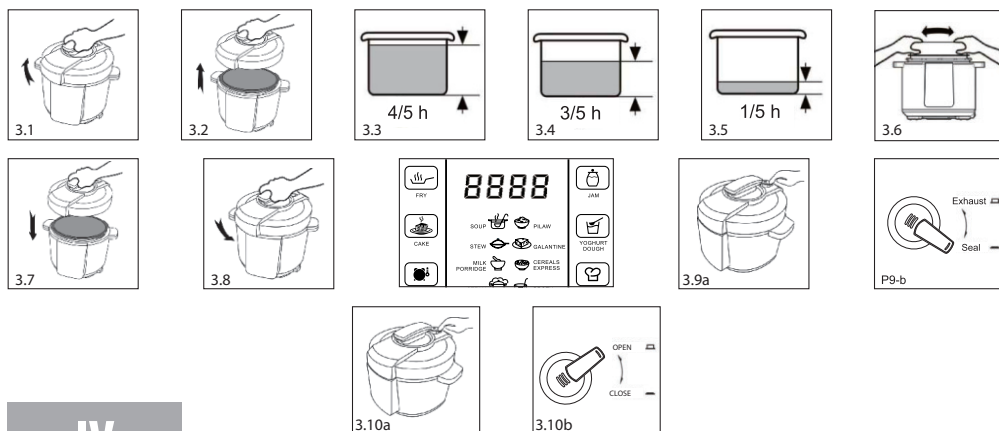
I



II



III

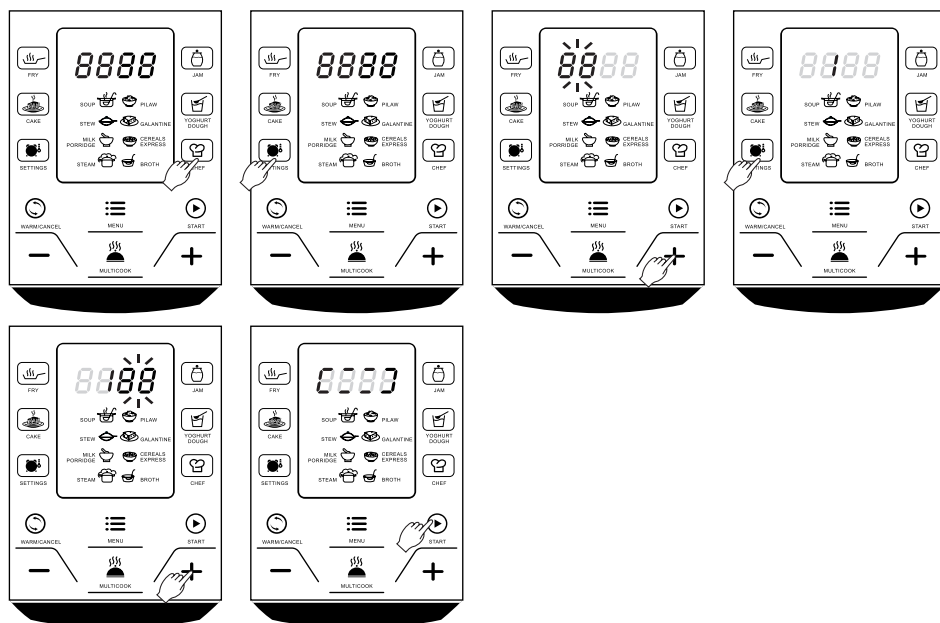


IV

Function Funkcja	Default time Czas domyślny	Adjustable time Regulacja czasu	LED status Lampka kontrolna	Pressure Wysokie ciśnienie
Cake/Ciasto	40 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Cake	No/Nie
Fry/Smażenie	30 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Fry	No/Nie
Jam/Dżem	1 hour/godz.	1-60 mins/1-24 hours	Jam	No/Nie
Steam/ Gotowanie na parze	10 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Steam	Yes/Tak
Soup/Zupa	15 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Soup	Yes/Tak
Milk porridge/ Kaszka na mleku	5 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Milk porridge	Yes/Tak
Cereals/Express Zboża/ekspres	8 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Cereals/Express ind.	Yes/Tak
Galantine/ Galantyna	40 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Galantine	Yes/Tak
Pilaw/ Pilaw	15 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Pilaw	Yes/Tak
Broth/Rosół	25 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Broth	Yes/Tak
Stew/Duszenie	20 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Stew	Yes/Tak
Yoghurt/Jogurt	8 hours/godz.	1-60 mins/1-24 hours	Yoghurt-Dough	No/Nie
Chef/„Szef kuchni” – uniwersalny program do gotowania z ciśnieniem	2 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Chef	Yes/Tak
Multicook – uniwersalny program do gotowania bez ciśnienia	10 mins/min.	1-60 mins/1-24 hours	Multicooker	No/Nie

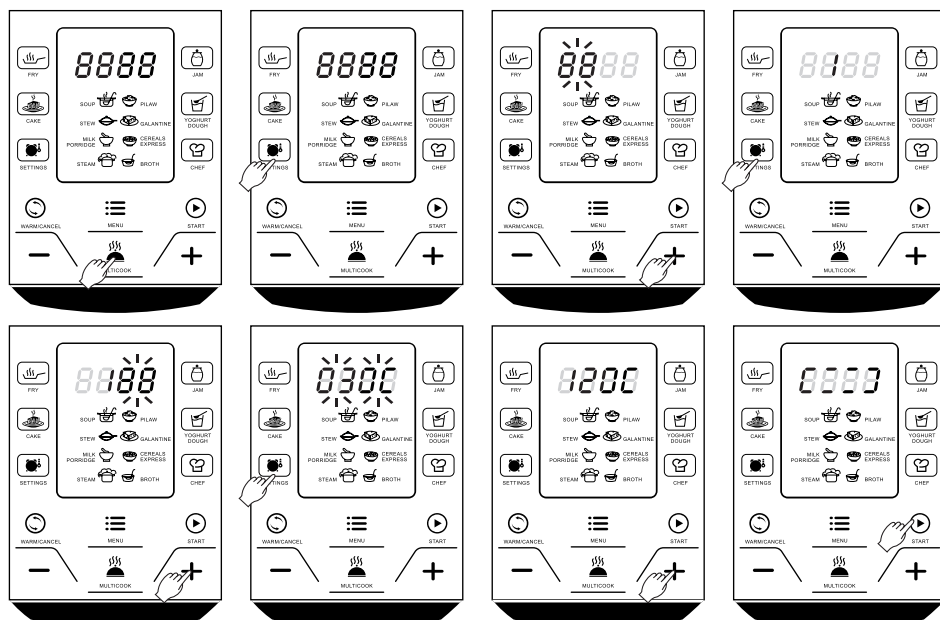
V

Gotowanie pod ciśnieniem - ustawienie czasu



VI

Gotowanie bez ciśnienia - ustawienie czasu i temperatury



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.
2. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
3. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci. Nie należy dopuszczać dzieci do zabaw urządzeniem. Nie należy pozwalać dzieciom oraz osobom niezaznajomionym z urządzeniem na jego użytkowanie.
4. Urządzenie tylko do użytku domowego, przy eksploatacji przemysłowej, niezgodnej z przeznaczeniem lub wbrew niniejszej instrukcji uprawnienia z tytułu gwarancji wygasają.
5. Nie wystawiać urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani nie używać w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki kempingowe).
6. Urządzenie może być używane tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
7. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka wyposażonego w kołek ochronny.
8. Należy zwrócić uwagę na to, by do jednego obiegu prądu nie włączać za dużo odbiorników.
9. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
10. Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli pozostaje bez nadzoru oraz przed składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem.
11. Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia ani samego przewodu podłączonego do gniazdka bez nadzoru.
12. Pracujące urządzenie należy mieć zawsze w zasięgu wzroku, szczególnie, gdy w pobliżu znajdują się dzieci. Wychodząc z pomieszczenia, gdzie znajduje się urządzenie należy je wyłączyć.
13. Urządzenie można stawiać tylko na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
14. Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić czy wszystkie jego elementy są odpowiednio zamontowane.
15. Nie przesuwac korpusu urządzenia w czasie pracy.
16. Nie chwytać urządzenia mokrymi rękami,
17. Nie należy napełniać garnka wewnętrznego powyżej 4/5 jego objętości.
18. W przypadku produktów zwiększających swoją objętość w czasie gotowania (np. ryż) nie napełniać wyjmowanego pojemnika powyżej 3/5 pojemności.

19. Przed każdym użyciem należy sprawdzić czy wskaźnik i regulator ciśnienia nie są zatkane
20. Urządzenie nie nadaje się do smażenia na oleju pod ciśnieniem. Korzystając z funkcji smażenia pokrywę należy pozostawić otwartą.
21. Gotując pod ciśnieniem przed otwarciem urządzenia, należy upewnić się czy wskaźnik ciśnienia opadł oraz sprawdzić czy ciśnienie wewnątrz spadło. Nie należy otwierać urządzenia na siłę.
22. Regulator pary należy otwierać przy pomocy rękawicy kuchennej. Twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od gorącej pary.
23. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu, gdyż niektóre gorące produkty mogą pryskać.
24. Nie stawiać urządzenia oraz nie prowadzić przewodu zasilającego w pobliżu źródeł ciepła.
25. Aby zapewnić swobodny i bezpieczny dostęp do urządzenia należy je ustawić na odpowiedniej wysokości.
26. Nie włączać urządzenia bez produktów.
27. Nie zanurzać przewodu oraz korpusu urządzenia w wodzie.
28. Urządzenia ani wyjmowanego pojemnika nie należy wykorzystywać do przechowywania produktów kwaśnych lub solonych przed i po gotowaniu, ze względu na niebezpieczeństwo uszkodzenia.
29. Do mieszania używać tylko drewnianych lub plastikowych łyżek.
30. Nigdy nie używać, gdy uszkodzony jest kabel zasilający lub samo urządzenie. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, aby zapobiec niebezpieczeństwu musi on zostać wymieniony w Serwisie Producenta.
31. Napraw sprzętu może dokonać jedynie Serwis Producenta (adres podany jest w karcie gwarancyjnej oraz stronie www.eldom.eu). Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkownika.
32. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

UWAGA

- **Przed każdym użyciem należy sprawdzić czy wskaźnik ciśnienia (2) i regulator (3) nie są zablokowane.**
- **Podczas działania urządzenie nagrzewa się!**
- **Nie wolno dotykać korpusu oraz metalowej części pokrywy w czasie użytkowania i po jego zakończeniu.**
- **Pokrywę można otwierać tylko za pomocą rączki (4). Używać rękawic kuchennych.**
- **Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylać się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.**

I OPIS OGÓLNY	II PANEL STEROWANIA (9)	DANE TECHNICZNE
1. Zdejmowana pokrywa 2. Wskaźnik ciśnienia 3. Regulator ciśnienia 4. Rączka 5. Uszczelka 6. Wewnętrzna pokrywa 7. Wyjmowany pojemnik 8. Korpus 9. Panel sterowania 10. Uchwyty do przenoszenia 11. Gniazdo przewodu 12. Przewód zasilający 13. Tacka do gotowania na parze 14. Łopatka 15. Miarka – 160 ml	A. Wyświetlacz B. Ustawienia C. Podgrzewanie/Kasowanie D. Przycisk pomocniczy „+” E. MENU F. Tryb ręczny G. Przycisk pomocniczy „+” H. START I. Zapisane programy	- moc: 900 W - napięcie: 220-240 V~ 50/60Hz - pojemność: 5 l - średnica pojemnika: 22 cm - ciśnienie: 0-70 kPa, max 90 kPa - zakres temperatury: 30-160°C - podtrzymanie temperatury: 60-80°C

● PRZEZNACZENIE

Szybkiwar **SW500** jest uniwersalnym urządzeniem do szybkiego, ale zdrowego przygotowywania potraw. Para wytwarzana w procesie gotowania, nie mając ujścia, krąży wewnątrz garnka i przenika produkty. W efekcie potrawa jest gotowa w znacznie krótszym czasie niż podczas standardowego sposobu gotowania. Dodatkowo wszystkie aromaty z warzyw, mięs, ziół i przypraw przenikają się nawzajem jeszcze bardziej wzbogacając potrawę.

● GOTOWANIE POSIŁKÓW Z UŻYCIEM CIŚNIENIA – podstawowe zasady:

- W pojemniku (7) obowiązkowo powinna znajdować się woda lub jakikolwiek inny płyn (minimum, 2 miarki).
- **Programy z użyciem wysokiego ciśnienia nie przewidują smażenia produktów na tłuszczu.** Jeżeli zachodzi taka potrzeba można obsmażyć produkty w niewielkiej ilości tłuszczu lub w bulionie na dnie pojemnika używając programu **“FRY”** z otwartą pokrywą. Następnie należy dodać pozostałe składniki, płyn, zamknąć pokrywę, wybrać program i gotować pod ciśnieniem.
- Pojemnik (7) powinien być napełniony produktami i wodą nie więcej niż w 4/5 i nie mniej niż w 1/5 objętości (rys. 3.3, 3.5). Podczas gotowania produktów, które mogą pęcznieć w gorącej wodzie lub tworzyć pianę (szpinak, ryż, rośliny strączkowe, makaron, itp.), nie należy napełniać miski (7) ponad 3/5 jej objętości, aby nie zatkał się zawór parowy (rys. 3.4).

UWAGA: Naruszenie powyższych zasad może doprowadzić do poważnego uszkodzenia urządzenia!

● PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

Przed przystąpieniem do użytkowania należy się upewnić czy urządzenie, wtyczka i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto wszystkie części opakowania. Przed pierwszym użyciem wszystkie części mające kontakt z żywnością muszą być dokładnie umyte. (patrz sekcja: **Czyszczenie i konserwacja**).

Ustawić urządzenie na płaskim, twardym, stabilnym i odpornym na wysokie temperatury podłożu. Przewód zasilający podłączyć jednym końcem do gniazda (11), a drugim do sieci zgodnej z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.

Wszystkie zmiany ustawień potwierdzane są sygnałem dźwiękowym. Ustawione parametry pracy widoczne są na wyświetlaczu „A”. Pracę urządzenia można przerwać w każdym momencie wciskając przycisk „C”. Aktualny program zostanie przerwany. Przed ponownym włączeniem trzeba na nowo wybrać zapisany program lub ręcznie wprowadzić ustawienia.

● OBSŁUGA

Otwieranie /zamykanie pokrywy

- Aby otworzyć pokrywę (1) należy, trzymając za rączkę (4), przekręcić ją w lewo i unieść w górę (rys. 3.1, 3.2).
- Aby zamknąć pokrywę (1) należy, trzymając za rączkę (4), nałożyć ją na korpus (8) zgodnie z oznaczeniami, a następnie przekręcić w prawo, aż do zablokowania (rys. 3.7, 3.8).
- Prawdopodobnie zamknięta pokrywa szczelnie przylega do korpusu, co pozwala na podniesienie ciśnienia w urządzeniu. Gdy ciśnienie wewnątrz urządzenia jest wyższe od atmosferycznego, pokrywa jest automatycznie zablokowana.
- Po zakończeniu gotowania pokrywa może pozostać zablokowana, co oznacza, że ciśnienie wewnątrz jest jeszcze zbyt wysokie. Należy poczekać, aż ciśnienie samoistnie się obniży. Aby natychmiast otworzyć pokrywę należy przekręcić regulator ciśnienia w pozycję „OPEN” (rys. 3.10b) i poczekać na obniżenie się ciśnienia w urządzeniu.

UWAGA!

- W każdym przypadku przed otwarciem pokrywy należy upewnić się, że regulator ciśnienia jest w pozycji „OPEN” (rys. 3.10b) i para z niego nie wychodzi.
- Podczas działania urządzenia nagrzewa się! Nie wolno dotykać korpusu oraz metalowej części pokrywy w czasie użytkowania i po jego zakończeniu. Pokrywę można otwierać tylko za pomocą rączki (4).
- Nie wolno podnosić urządzenia za rączkę (4) na pokrywę! Do podnoszenia i przeniesienia urządzenia należy użyć uchwytów (10).

Regulator ciśnienia

Regulator ciśnienia (3) znajdujący się w pokrywie pozwala na zmianę zasady działania urządzenia.

- Ustawiając regulator w pozycję „CLOSED” (zawór jest zamknięty) urządzenie będzie działało jako szybkowar (rys. 3.9a, 3.9b).
- Ustawiając regulator w pozycję „OPEN” (zawór jest otwarty) urządzenie będzie działało w sposób tradycyjny (bez wysokiego ciśnienia) (rys. 3.10a, 3.10b).

UWAGA

- Luz technologiczny regulatora ciśnienia nie jest wadą produktu.
- Po zakończeniu gotowania pod wysokim ciśnieniem należy otworzyć regulator (3), aby ciśnienie wewnątrz znormalizowało się.
- Podczas przygotowania potraw nie wymagających dużej ilości płynu (pilaw itd.), regulator (3) można otworzyć od razu po zakończeniu procesu gotowania.
- W przypadku gdy z wykorzystaniem wysokiego ciśnienia gotowane są potrawy płynne lub przecięry, należy poczekać 5–10 minut, aby urządzenie przestygło, i dopiero po tym czasie przekręcić regulator (3) w pozycję „OPEN”. Zbyt szybkie przesunięcie regulatora (3) może skutkować wyrzutem gorącego płynu wraz z wychodzącą parą.

UWAGA!

Przesunięcie regulatora (3) w pozycję „OPEN” podczas lub po zakończeniu procesu gotowania może skutkować mocnym, pionowym wyrzutem gorącej pary.

Programy: wykaz programów przedstawiony jest w tabeli IV.

Na panelu sterowania (9) programy podzielone są na dwie grupy. Aby wybrać program z grupy „I” („FRY”, „CAKE”, „JAM”, „YOGHURT/DOUGH”, „CHEF”, „MULTICOOK”) należy nacisnąć odpowiedni przycisk znajdujący się na panelu (9). Aby wybrać program z grupy „II” należy nacisnąć przycisk „E” (podświetli się symbol programu „SOUP”), a następnie nacisnąć go aż podświetli się żądany program.

Funkcja „PODGRZEWANIE” (nie dotyczy programów „FRY” oraz „YOGHURT-DOUGH”).

Funkcja włącza się automatycznie po zakończeniu wybranego trybu gotowania (sygnalizacja dźwiękiem). Lampka kontrolna wybranego programu gaśnie, podświetla się przycisk „C”, a na wyświetlaczu pojawia się znak „bb”. Gotowe danie jest utrzymywane w temperaturze 60–80°C. Aby przerwać podgrzewanie należy nacisnąć przycisk „C”.

Funkcja „ODGRZEWANIE”

Funkcja pozwala na odgrzanie zimnego dania do temperatury 60–80°C i podtrzymywanie go w stanie gorącym przez 8 godzin.

- Przełożyć produkt do pojemnika (7) i wstawić go do urządzenia. Upewnić się, że pojemnik ściśle przylega do elementu grzewczego.
- Nałożyć i zablokować pokrywę (rys. 3.7, 3.8). Regulator ciśnienia (3) ustawić w pozycji „CLOSED”. Podłączyć urządzenie do sieci.
- Nacisnąć przycisk „C”. zaświeci się lampka kontrolna przycisku, a na wyświetlaczu pojawi się znak „bb”
- Aby wyłączyć podgrzewanie należy nacisnąć przycisk „C”.

Funkcja „OPÓŹNIONY START” (nie dotyczy programów „FRY”, „CAKE”, „YOGHURT DOUGH” i „JAM”).

Funkcja pozwala na zaprogramowanie czasu, po upływie którego urządzenie włączy wybrany wcześniej program. Aby ustawić opóźniony start należy wybrać program, nacisnąć przycisk „SETTINGS” (B) i ustawić parametry pracy, a następnie nacisnąć i przytrzymać przez ok 5 s przycisk „SETTINGS” (B) i ustawić czas od 0-24 h (co 5 min.). Aby uruchomić należy nacisnąć przycisk „START” (H). Aby wyłączyć funkcję należy nacisnąć przycisk „C”.

● UŻYTKOWANIE

- Przy pomocy rączki (4) odblokować i zdjąć pokrywę z korpusu (rys. 3.1 i 3.2).
- Następnie wyjąć pojemnik (7) ze środka urządzenia i napełnić go składnikami. Pojemnik powinien być napełniony produktami i wodą nie więcej niż w 4/5 i nie mniej niż w 1/5 objętości (rys. 3.3, 3.5). Podczas gotowania produktów, które mogą pęcznieć w gorącej wodzie lub tworzyć pianę (szpinak, ryż, rośliny strączkowe, makaron, itp.), nie należy napełniać miski ponad 3/5 jej objętości, aby nie zatkał się zawór parowy (rys. 3.4).
- Po napełnieniu pojemnik (7) włożyć do urządzenia.

UWAGA: Należy uwzględnić fakt, iż niektóre produkty zwiększają objętość w trakcie gotowania. Przed założeniem pokrywy (1) sprawdzić czy wskaźnik ciśnienia (2) i regulator (3) nie został zablokowany.

- Sprawdzić czy wewnętrzna pokrywa jest prawidłowo zamontowana – rys. 1, a następnie założyć pokrywę na korpus i zablokować (rys. 3.7, 3.8).

Wybór programu

W urządzeniu zapisane są programy do przyrządzenia najpopularniejszych potraw, w których określono czas i temperaturę gotowania. Jeżeli przewidziane programy nie są dostosowane do potrawy, która ma być przyrządzona można zmodyfikować ustawienia lub użyć uniwersalnych programów: „CHEF” – do gotowania pod ciśnieniem lub „MULTICOOK” – do gotowania bez ciśnienia.

- Wybrać jeden z zapisanych programów (tabela IV) za pomocą przycisków na panelu sterowania (9). Programy z grupy „II” należy wybrać przyciskiem „MENU” (E), naciskając go aż do podświetlenia się odpowiedniej ikony.
- W zależności od wybranego programu (informacja w tabeli IV) ustawić regulator ciśnienia (3):
 - **GOTOWANIE BEZ CIŚNIENIA:** regulator ciśnienia (3) w pozycji otwartej (rys. 3.10a, 3.10b).
 - **GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM:** regulator ciśnienia (3) w pozycji zamkniętej (rys. 3.9a, 3.9b). W trakcie gotowania wskaźnik ciśnienia (5) podniesie się.

UWAGA. Regulator ciśnienia powinien znajdować się dokładnie w pozycji „CLOSE” w innym przypadku para będzie się cały czas wydobywała z pokrywy i wymagane do prawidłowej pracy ciśnienie nie wytworzy się.

- Aby uruchomić urządzenie należy przycisnąć przycisk „START” (H).

Ręczne ustawienie parametrów gotowania

dla programów do gotowania z ciśnieniem na przykładzie programu „CHEF”- rys. V

- Nacisnąć przycisk „CHEF” - na wyświetlaczu (A) pojawi się proponowany czas gotowania.
- Aby zmodyfikować ustawienia należy:
 - nacisnąć przycisk „SETTINGS” (B), a następnie przyciskami „+”, „-” ustawić odpowiednią ilość godzin (do 0 do 24),
 - drugi raz nacisnąć przycisk „SETTINGS” (B), a następnie przyciskami „+”, „-” ustawić odpowiednią ilość minut (od 1 do 59),
 - uruchomić urządzenie przyciskiem „START” (H).

dla programów do gotowania bez ciśnienia na przykładzie programu „MULTICOOK”- rys. VI

- Nacisnąć przycisk „MULTICOOK” - na wyświetlaczu (A) pojawi się proponowany czas gotowania.
- Aby zmodyfikować ustawienia należy:

- nacisnąć przycisk „**SETTINGS**” (B), a następnie przyciskami „+”, „-” ustawić odpowiednią ilość godzin (do 0 do 24),
- drugi raz nacisnąć przycisk „**SETTINGS**” (B), a następnie przyciskami „+”, „-” ustawić odpowiednią ilość minut (od 1 do 59),
- trzeci raz nacisnąć przycisk „**SETTINGS**” (B), a następnie przyciskami „+”, „-” ustawić odpowiednią temperaturę (od 30°C do 160°C),
- uruchomić urządzenie przyciskiem „**START**” (H).

UWAGA: Jeżeli przez 20 sekund nie zostanie wybrana któraś funkcja urządzenie wyłączy się.

- W przypadku gotowania pod ciśnieniem urządzenie zacznie odliczanie czasu po osiągnięciu temperatury roboczej.
- Po skończeniu odliczania czasu zabrzmi sygnał. Urządzenie przejdzie w tryb utrzymywania temperatury.
- Aby przerwać podtrzymywanie temperatury należy nacisnąć przycisk „C”.

UWAGA!

- **Po skończonym gotowaniu urządzenie wyłączyć i odłączyć od prądu.**
- **W każdym przypadku przed otwarciem pokrywy należy upewnić się, że regulator ciśnienia jest w pozycji „OPEN” (rys. 3.10b) i para z niego nie wychodzi.**
- **Podczas działania urządzenie nagrzewa się! Nie wolno dotykać korpusu oraz metalowej części pokrywy w czasie użytkowania i po jego zakończeniu. Otwieraj pokrywę tylko za uchwyt.**
- **Nie wolno podnosić urządzenia za rączkę (4) na pokrywie! Do podnoszenia i przeniesienia urządzenia należy użyć uchwytów (10).**

● CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- **Elementy urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.**
- Przed czyszczeniem urządzenie odłączyć od zasilania i poczekać aż wystygnie.
- Nigdy nie zanurzać korpusu (8) w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody. Korpus (8) i wnętrze urządzenia czyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować przedmiotów ostro zakończonych albo ostrych, ponieważ można doprowadzić do uszkodzenia części funkcjonalnych albo naruszyć bezpieczeństwo urządzenia.
- Zdjąć pokrywę (1) z urządzenia. Następnie zdemontować wewnętrzną pokrywę (6) i zdjąć uszczelkę (5).
- Każdorazowo sprawdzić czy wskaźnik ciśnienia (2) oraz regulator (3) znajdujące się w zdejmowanej pokrywie (1) nie został zablokowany.
- Elementy (1, 5, 6, 7) umyć i wytrzeć do sucha, a następnie złożyć.
- usunąć skropliny, które mogły zebrać się podczas gotowania w pojemniku, znajdującym się w tylnej części korpusu urządzenia. Pojemnik na skropliny należy pociągnąć do siebie, wyłączyć zgromadzoną wodę i wsunąć go na miejsce.

● OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi
- należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych

● GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.

Warunki gwarancji podane są w załączniku.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read the whole content of this instructions manual carefully before the first use.
2. This appliance may be used by children of at least 8 years of age and by persons with reduced physical, mental abilities, and persons with no experience or knowledge of the equipment, if supervised or instructed on its safe use, so that the risks associated with it are understandable. Children should not play with the appliance. Unattended children should not be allowed to perform the cleaning or maintenance of the appliance.
3. Special care should be taken using the appliance when children are near. Never allow children to play with the appliance. Never allow children or persons not familiar with the appliance to use it.
4. The appliance is intended for household use only; when used in industry, or not for its intended use, or if noncompliant with this instructions manual, the rights under the guarantee expire.
5. Do not expose the appliance to weather conditions (rain, sunlight, etc.) or use in high-humidity conditions (eg. bathrooms or humid cottages).
6. The appliance can be used only with the accessories enclosed.
7. The power-supply cable may only be connected to a socket provided with a protection pin.
8. Make sure not to connect too many receivers to a single current circuit.
9. The appliance should be disconnected from the power mains by pulling out the plug and never by the cable.
10. Always disconnect the appliance from the power mains if it is left unattended, or before it is assembled, disassembled or cleaned.
11. Leaving the appliance switched on or its power cable plugged in to the power-mains socket unattended are prohibited.
12. Operating appliances should always be in sight, especially when children are nearby. Switch off the appliance on leaving the room in which it is located.
13. The appliance should be placed on a flat, stable, and heat-resistant surface.
14. Before starting the appliance up, make sure all its elements are assembled appropriately.
15. Do not move the appliance body while it is operating.
16. Do not hold the appliance with wet hands.
17. Do not fill up the inner pot above 4/5 of its volume.

18. In the case of products which increase in volume when cooked (e.g. rice) do not fill up the removable bowl above 3/5 its capacity.
19. Check the pressure gauge and regulator are not clogged before each use.
20. The appliance is not intended for oil frying under pressure. Leave the lid open when using the frying function.
21. Make sure the pressure gauge indicates a pressure drop and check if the pressure inside has dropped prior to opening the appliance when pressure cooking. Do not force the appliance open.
22. The steam regulator should be opened using a kitchen mitten. Keep your face a safe distance from hot steam.
23. Pay special attention when opening, as some hot- food products can sputter.
24. Do not place the appliance or its power cable near heat sources.
25. Place the appliance at the correct level in order to provide free and safe access to it.
26. Do not switch the appliance on without its containing food products.
27. Do not submerge the power cable or appliance body in water.
28. Do not use either the appliance or its removable bowl for the storage of sour or salty foods prior to or after cooking them, due to the risk of damage.
29. Use only wooden or plastic spoons for stirring.
30. Do not use the appliance when either it or the power cable are damaged. If the power cable gets damaged it must be replaced by the manufacturer's service department to prevent any hazard.
31. The appliance may be repaired by the manufacturer's service department only (the address is indicated on the Guarantee Card and website www.eldom.eu). All modernisations or the use of spare parts or appliance elements other than the original ones are prohibited, as these are hazardous to the safety of use.
32. Eldom Sp. z o.o. shall not be liable for any potential losses due to the improper use of the appliance.

CAUTION! The appliance housing, bowl and metal elements heat up during appliance operation. Caution must be maintained. Use kitchen mittens. Do not lean over the appliance when opening the lid to prevent hot-steam burns.

I GENERAL DESCRIPTION	II CONTROL PANEL (9)	TECHNICAL DATA
1. Removable lid 2. Pressure gauge 3. Pressure regulator 4. Handle 5. Gasket 6. Internal lid 7. Removable bowl 8. Internal bowl 9. Control panel 10. Transport handles 11. Cable socket 12. Power-supply cable 13. Steam-cooking tray 14. Spatula 15. Measuring jug - 160 ml	A. Display B. Settings C. Warm/Cancel D. Auxiliary button "+" E. MENU F. Manual Mode G. Auxiliary button "+" H. START I. Programmes stored	- Power output: 900 W - Voltage: 220-240 V~ 50/60 Hz - Capacity: 5 l - Container diameter: 22 cm - Pressure: 0-70 kPa - Temperature range: 30-160°C - Temperature supporting: 60-80°C

● INTENDED USE

The **SW500** pressure cooker is a universal appliance for a quick, yet healthy, way of cooking meals. The steam generated during the cooking process, having no exit, circulates inside the pot and penetrates the food products. As a result, meals are ready in substantially less time than in the normal methods of cooking. Moreover, all the aromas from vegetables, meat, herbs and seasoning merge with one another, enriching the meal even more.

● APPLIANCE PREPARATION

Before starting to use the appliance make sure the appliance, power-supply cable and plug are operational, and all the packaging parts have been removed. All the parts which come into contact with food must be washed thoroughly before the first use. (see the section Cleaning and Maintenance).

Place the appliance on a flat, hard, stable, and heat-resistant surface. Connect the power-supply cable to a power socket (**11**) with one end, and with the other to the power-supply mains with parameters compliant with those indicated on the rating plate.

All the setting changes will be confirmed with a sound signal. The set parameters are visible on the display "**A**". The operation of the appliance can be stopped at any moment by pressing the "**C**" button; the current programme will be interrupted. Prior to restarting it is necessary to reselect a stored programme or to input the settings manually.

● USING THE COOKER

Release the lid using the handle and remove it from the body - **Drawing 3.1, 3.2**

Next, remove the bowl (**7**) from the inside of the appliance and fill it with ingredients so as not to exceed the "**FULL**" level on the scale. Replace the bowl (**7**) in the appliance after filling.

NOTE: You should take into consideration that some food products increase their volume during cooking.

Check the internal lid is fixed correctly, and then install it on the body and lock - **Drawing 3.7, 3.8**. Set the time and temperature manually or select a stored programme (**Table IV**).

Select the programmes using the control-panel (**9**) buttons. Some programmes should be selected with the **"MENU"** (**E**) button by pressing it until the appropriate icon is lit up.

The selected cooking time will appear on the display (**A**). In order to modify the settings, press the **"SETTINGS"** button (**B**) - once for setting hours, twice for minutes, three times for temperature. The temperature can be modified in the selected programmes only.

The settings should be changed using the auxiliary buttons **"+"**, **"-"**.

Set the pressure regulator according to the selected programme (info. in **Table IV**):

- **COOKING WITHOUT PRESSURE:** set the pressure regulator (**3**) in the open position (**Drawing 3.10a, 3.10b**).
- **PRESSURE COOKING:** set the pressure regulator (**3**) in the closed position (**Drawing 3.9a, 3.9b**). The pressure gauge (**5**) reading will rise while cooking.

NOTE: The appliance will switch off if for 20 seconds no function is selected.

Press the **"START"** button (**H**) in order to start the appliance.

For pressure cooking the appliance will start the time count when it reaches the operating temperature.

A signal will sound when the time count is over; the appliance will enter the temperature-maintaining mode. You can switch off the temperature-maintaining mode by pressing button (**14**).

Switch off the appliance (**18**) and disconnect it from the power supply when cooking is finished.

● **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Clean the device right after its use.
- Before cleaning, switch off the device, remove the plug from the socket.
- Do not use abrasive agents, cleaning powders, acetone, alcohol, etc., for cleaning.
- Wash the elements in warm water with addition of washdish with a brush and rinse under running water.
- Clean the body of the device with a damp cloth. Do not immerse the body in water and do not rinse it under running water.
- The parts of the appliance are not suitable for washing in a dishwasher.

● **ENVIRONMENTAL PROTECTION**

- the appliance is made of materials which can be recovered or recycled
- the appliance should be handed over to the appropriate centre of collection and recycling of electrical and electronic equipment.

● **WARRANTY**

- the appliance is intended for personal use at a household,
- it is not intended for professional purposes,
- in case of misuse, the warranty is rendered null and void.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie den gesamten Inhalt dieser Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen.
2. Diese Ausrüstung darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, geistiger oder seelischer Leistungsfähigkeit sowie mangelnder Erfahrung mit und Kenntnis der Ausrüstung benutzt werden, wenn eine Aufsicht und/oder Unterweisung vorgesehen ist, um sicherzustellen, dass die Ausrüstung sicher verwendet werden kann, sodass die damit verbundenen Risiken verständlich sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern ohne Beaufsichtigung nicht durchgeführt werden.
3. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät benutzt wird, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder oder Personen dürfen das Gerät nicht benutzen, wenn sie mit diesem nicht vertraut sind.
4. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, bei Industrie- und anderen Anwendungen, die der Bestimmung nicht entsprechen, erlöschen die Gewährleistungsrechte.
5. Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne usw.) aus und verwenden Sie es nicht bei erhöhter Luftfeuchtigkeit (Badezimmer, feuchte Campinghütten).
6. Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden.
7. Das Anschlusskabel muss an eine mit einem Schutzstift versehene Buchse angeschlossen werden.
8. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viele Verbraucher an einen Stromkreis anschließen.
9. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem sie es am Stecker, nicht am Kabel, aus der Steckdose ziehen.
10. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist, und vor dem Zusammen- und Auseinanderklappen sowie Reinigen.
11. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät oder das in die Steckdose gesteckte Kabel nicht unbeaufsichtigt.
12. Das sich im Betrieb befindliche Gerät immer in Blickfeld behalten, besonders wenn Kinder in der Nähe sind. Wenn Sie den Raum, in dem sich das Gerät befindet, verlassen, schalten Sie es aus.
13. Das Gerät darf nur auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Unterlage aufgestellt werden.
14. Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass alle Komponenten des Gerätes ordnungsgemäß installiert sind.
15. Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.

16. Halten Sie das Gerät nicht mit nassen Händen,
17. Füllen Sie den Innentopf nicht mehr als zu 4/5 seines Fassungsvermögens.
18. Bei Produkten, die beim Kochen an Volumen zunehmen (z.B. Reis), darf der herausnehmbare Behälter nicht mehr als bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden.
19. Prüfen Sie vor jedem Einsatz, ob Anzeiger und Druckregler nicht verstopft sind.
20. Das Gerät ist nicht für das Hochdruck-Ölbraten geeignet. Lassen Sie den Deckel offen, wenn Sie die Frittierfunktion verwenden.
21. Beim Kochen unter Druck vor dem Öffnen des Kochers darauf achten, dass der Druckanzeiger und der Druck im Inneren des Kochers gefallen sind. Öffnen Sie das Gerät nicht mit Gewalt.
22. Der Dampfregler muss mit einem Küchenhandschuh geöffnet werden. Halten Sie Ihr Gesicht in sicherem Abstand von heißem Dampf.
23. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen, da einige heiße Produkte spritzen können.
24. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf und verlegen Sie die Kabel fern davon.
25. Um einen freien und sicheren Zugang zum Gerät zu gewährleisten, müssen sie es auf eine angemessene Höhe stellen.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Produkte.
27. Tauchen Sie das Kabel und den Gerätekörper nicht in Wasser.
28. Verwenden Sie das Gerät oder den herausnehmbaren Behälter nicht zur Aufbewahrung von sauren oder gesalzenen Produkten vor und nach dem Kochen, da die Gefahr einer Beschädigung besteht.
29. Zum Mischen nur Holz- oder Plastiklöffel verwenden.
30. Niemals verwenden, wenn das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Ist das Versorgungskabel beschädigt, muss es vom Kundendienst des Herstellers ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
31. Die Reparatur des Gerätes darf nur vom Kundendienst des Herstellers durchgeführt werden (die Adresse finden Sie auf der Garantiekarte und auf der Website www.eldom.eu). Jede Modernisierung oder Verwendung von anderen als Original-Ersatzteilen oder -Komponenten ist verboten und gefährdet die Betriebssicherheit.
32. Eldom Sp. z o.o. haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes verursacht werden.

ACHTUNG! Während des Betriebes werden das Gerätegehäuse, der Behälter und die Metallteile heiß. Vorsicht ist geboten. Benutzen Sie Küchenhandschuhe. Um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden, lehnen Sie sich beim Öffnen des Deckels nicht über das Gerät.

BEDIENUNGSANLEITUNG

SCHNELLKOCHTOPF SW500

DE

I ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	II BEDIENPULT (9)	TECHNISCHE DATEN
1. Abnehmbarer Deckel 2. Druckanzeiger 3. Druckregler 4. Griff 5. Dichtung 6. Innerer Deckel 7. Abnehmbarer Behälter 8. Innenbehälter 9. Steuerpanel 10. Haltegriffe 11. Kabelbuchse 12. Versorgungsleitung 13. Schale zum Dampfgaren 14. Spachtel 15. Messbehälter - 160 ml	A. Anzeige B. Einstellungen C. Heizen/Löschen D. Hilfstaste "+" E. MENU F. Handbetrieb G. Hilfstaste '+' H. START I. Gespeicherte Programme	- Leistung: 900 W - Spannung: 220-240 V~ 50/60 Hz - Fassungsvermögen: 5 l - Durchmesser des Behälters: 22 cm - Druck: 0-70 kPa - Temperaturbereich: 30-160°C - Aufrechterhaltung der Temperatur: 60-80°C

● VERWENDUNGSZWECK

Der Schnellkochtopf **SW500** ist ein Universalgerät für die schnelle und gesunde Zubereitung von Speisen. Der beim Kochen entstehende Dampf, der keinen Auslass hat, zirkuliert im Topf und durchdringt die Produkte. Dadurch ist das Essen in wesentlich kürzerer Zeit fertig als bei der herkömmlichen Kochmethode. Außerdem vermischen sich alle Aromen von Gemüse, Fleisch, Kräutern und Gewürzen, um das Gericht noch schmackhafter zu machen.

● VORBEREITUNG DES GERÄTES

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät, der Stecker und das Netzkabel in Ordnung sind und dass alle Verpackungsteile entfernt wurden. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden. (Siehe Abschnitt: **Reinigung und Wartung**).

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, harte, stabile und hitzebeständige Unterlage. Schließen Sie das Netzkabel mit einem Ende an die Steckdose (**11**) und mit dem anderen Ende an ein Stromnetz an, das den auf dem Typenschild angegebenen Parametern entspricht.

Alle Änderungen der Einstellungen werden durch ein akustisches Signal bestätigt. Die eingestellten Betriebsparameter werden im Display „**A**“ angezeigt. Der Betrieb des Gerätes kann jederzeit durch Drücken der Taste „**C**“ unterbrochen werden. Das aktuelle Programm wird abgebrochen. Vor dem Neustart müssen Sie entweder ein gespeichertes Programm erneut auswählen oder die Einstellungen manuell vornehmen.

● GEBRAUCH

Entriegeln und entfernen Sie den Deckel vom Gehäuse mit dem Griff - **Abb. 3.1, 3.2**.

Nehmen Sie dann den Behälter (**7**) aus der Mitte des Gerätes und füllen Sie ihn mit Zutaten, ohne die Marke „**FULL**“ auf der Skala zu überschreiten. Nach dem Befüllen den Behälter (**7**) in das Gerät einsetzen.

ACHTUNG: Bitte beachten Sie, dass einige Produkte das Volumen während des Kochens vergrößern.

Überprüfen Sie, ob die innere Abdeckung richtig montiert ist - und setzen Sie sie dann auf das Gehäuse und verriegeln Sie sie - **Abb. 3.7, 3.8.**

Uhrzeit und Temperatur manuell einstellen oder ein gespeichertes Programm auswählen (**IV-Tabelle**).

Verwenden Sie die Tasten auf dem Bedienfeld (**9**), um ein Programm auszuwählen. Einige Programme müssen durch Drücken der Taste „**MENU**“ (**E**), bis das entsprechende Symbol aufleuchtet, ausgewählt werden. Die Anzeige (**A**) zeigt die vorgeschlagene Garzeit an. Um die Einstellungen zu ändern, drücken Sie die Taste „**SETTINGS**“ (**B**) - 1 Mal zum Einstellen der Stunden, 2 Mal zum Einstellen der Minuten, 3 Mal zum Einstellen der Temperatur. Die Temperatur kann nur in einigen Programmen geändert werden. Die Einstellungen müssen mit den Hilfstasten „+“, „-“ geändert werden.

Je nach gewähltem Programm den Druckregler einstellen (siehe **Tabelle IV**):

- **KOCHEN OHNE DRUCK:** Druckregler (**3**) in geöffneter Stellung (**Bild 3.10a, 3.10b**).
- **KOCHEN MIT DRUCK:** Druckregler (**3**) in geschlossener Stellung (**Bild 3.9a, 3.9b**). Der Druckanzeiger (**5**) steigt während des Kochens an.

ACHTUNG: Wird 20 Sekunden lang keine Funktion gewählt, schaltet sich das Gerät aus.

Drücken Sie die Taste „**START**“ (**H**), um das Gerät zu starten.

Wenn Sie unter Druck kochen, beginnt das Gerät die Zeit herunter zu zählen, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist. Wenn der Countdown beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät wechselt in den Temperaturerhaltungsmodus. Sie können die Temperaturregelung durch Drücken der Taste (**14**) deaktivieren. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das Gerät (**18**) aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.

● **REINIGUNG UND WARTUNG**

- Am besten das Gerät sofort nach dem Gebrauch reinigen.
- Vor dem Reinigen das Gerät abschalten, Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Für die Reinigung keine Scheuermittel, Reinigungsmittel, Azeton, Alkohol usw. verwenden.
- Elemente mit warmen Wasser und einer Prise Waschmittel unter Verwendung einer Bürste waschen und mit laufendem Wasser durchspülen.
- Das Messer niemals komplett ins Wasser tauchen.
- Den Gerätekörper mit einem feuchten Lappen abwischen. Niemals den Körper in das Wasser tauchen oder unter Fließendwasser spülen.
- Die Elemente des Geräts eignen sich nicht zum Waschen in der Waschmaschine.

● **UMWELTSCHUTZ**

- Das Gerät besteht aus wiederverwendbaren oder recycelbaren Materialien.
- Am Ende der Lebensdauer soll dieses Produkt an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden.

● **GARANTIE**

- Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet
- Eine unsachgemäße Benutzung führt zum Erlöschen der Garantie.
- Die Garantiebedingungen sind dem Beiblatt zu entnehmen.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед первым использованием необходимо внимательно ознакомиться с содержанием настоящего Руководства по эксплуатации.
2. Данное устройство может использоваться детьми, достигшими, как минимум, 8-летнего возраста, а также лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями, с отсутствием опыта и основных знаний в области функционирования подобных устройств, при условии наличия соответствующего надзора или предоставления им инструктажа относительно безопасной эксплуатации оборудования данного типа с подробным разъяснением потенциальных угроз, связанных с его обслуживанием. Детям запрещается играть с устройством. Очистка и техническое содержание устройства не может осуществляться детьми без надзора со стороны взрослых лиц.
3. Соблюдать особую осторожность при использовании устройства, особенно, если поблизости находятся дети. Не позволять детям играть с устройством. Не допускать использование устройства детьми и лицами, которые не ознакомлены с принципом его работы.
4. Устройство предназначено для частного использования, в домашнем хозяйстве. В случае промышленного использования или не по назначению или при несоблюдении указаний, приведенных в настоящем руководстве по эксплуатации, гарантия на устройство аннулируется.
5. Не подвергать устройство воздействию атмосферных факторов (дождя, солнечных лучей и т.п.) и не использовать в условиях повышенной влажности (в ванной комнате, влажных помещениях).
6. Устройство можно использовать исключительно с аксессуарами, которые входят в комплект поставки.
7. Соединительный провод устройства необходимо подключить к розетке, оснащенной защитным контактом.
8. Следует обратить внимание на количество подключенных приемников, избегая чрезмерной нагрузки на одну токовую цепь.
9. При отключении устройства от сети питания не вырывать электрический провод из розетки, для этого следует одной рукой придерживать крышку розетки, а другой рукой вынуть из нее вилку питающего провода.
10. Необходимо всегда отключать устройство от сети питания, если оно находится без надзора, а также при его монтаже, демонтаже или очистке.
11. Не оставлять включенное устройство или без надзора или его соединительный провод, подключенный к сети питания.
12. Включенное устройство всегда должно оставаться в поле зрения, особенно, если вблизи находятся дети. Выходя из помещения, устройство следует выключить.
13. Устройство можно устанавливать только на ровной, жесткой поверхности, устойчивой к высокой температуре.
14. Перед запуском устройства следует убедиться, что все его компоненты закреплены соответствующим образом.
15. Не передвигать устройство во время его работы.

16. Не прикасаться к устройству мокрыми руками.
17. Заполнять внутреннюю чашу продуктами не более чем на 4/5 ее объема.
18. В случае пищевых продуктов, которые увеличивают свой объем во время приготовления (напр., рис), съемную чашу следует заполнять продуктами и водой не более чем на 3/5 объема съемной чаши.
19. Перед каждым использованием убедиться, что указатель и клапан регулировки давления не заблокированы.
20. Устройство не предназначено для жарки пищевых продуктов на масле под давлением. При использовании функции жарки, крышку следует оставить открытой.
21. Во время приготовления пищевых продуктов под давлением, перед тем как открыть крышку, необходимо нормализовать давление в рабочей емкости, открывая клапан выпуска пара. При открытии крышки не прикладывать чрезмерного усилия.
22. Клапан выпуска пара следует открывать с использованием кухонной рукавицы. Не наклоняться над устройством во время открытия крышки.
23. При открытии крышки следует соблюдать осторожность, так как некоторые горячие продукты могут разбрызгиваться.
24. Не устанавливать устройство и не прокладывать его питающий провод вблизи источников тепла.
25. Устройство следует устанавливать на соответствующей высоте, чтобы обеспечить к нему удобный доступ.
26. Не включать устройство, если оно не заполнено продуктами.
27. Не погружать в воду питающий провод или корпус устройства.
28. Не использовать устройство и съемную чашу для хранения кислых и соленых пищевых продуктов до или после их приготовления, чтобы избежать повреждения устройства.
29. Для перемешивания пищевых продуктов использовать только деревянную или пластмассовую ложку.
30. Запрещается использовать поврежденное устройство, в том числе, в случае повреждения его питающего провода. Для обеспечения безопасности пользователя, при повреждении питающего провода, его следует заменить новым в сервисном центре производителя устройства.
31. Любой ремонт оборудования может производить исключительно авторизованный сервисный центр (адресуказан в гарантийном талоне, а также на веб-сайте www.eldom.eu). Запрещается вносить изменения в конструкцию устройства или использовать неоригинальные сменные детали или компоненты, что может поставить под угрозу безопасность пользователя устройства.
32. - Компания ООО «Eldom» не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате неправильного использования устройства.

ВНИМАНИЕ! Устройство его корпус, чаша и металлические элементы во время работы нагреваются. Необходимо соблюдать осторожность. При эксплуатации устройства следует использовать кухонные рукавицы. Чтобы предотвратить получение ожога горячим паром, не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СКОРОВАРКА SW500

RU

I ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ	II ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (9)	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
1. Съемная крышка 2. Указатель давления 3. Клапан регулировки давления 4. Ручка 5. Уплотнительная прокладка 6. Внутренняя крышка 7. Съемная чаша 8. Внутренняя чаша 9. Панель управления 10. Ручки для переноски прибора 11. Гнездо провода 12. Провод питания 13. Решетка для приготовления пищи на пару 14. Лопатка 15. Мерный стакан – 160 мл	A. Дисплей B. Настройки C. Нагрев/Отмена D. Вспомогательная кнопка «+» E. МЕНЮ F. Ручной режим G. Вспомогательная кнопка «+» H. ПУСК I. Сохраненные программы	- мощность: 900 W - напряжение: 220-240 V~ 50/60Hz - объем: 5 l - диаметр чаши: 22 cm - давление: 0-70 kPa - диапазон рабочей температуры: 30-160°C - диапазон поддержания температуры: 60-80°C

● НАЗНАЧЕНИЕ

Скороварка **SW500** – это универсальное устройство для ускоренного приготовления здоровой пищи. Пар, который образовывается в процессе приготовления пищевых продуктов, циркулирует по закрытому пространству внутренней части емкости и проникает внутрь ингредиентов, в результате чего блюдо готово к употреблению намного быстрее по сравнению со стандартным способом приготовления. Кроме того, аромат овощей, мясных продуктов, трав и пряностей проникает внутрь каждого ингредиента, что значительно улучшает вкусовые качества приготавливаемого блюда.

● ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА К РАБОТЕ

Перед тем как приступить к эксплуатации устройства, необходимо убедиться, что отсутствуют повреждения устройства, контактной вилки и питающего провода, а все элементы упаковки удалены. Перед первым использованием необходимо тщательно вымыть все элементы устройства, контактирующие с пищевыми продуктами (см. Раздел «**Очистка и техническое содержание**»).

Установить устройство на ровном, горизонтальном основании, устойчивом к высокой температуре. Один конец провода питания подключить к гнезду (**11**) на корпусе устройства, а другой к розетке электросети, параметры которой соответствуют данным, приведенным на номинальной табличке.

Любые изменения настроек подтверждаются звуковым сигналом. Установленные рабочие параметры отображаются на дисплее «A». Работа устройства может быть прервана в любой момент нажатием кнопки «C». Текущая программа будет прервана. Перед повторным запуском необходимо выбрать сохраненную программу или ввести новые настройки.

● ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

При помощи ручки на крышке устройства разблокировать и снять крышку с корпуса – **рис. 3.1, 3.2**. Затем вынуть чашу (**7**) изнутри устройства и заполнить ее ингредиентами таким образом, чтобы их верхний уровень не превышал максимального уровня «**FULL**», указанного на шкале заполнения. После заполнения, чашу (**7**) установить в устройство.

ВНИМАНИЕ: Следует учесть, что во время приготовления некоторые продукты увеличивают свой объем.

Убедиться, что внутренняя крышка установлена правильно, а затем уложить ее на корпус и зафиксировать – **рис. 3.7, 3.8.**

Вручную установить время и температуру или выбрать сохраненную программу (**Таблица IV**).

При помощи кнопок на панели управления (**9**) выбрать требуемую программу. Некоторые программы следует выбрать нажатием кнопки „**МЕНЮ**” (**Е**), удерживая ее до момента включения подсветки соответствующей иконки. На дисплее (**А**) отобразится предлагаемое время приготовления. Чтобы изменить настройки, следует нажать кнопку «**SETTINGS**» (**В**) – 1 раз для настройки часов, 2 раза для настройки минут, 3 раза для настройки температуры. Температуру можно изменить только в некоторых программах.

Изменение настроек осуществляется при помощи вспомогательных кнопок «+», «-».

В зависимости от выбранной программы, установить клапан регулировки давления (данные приведены в **Таблице IV**):

- **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ БЕЗ ДАВЛЕНИЯ:** клапан регулировки давления (**3**) в открытом положении (**рис. 3.10а, 3.10б**).
- **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПОД ДАВЛЕНИЕМ:** клапан регулировки давления (**3**) в закрытом положении (**рис. 3.9а, 3.9б**). Во время приготовления уровень указателя давления (**5**) поднимется.

ВНИМАНИЕ: Если в течение 20 секунд не будет выбрана соответствующая функция, устройство выключится.

Чтобы запустить устройство, следует нажать кнопку «**ПУСК**» (**Н**).

В случае приготовления продуктов под давлением, после достижения рабочей температуры устройство начнет отсчет времени.

ВНИМАНИЕ: Если в течение 20 секунд не будет выбрана соответствующая функция, устройство выключится.

После завершения отсчета времени включится короткий звуковой сигнал. Устройство перейдет в режим поддержания температуры. Выключить режим поддержания температуры можно нажатием кнопки (**14**).

После завершения процесса приготовления, выключить устройство (**18**) и отключить его от электросети.

● ОЧИСТКА И УХОД

- Перед тем как приступить к очистке, необходимо выключить устройство, вынуть контактную вилку питающего провода устройства из электрической розетки.
- Для очистки устройства не использовать абразивных средств, чистящих порошков, ацетон, спирт и т.п.
- Компоненты промыть теплой водой с добавлением небольшого количества моющей жидкости, используя щеточку, а затем прополоскать под струей проточной воды.
- Корпус устройства чистить при помощи влажной тканевой салфетки. Не погружать корпус в воду, не мыть под струей проточной воды.
- Элементы устройства не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

● ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Устройство изготовлено из материалов, которые могут быть повторно использованы или переработаны.
- После окончания срока службы, устройство следует передать в соответствующий пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования.

● ГАРАНТИЯ

- устройство предназначено для частного использования, в домашнем хозяйстве,
- устройство не может использоваться в коммерческих или профессиональных целях,
- в случае неправильного обращения с устройством, гарантия на устройство аннулируется.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Lea detenidamente todo el contenido de este manual antes de utilizar el producto por primera vez.
2. El equipo puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, intelectuales o bien sin experiencia ni conocimientos del mismo siempre que exista la debida supervisión o formación sobre cómo usarlo de manera segura y se expliquen los riesgos existentes. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben limpiar el equipo ni realizar operaciones de mantenimiento.
3. Se debe tener especial cuidado al usar el dispositivo en presencia de niños. No permita que los niños jueguen con el dispositivo. No permita que el dispositivo sea utilizado por niños ni por personas que no estén familiarizadas con el mismo.
4. Aparato solo apto para el uso doméstico. La garantía no tendrá vigencia en caso de uso industrial, inadecuado o no compatible con este manual.
5. No exponga el aparato a la intemperie (lluvia, sol, etc.) ni lo utilice en condiciones de humedad elevada (baños, estancias húmedas).
6. El equipo puede usarse solo con los accesorios originales adjuntos.
7. El cable de conexión debe conectarse a un enchufe equipado con una clavija de protección.
8. Procure evitar que se conecten demasiados receptores a un circuito de corriente.
9. Desconecte siempre el equipo de la red a través del enchufe y no del cable de alimentación.
10. Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación cuando esté desatendida, así como antes de plegarla, desmontarla o limpiarla.
11. No deje el equipo encendido ni el cable conectado a la toma de corriente cuando esté desatendido.
12. Mantenga siempre el aparato en buen estado de funcionamiento, especialmente en presencia de niños. Procure apagar el dispositivo cuando salga de la habitación en la que está conectado.
13. La unidad siempre debe colocarse sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
14. Asegúrese de que todos los componentes de la unidad estén correctamente instalados antes de su puesta en marcha.
15. Procure no mover la unidad durante el funcionamiento.
16. No coja el equipo con las manos mojadas.
17. No llene el recipiente interior más de 4/5 de su capacidad.

18. En el caso de productos que aumentan de volumen durante la cocción (por ejemplo, arroz), no llene el recipiente extraíble más de la mitad de su capacidad.
19. Antes de cada uso, compruebe que el indicador y el regulador de presión no estén obstruidos.
20. La unidad no está preparada para freír aceite a alta presión. Deje la tapa abierta cuando utilice la función de freír.
21. Cuando cocine bajo presión, antes de abrir la olla asegúrese de que tanto el indicador de presión como la presión en el interior de la olla han disminuido. No fuerce la apertura del aparato.
22. Utilice un guante de cocina para abrir el regulador de vapor. Mantenga su rostro a una distancia segura del vapor caliente.
23. Tenga cuidado al abrir el regulador, ya que algunos productos calientes pueden salpicar.
24. No coloque la unidad ni el cable de alimentación cerca de fuentes de calor.
25. Para garantizar un acceso libre y seguro al dispositivo, éste debe colocarse a una altura adecuada.
26. No utilice el aparato sin ingredientes.
27. No sumerja en agua el cable ni el cuerpo de la unidad.
28. No utilice el aparato ni el recipiente extraíble para almacenar productos ácidos o salados ni antes ni después de la cocción, ya que existe el riesgo de que se estropeen.
29. Use solo cucharas de madera o de plástico para mezclar.
30. En ningún caso debe utilizar el aparato si el cable de alimentación o el propio dispositivo están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo en el Servicio del Fabricante para evitar riesgos.
31. La reparación del equipo solo puede ser realizada por el servicio de asistencia técnica del fabricante (la dirección figura en la tarjeta de garantía y en el sitio web www.eldom.eu). Está prohibido hacer cualquier modernización o usar repuestos o elementos del equipo que no sean los originales. ¡Peligro para la seguridad de uso!
32. La empresa Eldom Sp. z o. o. no se hará cargo de eventuales daños surgidos debido al uso indebido del equipo.

¡ATENCIÓN! Durante el funcionamiento, la carcasa del aparato, la cuba y las piezas metálicas se calientan. Extreme las precauciones. Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por vapor caliente, no se incline sobre la unidad al abrir la tapa.

INSTRUCCIONES DE USO

OLLA A PRESIÓN SW500

ES

I DESCRIPCIÓN GENERAL	II PANEL DE CONTROL (9)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1. Tapa desmontable 2. Indicador de presión 3. Regulador de presión 4. Mango 5. Junta 6. Cubierta interior 7. Recipiente extraíble 8. Recipiente interno 9. Panel de control 10. Asas de manipulación 11. Entrada de cable 12. Cable de alimentación eléctrica 13. Bandeja de cocción a vapor 14. Espátula 15. Dispositivo de medición - 160 ml	A. Pantalla B. Ajustes C. Calefacción/Borrado D. Pulsador auxiliar "+" E. MENÚ F. Modo manual G. Pulsador auxiliar "+" H. INICIO I. Programas guardados	- potencia: 900 W - voltaje: 220-240 ~ 50/60Hz - capacidad: 5 l - diámetro del recipiente: 22 cm - presión: 0-70 kPa - rango de temperatura: 30-160°C - sostenimiento de temperatura: 60-80°C

● USO CONFORME

El **SW500** es un aparato universal para la preparación rápida y saludable de alimentos. El vapor que se genera durante el proceso de cocción circula por el interior de la olla y penetra en los alimentos. Por consiguiente, el alimento estará listo en un tiempo mucho más corto que con el método de cocción estándar. Además, todos los aromas de verduras, carne, hierbas y especias se mezclan para enriquecer aún más el plato.

● PREPARACIÓN DEL APARATO

Antes de usar, asegúrese de que el equipo, el enchufe y el cable de alimentación están en buen estado y se han eliminado todos los elementos del envase. Todas las partes en contacto con los alimentos deben limpiarse a fondo antes de su primer uso. (Véase la sección: **Limpieza y mantenimiento**).

Coloque la unidad sobre una superficie plana, dura, estable y resistente al calor. Conecte un extremo del cable de alimentación a la toma **(11)** y el otro extremo a la red eléctrica, tal y como se indica en la placa de características.

Todos los cambios en la configuración se comunican con una señal acústica. Los parámetros de funcionamiento ajustados se muestran en la pantalla „A”. El funcionamiento del aparato puede interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón „C”. El programa en curso será interrumpido. Antes de reiniciar, debe seleccionar un programa guardado para el nuevo uso o realizar los ajustes manualmente.

● USO

Desbloquee y retire la tapa de la carcasa utilizando el mango - **fig. 3.1, 3.2**.

A continuación, retire el recipiente **(7)** del interior del aparato y llénelo con los ingredientes de forma que no superen el nivel „FULL” de la escala. Después del llenado, introduzca el recipiente **(7)** en el aparato.

ATENCIÓN: Tenga en cuenta que algunos productos aumentan el volumen durante la cocción.

Compruebe que la cubierta interior está correctamente montada. A continuación, colóquela en el cuerpo y bloquéela - **Fig. 3.7, 3.8.**

Ajuste la hora y la temperatura manualmente o seleccione un programa guardado (**tabla IV**).

Utilice los botones del panel de control (**9**) para seleccionar un programa. Algunos programas deben seleccionarse pulsando el botón „MENU“ (**E**) hasta que se ilumine el icono correspondiente.

La pantalla (**A**) muestra el tiempo de cocción propuesto. Para modificar los ajustes, pulse el botón „SETTINGS“ (**B**) - 1 vez para ajustar las horas, 2 veces para ajustar los minutos, 3 veces para ajustar la temperatura. La temperatura solo se puede modificar en algunos programas.

Los ajustes deben modificarse con los botones auxiliares „+“, „-“.

En función del programa seleccionado, ajuste el regulador de presión (**ver tabla IV**):

- **COCCIÓN SIN PRESIÓN:** regulador de presión (**3**) en posición abierta (**Fig. 3.10a, 3.10b**).
- **COCCIÓN A PRESIÓN:** regulador de presión (**3**) en posición cerrada (**Fig. 3.9a, 3.9b**). El indicador de presión (**5**) aumenta durante la cocción.

ATENCIÓN: Si no se selecciona ninguna función durante 20 segundos, la unidad se apaga.

Presione el botón „START“ (**H**) para encender la unidad.

Si está cocinando con presión, la unidad comenzará la cuenta regresiva cuando se alcance la temperatura de funcionamiento.

Cuando finaliza la cuenta atrás, suena una señal. El aparato entrará en el modo de mantenimiento de temperatura. Puede desactivar el control de temperatura pulsando el botón (**14**).

Cuando termine de cocinar, apague el aparato (**18**) y desconéctelo de la red eléctrica.

● LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La forma más fácil de limpiar el aparato es inmediatamente después de su uso.
- Antes de la limpieza se debe apagar el aparato, desenchufar la clavija.
- No utilizar para la limpieza del aparato los productos abrasivos, polvos de limpieza, acetona, alcohol, etc.
- Lavar las piezas en agua caliente con un poco de detergente para lavar los platos y un cepillo, enjuagar bajo el agua corriente.
- Limpiar la carcasa con un paño húmedo. No sumergir la carcasa del motor en el agua y no enjuagarla bajo el agua corriente.
- Las piezas del aparato no son aptas para lavar en el lavavajillas.

● PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- el aparato está fabricado de materiales que pueden ser procesados o reciclados,
- el aparato debe ser entregado en un punto de recogida que se ocupa de la recogida y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

● GARANTÍA

- el aparato está destinado para un uso privado doméstico,
- no se puede utilizar para fines profesionales,
- la garantía se anula en caso de un uso incorrecto.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Lisez attentivement tout le contenu de ce notice d'emploi avant la première utilisation.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques et mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance de l'équipement, si une supervision ou des instructions sont fournies pour s'assurer que l'appareil est utilisé en toute sécurité et d'une manière sûre pour que les risques associés soient compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants non accompagnés ne devraient pas effectuer le nettoyage et la maintenance de l'appareil.
3. Une attention particulière doit être portée à l'utilisation de l'appareil en présence d'enfants. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants ou toute personne non familiarisée avec l'appareil l'utiliser.
4. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement, en cas de fonctionnement industriel, non conforme à l'usage prévu ou contraire à ces instructions, les droits à la garantie s'éteindront.
5. N'exposez pas l'appareil aux intempéries (pluie, soleil, etc.) et ne l'utilisez pas dans des conditions humides (salles de bains, camping-cars humides).
6. L'appareil ne peut être utilisé qu'avec les accessoires fournis à l'origine.
7. Le cordon de connexion doit être branché dans une prise munie d'une broche de protection.
8. Il faut veiller à ne pas inclure trop de points de charge dans un même circuit.
9. Débranchez toujours l'appareil du secteur en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
10. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il n'est pas sous surveillance, ainsi qu'avant de le désassembler ou de le nettoyer.
11. Ne laissez pas l'appareil allumé ou le cordon lui-même branché à la prise sans surveillance.
12. Gardez toujours l'appareil en état de marche à portée de vue, surtout lorsque des enfants sont présents. Lorsque vous quittez la pièce où se trouve l'appareil, éteignez-le.
13. L'appareil doit être placé uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
14. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que tous ses composants sont correctement montés.

15. Ne déplacez pas le corps de l'appareil pendant le fonctionnement.
16. Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées,
17. Ne remplissez pas le récipient intérieur à plus de 4/5 de son volume.
18. Pour les produits dont le volume augmente pendant la cuisson (par exemple, le riz), ne remplissez pas le récipient amovible au-delà des 3/5 de sa capacité.
19. Avant chaque utilisation, vérifiez que l'indicateur et le régulateur de pression ne sont pas obstrués
20. L'appareil ne convient pas pour la friture avec de l'huile sous pression. Laissez le couvercle ouvert lorsque vous utilisez la fonction de friture.
21. Lors de la cuisson sous pression, avant d'ouvrir l'appareil, assurez-vous que l'indicateur de pression a baissé et vérifiez que la pression à l'intérieur a baissé. N'ouvrez pas l'appareil par la force.
22. Le régulateur de vapeur doit être ouvert avec un gant de cuisine. Gardez votre visage à une distance sûre de la vapeur chaude.
23. Faites attention lors de l'ouverture, car certains produits chauds peuvent être projetés.
24. Ne placez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation à proximité de sources de chaleur.
25. Pour garantir un accès libre et sûr à l'appareil, celui-ci doit être placé à une hauteur appropriée.
26. N'allumez pas l'appareil sans produits.
27. N'immergez pas le cordon ou le corps de l'appareil dans l'eau.
28. Ni l'appareil ni le récipient amovible ne doivent être utilisés pour conserver des produits acides ou salés avant et après la cuisson, en raison du risque de dommages.
29. N'utilisez que des cuillères en bois ou en plastique pour mélanger.
30. N'utilisez jamais si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service du fabricant pour éviter tout danger.
31. Les réparations de l'appareil ne peuvent être effectuées que par le service après-vente du fabricant (l'adresse figure sur la carte de garantie et sur www.eldom.eu). Toute amélioration ou utilisation de pièces de rechange ou de composants de l'appareil autres que ceux d'origine est interdite et compromet la sécurité d'utilisation.
32. La société Eldom Sp. z o. o. n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée de l'appareil.

ATTENTION

- **Avant chaque utilisation, vérifiez que l'indicateur de pression (2) et le régulateur (3) ne sont pas bloqués.**
- **L'appareil chauffe pendant son fonctionnement !**
- **Le corps et la partie métallique du couvercle ne doivent pas être touchés pendant et après l'utilisation.**
- **Le couvercle ne peut être ouvert qu'à l'aide de la poignée (4). Utilisez des gants de cuisine.**
- **Pour éviter les brûlures dues à la vapeur chaude, ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle.**

I DESCRIPTION GÉNÉRALE	II PANNEAU DE COMMANDE (9)	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
1. Couverture amovible 2. Indicateur de pression 3. Régulateur de pression 4. Poignée 5. Joint d'étanchéité 6. Couvercle intérieur 7. Récipient amovible 8. Corps 9. Panneau de commande 10. Anses de transport 11. Prise du cordon d'alimentation 12. Cordon d'alimentation 13. Panier à vapeur 14. Spatule 15. Tasse à mesurer – 160 ml	A. Affichage B. Paramètres C. Chauffage / Effacement D. Bouton auxiliaire « + » E. MENU F. Mode manuel G. Bouton auxiliaire « + » H. START I. Programmes sauvegardés	- puissance : 900 W - tension : 220-240 V~ 50/60Hz - volume : 5 l - diamètre du récipient : 22 cm - pression : 0-70 kPa - intervalle de température : 30-160°C - maintien de la température : 60-80°C

USO CONFORME UTILISATION

L'autocuiseur SW500 est un appareil polyvalent permettant de préparer rapidement des aliments sains. La vapeur générée pendant le processus de cuisson, n'ayant pas de sortie, circule à l'intérieur du récipient et pénètre dans les produits. Par conséquent, le plat est prêt en un temps beaucoup plus court que lors de la méthode de cuisson standard. En outre, tous les arômes des légumes, des viandes, des herbes et des épices s'imprègnent les uns des autres, ce qui renforce encore le goût du plat.

CUISSON SOUS PRESSION – principes de base :

- Le récipient doit obligatoirement contenir de l'eau ou tout autre liquide (7) (minimum, 2 mesures).
- Les programmes à haute pression ne consistent pas à faire frire les produits dans la graisse. Si vous le souhaitez, les produits peuvent être frits dans une petite quantité de graisse ou dans le bouillon au fond du récipient en utilisant le programme « FRY » avec le couvercle ouvert. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients, le liquide, fermez le couvercle, sélectionnez le programme et la cuisson sous pression.
- Le récipient (7) doit être rempli de produits et d'eau à raison de 4/5 au maximum et de 1/5 au minimum de son volume (figures 3.3, 3.5). Lors de la cuisson de produits susceptibles de gonfler dans l'eau chaude ou de former de la mousse (épinards, riz, légumineuses, pâtes, etc.), ne remplissez pas le récipient (7) à plus de 3/5 de son volume afin que la soupape à vapeur ne se bouche pas (fig. 3.4).

REMARQUE : Le non-respect de ces règles peut entraîner de graves dommages à l'appareil !

PRÉPARATION DE L'ÉQUIPEMENT

Avant toute utilisation, assurez-vous que l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation sont en état de marche et que toutes les parties de l'emballage ont été retirées. Toutes les parties en contact

avec les aliments doivent être soigneusement lavées avant la première utilisation. (voir section : Nettoyage et entretien).

Placez l'appareil sur une surface plane, dure, stable et résistante à la chaleur. Connectez le cordon d'alimentation avec une extrémité à la prise (11) et l'autre extrémité à une alimentation secteur conforme aux paramètres indiqués sur la plaque signalétique.

Toutes les modifications de réglage sont confirmées par un bip. Les paramètres de fonctionnement réglés sont affichés sur l'affichage « A ». Le fonctionnement peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton « C ». Le programme actuel sera interrompu. Avant de rallumer l'appareil, il faut sélectionner à nouveau le programme enregistré ou saisir manuellement les paramètres.

FONCTIONNEMENT

Ouverture / fermeture du couvercle

- Pour ouvrir le couvercle (1), tenez la poignée (4), tournez-la vers la gauche et soulevez-la (fig. 3.1, 3.2).
- Pour fermer le couvercle (1), tenez la poignée (4) et placez-la sur le corps (8) comme indiqué, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage (fig. 3.7, 3.8).
- Lorsqu'il est correctement fermé, le couvercle s'adapte parfaitement au corps, ce qui permet de mettre l'unité sous pression. Lorsque la pression à l'intérieur de l'appareil est supérieure à la pression atmosphérique, le couvercle est automatiquement verrouillé.
- Lorsque la cuisson est terminée, le couvercle peut rester verrouillé, ce qui signifie que la pression à l'intérieur est encore trop élevée. Attendez que la pression diminue spontanément. Pour ouvrir le couvercle immédiatement, tournez le régulateur de pression sur la position « OPEN » (fig. 3.10b) et attendez que la pression dans l'appareil diminue.

ATTENTION !

- **Dans tous les cas, avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que le régulateur de pression est en position « OPEN » (fig. 3.10b) et qu'aucune vapeur ne s'en échappe.**
- **L'appareil chauffe pendant son fonctionnement ! Le corps et la partie métallique du couvercle ne doivent pas être touchés pendant et après l'utilisation. Le couvercle ne peut être ouvert qu'à l'aide de la poignée (4).**
- **Ne soulevez pas l'appareil par la poignée (4) du couvercle ! Utilisez les anses (10) pour soulever et déplacer l'appareil.**

Régulateur de pression

Le régulateur de pression (3) situé dans le couvercle permet de modifier le principe de fonctionnement de l'appareil.

- En plaçant le régulateur sur la position « CLOSED » (la soupape est fermée), l'appareil fonctionnera comme un autocuiseur (fig. 3.9a, 3.9b).
- En plaçant le régulateur sur la position « OPEN » (la soupape est ouverte), l'appareil fonctionnera de manière traditionnelle (sans haute pression) (fig. 3.10a, 3.10b).

ATTENTION

- **Le jeu du régulateur de pression n'est pas un défaut du produit.**
- **Une fois la cuisson à haute pression terminée, ouvrez le régulateur (3) afin que la pression interne se normalise.**
- **Lors de la préparation de plats qui ne nécessitent pas une grande quantité de liquide (pilaf, etc.), le régulateur (3) peut être ouvert dès que la cuisson est terminée.**
- **Lorsque vous cuisinez des aliments liquides ou des purées en utilisant la haute pression, attendez 5 à 10 minutes pour que l'appareil refroidisse, et seulement après ce temps, tournez le régulateur (3) sur la position « OPEN ». Un déplacement trop rapide du régulateur (3) peut entraîner l'éjection de fluide chaud en même temps que la vapeur sortante.**

ATTENTION !

Le fait de déplacer le régulateur (3) sur la position « OPEN » pendant ou après la cuisson peut entraîner une forte éjection verticale de vapeur chaude.

Programmes :

Le panneau de commande (9) divise les programmes en deux groupes. Pour sélectionner un programme du groupe « I » (« FRY », « CAKE », « JAM », « YOGHURT/DOUGH », « CHEF », « MULTICOOK »), appuyez sur le bouton correspondante du panneau (9). Pour sélectionner un programme dans le groupe « II », appuyez sur le bouton « E » (le symbole du programme « SOUP » est mis en évidence), puis appuyez sur ce bouton jusqu'à ce que le programme souhaité soit mis en évidence.

Fonction « CHAUFFAGE » (ne s'applique pas aux programmes « FRY » et « YOGHURT-DOUGH »).

La fonction s'active automatiquement lorsque le mode de cuisson sélectionné est terminé (indication sonore). Le témoin lumineux du programme sélectionné s'éteint, le bouton « C » est allumée et l'écran affiche « bb ». Le plat fini est conservé à 60–80 °C. Pour arrêter le chauffage, appuyez sur le bouton « C ».

Fonction « RÉCHAUFFAGE »

Cette fonction permet de réchauffer un plat froid à 60–80 °C et de le maintenir chaud pendant 8 heures.

- Transférez le produit dans le récipient (7) et insérez-le dans l'appareil. Assurez-vous que le récipient est bien ajusté à l'élément chauffant.
- Placez et verrouillez le couvercle (fig. 3.7, 3.8). Mettez le régulateur de pression (3) en position « CLOSED ». Connectez l'appareil au secteur.
- Appuyez sur le bouton « C ». Le témoin lumineux du bouton s'allume et l'écran affiche « bb »
- Pour éteindre le chauffage, appuyez sur le bouton « C ».

Fonction « DÉMARRAGE RETARDÉ » (non applicable aux programmes « FRY », « CAKE », « YOGHURT DOUGH » et « JAM »).

Cette fonction vous permet de programmer une heure après laquelle l'appareil activera un programme présélectionné. Pour régler un départ différé, sélectionnez le programme, appuyez sur le bouton « SETTINGS » (B) et réglez les paramètres de fonctionnement, puis appuyez sur le bouton « SETTINGS » (B) pendant environ 5 s et réglez l'heure de 0 à 24 h (par incréments de 5 min.). Pour commencer, appuyez sur le bouton « START » (H). Pour désactiver la fonction, appuyez sur le bouton « C ».

UTILISATION :

- À l'aide de la poignée (4), déverrouillez et retirez le couvercle du corps (fig. 3.1 et 3.2).
- Retirez ensuite le récipient (7) du centre de l'appareil et remplissez-le avec les ingrédients. Le récipient doit être rempli de produits et d'eau jusqu'à 4/5 et 1/5 de son volume (fig. 3.3, 3.5). Lors de la cuisson de produits susceptibles de gonfler dans l'eau chaude ou de former de la mousse (épinards, riz, légumineuses, pâtes, etc.), ne remplissez pas le récipient à plus de 3/5 de son volume afin que la soupape à vapeur ne se bouche pas (fig. 3.4).
- Une fois rempli, insérez le récipient (7) dans l'appareil.

REMARQUE : Tenez compte du fait que certains produits augmentent de volume pendant la cuisson. Avant de mettre en place le couvercle (1), vérifiez que l'indicateur de pression (2) et le régulateur (3) ne sont pas bloqués.

- Vérifiez que le couvercle interne est correctement monté – fig. 1, puis replacez le couvercle sur le corps et verrouillez (fig. 3.7, 3.8).

Sélection du programme

L'appareil mémorise des programmes pour la cuisson des plats les plus populaires, en spécifiant les temps et les températures de cuisson. Si les programmes proposés ne sont pas adaptés aux aliments à cuire, vous pouvez modifier les réglages ou utiliser les programmes universels : « CHEF » – pour la cuisson sous pression ou le « MULTICOOK » – pour la cuisson sans pression.

- Sélectionnez l'un des programmes mémorisés (tableau IV) à l'aide des boutons du panneau de commande (9). Sélectionnez les programmes du groupe « II » en appuyant sur le bouton « MENU » (E) jusqu'à ce que l'icône correspondante soit mise en évidence.
- En fonction du programme sélectionné (informations dans le tableau IV), réglez le régulateur de pression (3) :
 - **CUISON SANS PRESSION** : le régulateur de pression (3) est en position ouverte (fig. 3.10a, 3.10b).
 - **CUISON SOUS PRESSION** : régulateur de pression (3) est en position fermée (fig. 3.9a, 3.9b). Pendant la cuisson, l'indicateur de pression (5) monte.

ATTENTION. Le régulateur de pression doit être exactement en position « CLOSE », sinon la vapeur continuera à sortir du couvercle et la pression nécessaire au bon fonctionnement ne s'établira pas.

- Pour démarrer l'appareil, appuyez sur le bouton « START » (H).

Réglage manuel des paramètres de cuisson

pour les programmes de cuisson sous pression en prenant comme exemple le programme « CHEF » – fig. V

- Appuyez sur le bouton « CHEF » – l'écran (A) indique le temps de cuisson proposé.
- Pour modifier les paramètres :
 - appuyez sur le bouton « SETTINGS » (B), puis utilisez les boutons « + », « - » pour régler le nombre d'heures souhaité (de 0 à 24),
 - appuyez une seconde fois sur le bouton « SETTINGS » (B), puis utilisez les boutons « + », « - » pour régler le nombre de minutes souhaité (de 1 à 59),
 - mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton « START » (H).

pour les programmes de cuisson non pressurisés en prenant comme exemple le programme « MULTICOOK » – fig. VI

- Appuyez sur le bouton « MULTICOOK » – l'écran (A) indique le temps de cuisson proposé.
- Pour modifier les paramètres :
 - appuyez sur le bouton « SETTINGS » (B), puis utilisez les boutons « + », « - » pour régler le nombre d'heures souhaité (de 0 à 24),
 - appuyez une seconde fois sur le bouton « SETTINGS » (B), puis utilisez les boutons « + », « - » pour régler le nombre de minutes souhaité (de 1 à 59),
 - appuyez une troisième fois sur le bouton « SETTINGS » (B), puis utilisez les boutons « + », « - » pour régler la température souhaitée (de 30 °C à 160 °C),
 - mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton « START » (H).

REMARQUE : Si aucune fonction n'est sélectionnée pendant 20 secondes, l'appareil s'éteint.

- Dans le cas de la cuisson sous pression, l'appareil démarre le minutage lorsque la température de fonctionnement est atteinte.
- Lorsque la minuterie se termine, un signal sonore retentit. L'appareil passe en mode de maintien de la température.

- Appuyez sur le bouton « C » pour interrompre le maintien de la température.

ATTENTION !

- **Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique.**
- **Dans tous les cas, avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que le régulateur de pression est en position « OPEN » (fig. 3.10b) et qu'aucune vapeur ne s'en échappe.**
- **L'appareil chauffe pendant son fonctionnement ! Le corps et la partie métallique du couvercle ne doivent pas être touchés pendant et après l'utilisation. Ouvrez le couvercle uniquement par la poignée.**
- **Ne soulevez pas l'appareil par la poignée (4) du couvercle ! Utilisez les anses (10) pour soulever et déplacer l'appareil.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les composants de l'appareil ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais le corps (8) dans l'eau ou rincez-le sous l'eau courante. Nettoyez le corps (8) et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Les objets tranchants ou pointus ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil, car ils peuvent endommager les pièces fonctionnelles ou compromettre la sécurité de l'appareil.
- Retirez le couvercle (1) de l'appareil. Retirez ensuite le couvercle intérieur (6) et enlevez le joint (5).
- À chaque fois, vérifiez que l'indicateur de pression (2) et le régulateur (3) dans le couvercle amovible (1) ne sont pas bloqués.
- Lavez et essuyez les composants (1, 5, 6, 7), puis assemblez-les.
- éliminez la condensation qui s'est éventuellement accumulée pendant la cuisson dans le récipient situé à l'arrière du corps de l'appareil. Tirez le bac à condensat vers vous, versez l'eau accumulée et faites-le glisser en place.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'appareil est construit à partir de matériaux qui peuvent être retraités ou recyclés.

Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

GARANTIE

L'appareil est destiné à un usage domestique privé.

Il ne peut être utilisé à des fins professionnelles.

Une utilisation abusive ou en contradiction avec ce mode d'emploi annule la garanti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Prima del primo utilizzo leggere attentamente tutto il contenuto del presente manuale d'uso.
2. Il presente dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e dalle persone con ridotte capacità fisiche, mentali e prive di esperienza e conoscenza del prodotto, se sono sotto supervisione o sono state istruite per garantire che il prodotto sia utilizzato in modo sicuro e con la comprensione dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con questo dispositivo. I bambini non accompagnati non devono eseguire la pulizia e la manutenzione del dispositivo.
3. Mantenere la necessaria attenzione durante l'uso del dispositivo in presenza di bambini. Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo. Non consentire a bambini o persone non familiari con il dispositivo di utilizzarlo.
4. Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico; in caso di impiego industriale non conforme all'uso previsto o contrario alle presenti istruzioni, i diritti di garanzia decadranno.
5. Non esporre il dispositivo all'azione di agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.) e non utilizzarlo in condizioni di alta umidità (bagni, umide case mobili).
6. Il dispositivo può essere utilizzato solo con gli accessori forniti in dotazione originale.
7. Il cavo di collegamento deve essere inserito in una presa dotata di spinotto di protezione.
8. Fare attenzione a non collegare troppe utenze nello stesso circuito di corrente.
9. Sempre scollegare il dispositivo tirando la spina, e non il cavo di alimentazione.
10. Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione elettrica se viene lasciato incustodito e prima di montaggio, smontaggio o pulizia.
11. Non lasciare il dispositivo acceso o il cavo collegato alla presa di corrente senza sorveglianza.
12. Tenere sempre in vista il dispositivo in funzione, soprattutto quando ci sono bambini nelle sue vicinanze. Quando si lascia il locale in cui si trova il dispositivo, ricordare di spegnerlo.
13. Il dispositivo può essere collocato solo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
14. Prima di accendere il dispositivo, accertarsi che tutti i suoi componenti siano installati correttamente.

15. Non spostare il corpo del dispositivo durante il funzionamento.
16. Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
17. Non riempire la pentola interna per più di 4/5 del suo volume.
18. In caso di prodotti che aumentano di volume durante la cottura (ad esempio il riso), non riempire il contenitore estraibile oltre i 3/5 della sua capacità.
19. Prima di ogni utilizzo, verificare se l'indicatore e il regolatore di pressione non siano intasati
20. Il dispositivo non è adatto a friggere con olio pressurizzato. Lasciare il coperchio aperto quando si utilizza la funzione di frittura.
21. Quando si cucina sotto pressione, prima di aprire il dispositivo, accertarsi se l'indicatore di pressione sia sceso e verificare se la pressione interna sia diminuita. Non forzare l'apertura del dispositivo.
22. Il regolatore di vapore deve essere aperto con un guanto da forno. Mantenere la distanza sicura tra il viso e il vapore caldo.
23. Fare attenzione durante l'apertura, poiché alcuni prodotti caldi potrebbero schizzare.
24. Non collocare il dispositivo o il cavo di alimentazione in prossimità di fonti di calore.
25. Per garantire un accesso libero e sicuro al dispositivo, posizionarlo a un'altezza adeguata.
26. Non accendere il dispositivo senza prodotti.
27. Non immergere il cavo o il corpo del dispositivo in acqua.
28. Né il dispositivo né il contenitore estraibile devono essere utilizzati per conservare prodotti acidi o salati prima e dopo la cottura, a causa del rischio di danneggiamento.
29. Usare solo cucchiaini di legno o di plastica per mescolare.
30. Non utilizzare mai se il cavo di alimentazione o il dispositivo stesso sono danneggiati. Se il cavo di alimentazione viene danneggiato, per prevenire il pericolo deve essere sostituito presso l'assistenza del produttore.
31. Le riparazioni del dispositivo possono essere effettuate solo dall'assistenza del produttore (l'indirizzo è riportato sulla scheda di garanzia e sul sito www.eldom.eu). Tutti gli ammodernamenti e l'uso di ricambi o delle parti non originali del dispositivo sono vietati e ne pregiudicano l'uso sicuro.
32. La società Eldom Sp. z o. o. non è responsabile per gli eventuali danni causati in seguito all'uso improprio del dispositivo.

NOTA BENE

- **Prima di ogni utilizzo, verificare se l'indicatore di pressione (2) e il regolatore (3) non siano bloccati.**
- **Il dispositivo si riscalda durante il funzionamento!**
- **Il corpo e la parte metallica del coperchio non devono essere toccati durante e dopo l'uso.**
- **Il coperchio può essere aperto solo con la maniglia (4). Utilizzare guanti da forno.**
- **Per evitare scottature dovute al vapore caldo, non sporgersi sopra il dispositivo quando si apre il coperchio.**

I DESCRIZIONE GENERALE

1. Coperchio rimovibile
2. Indicatore di pressione
3. Regolatore di pressione
4. Maniglia
5. Guarnizione
6. Coperchio interno
7. Contenitore estraibile
8. Corpo
9. Pannello di comando
10. Maniglie di trasporto
11. Presa del cavo
12. Cavo di alimentazione
13. Vassoio per cottura a vapore
14. Paletta
15. Misurino - 160 ml

II PANNELLO DI CONTROLLO (9)

- A. Display
- B. Impostazioni
- C. Riscaldamento/Cancelazione
- D. Pulsante ausiliario "+"
- E. MENU
- F. Modalità manuale
- G. Pulsante ausiliario "-"
- H. START
- I. Programmi salvati

DATI TECNICI

- potenza: **900 W**
- alimentazione: **220-240 V ~ 50/60Hz**
- capacità: **5 l**
- diametro del contenitore: **22 cm**
- pressione: **0-70 kPa, max 90 kPa**
- campo di temperature: **30-160°C**
- mantenimento della temperatura: **60-80°C**

DESTINAZIONE

La pentola a pressione SW500 è un dispositivo versatile per la preparazione di cibi sani e veloci. Il vapore generato durante il processo di cottura, non avendo uno scarico, circola all'interno della pentola e penetra nei prodotti. Di conseguenza, il piatto è pronto in un tempo molto più breve rispetto al metodo di cottura standard. Inoltre, tutti gli aromi di verdura, carne, erbe e spezie si mescolano, esaltando ulteriormente il piatto.

COTTURA A PRESSIONE - principi di base:

- È obbligatorio avere acqua o qualsiasi altro liquido nel contenitore (7) (almeno 2 misurini).
- I programmi ad alta pressione non prevedono la frittura dei prodotti nel grasso. Se si desidera, i prodotti possono essere fritti in un po' di grasso o nel brodo sul fondo del contenitore utilizzando il programma "FRY" con il coperchio aperto. Quindi aggiungere gli altri ingredienti, il liquido, chiudere il coperchio, selezionare il programma e cuocere a pressione.
- Il contenitore (7) deve essere riempito con prodotti e acqua per non più di 4/5 e non meno di 1/5 del suo volume (figure 3.3, 3.5). Quando si cucinano prodotti che possono aumentare il volume in acqua calda o formare schiuma (spinaci, riso, legumi, pasta, ecc.), non riempire la bacinella (7) per più di 3/5 del suo volume, per evitare che la valvola del vapore si intasi (fig. 3.4).

ATTENZIONE: La violazione di queste regole può causare gravi danni al dispositivo!

PREDISPOSIZIONE DEL DISPOSITIVO

Prima dell'uso, accertarsi che il dispositivo, la spina e il cavo di alimentazione siano funzionanti e che tutte le parti dell'imballaggio siano state rimosse. Tutte le parti a contatto con gli alimenti devono essere accuratamente lavate prima del primo utilizzo. (vedere la sezione: Pulizia e manutenzione). Posizionare il dispositivo su una superficie piana, dura, stabile e resistente al calore. Collegare il cavo di alimentazione con un'estremità alla presa (11) e l'altra a una rete di alimentazione conforme ai parametri indicati sulla targhetta.

Tutte le modifiche alle impostazioni vengono confermate da un segnale acustico. I parametri operativi impostati sono visualizzati sul display "A". Il funzionamento può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto "C". Il programma attuale sarà interrotto. Prima della riaccensione, è necessario selezionare nuovamente il programma salvato o inserire manualmente le impostazioni.

IMPIEGO

Apertura/chiusura del coperchio

- Per aprire il coperchio (1), afferrare la maniglia (4), ruotarla verso sinistra e sollevarla (fig. 3.1, 3.2).
- Per chiudere il coperchio (1), tenere la maniglia (4) e posizionarla sul corpo (8) come contrassegnato, quindi ruotarla in senso orario fino a bloccarla (fig. 3.7, 3.8).
- Quando è chiuso correttamente, il coperchio aderisce perfettamente al corpo, consentendo la pressurizzazione del dispositivo. Quando la pressione all'interno del dispositivo è superiore a quella atmosferica, il coperchio si blocca automaticamente.
- Al termine della cottura, il coperchio può rimanere bloccato, il che significa che la pressione interna è ancora troppo alta. Attendere che la pressione si riduca spontaneamente. Per aprire immediatamente il coperchio, ruotare il regolatore di pressione in posizione "OPEN" (fig. 3.10b) e attendere che la pressione nel dispositivo diminuisca.

NOTA BENE!

- **In ogni caso, prima di aprire il coperchio, accertarsi se il regolatore di pressione sia in posizione "OPEN" (fig. 3.10b) e che non ne esca il vapore.**
- **Il dispositivo si riscalda durante il funzionamento! Il corpo e la parte metallica del coperchio non devono essere toccati durante e dopo l'uso. Il coperchio può essere aperto solo con la maniglia (4).**
- **Non sollevare il dispositivo con la maniglia (4) del coperchio! Utilizzare le maniglie di trasporto (10) per sollevare e spostare il dispositivo.**

Regolatore di pressione

Il regolatore di pressione (3) nel coperchio consente di modificare il principio di funzionamento del dispositivo.

- Impostando il regolatore sulla posizione "CLOSED" (la valvola è chiusa), il dispositivo funziona come pentola a pressione (fig. 3.9a, 3.9b).
- Impostando il regolatore sulla posizione "OPEN" (la valvola è aperta), il dispositivo funzionerà in modo tradizionale (senza alta pressione) (fig. 3.10a, 3.10b).

NOTA BENE

- **Il gioco di processo del regolatore di pressione non è un difetto del prodotto.**
- **Al termine della cottura ad alta pressione, aprire il regolatore (3) in modo da normalizzare la pressione interna.**
- **Quando si preparano piatti che non richiedono una grande quantità di liquido (pilaf, ecc.), il regolatore (3) può essere aperto non appena il processo di cottura è terminato.**
- **Quando si cucinano cibi liquidi o puree con impiego di alta pressione, attendere 5-10 minuti affinché il dispositivo si raffreddi e solo dopo questo tempo portare il regolatore (3) in posizione "OPEN". Un movimento troppo rapido del regolatore (3) può provocare l'espulsione del fluido caldo insieme al vapore in uscita.**

NOTA BENE!

Spostando il regolatore (3) in posizione "OPEN" durante o dopo il processo di cottura, si può causare una forte espulsione verticale di vapore caldo.

Programmi:

Il pannello di controllo (9) divide i programmi in due gruppi. Per selezionare un programma del gruppo "I" ("FRY", "CAKE", "JAM", "YOGHURT/DOUGH", "CHEF", "MULTICOOK"), premere il pulsante corrispondente sul pannello (9). Per selezionare un programma del gruppo "II", premere il tasto "E" (viene evidenziato il simbolo del programma "SOUP") e poi premerlo finché non viene evidenziato il programma desiderato.

Funzione "RISCALDAMENTO" (non applicabile ai programmi "FRY" e „YOGHURT-DOUGH”).

La funzione si attiva automaticamente al termine della modalità di cottura selezionata (segnalazione acustica). La spia del programma selezionato si spegne, il tasto "C" si accende e il display visualizza "bb". Il piatto finito viene conservato a temperatura 60-80°C. Per interrompere il riscaldamento, premere il pulsante "C".

Funzione "RISCALDAMENTO"

La funzione consente di riscaldare un piatto freddo fino a temperatura 60-80°C e di mantenerlo caldo per 8 ore.

- Trasferire il prodotto nel contenitore (7) e inserirlo nel dispositivo. Assicurarsi che il contenitore sia ben aderente all'elemento riscaldante.
- Posizionare e bloccare il coperchio (fig. 3.7, 3.8). Portare il regolatore di pressione (3) in posizione "CLOSED". Collegare il dispositivo alla rete.
- Premere il pulsante "C", la spia del pulsante si accende e il display visualizza "bb"
- Per spegnere il riscaldamento, premere il pulsante "C".

Funzione "AVVIO RITARDATO" (non applicabile ai programmi „FRY", „CAKE", „YOGHURT DOUGH" e „JAM").

Questa funzione consente di programmare un orario dopo il quale il dispositivo attiverà un programma preselezionato. Per impostare un avvio ritardato, selezionare il programma, premere il pulsante "SETTINGS" (B) e impostare i parametri di funzionamento, quindi tenere premuto il pulsante "IMPOSTAZIONI" (B) per circa 5 s. e impostare il tempo da 0 a 24 ore (con incrementi di 5 minuti). Per iniziare, premere il pulsante "START" (H). Per spegnere la funzione, premere il pulsante "C".

UTILIZZO

- Utilizzando la maniglia (4), sbloccare e rimuovere il coperchio dal corpo (figure 3.1 e 3.2).
- Estrarre quindi il contenitore (7) dall'interno del dispositivo e riempirlo con gli ingredienti. Il contenitore deve essere riempito con prodotti e acqua per non più di 4/5 e non meno di 1/5 del suo volume (figure 3.3, 3.5). Quando si cucinano prodotti che possono aumentare il volume in acqua calda o formare schiuma (spinaci, riso, legumi, pasta, ecc.), non riempire la bacinella per più di 3/5 del suo volume, per evitare che la valvola del vapore si intasi (fig. 3.4).
- Una volta riempito, inserire il contenitore (7) nel dispositivo.

ATTENZIONE: Prendere in considerazione che alcuni prodotti aumentano il loro volume durante la cottura. Prima di montare il coperchio (1), verificare se l'indicatore di pressione (2) e il regolatore (3) non siano bloccati.

- Controllare se il coperchio interno sia montato correttamente - fig. 1, quindi rimettere il coperchio sul corpo e bloccare (fig. 3.7, 3.8).

Selezione del programma

Il dispositivo memorizza i programmi di cottura dei piatti più comuni, specificando tempi e temperature di cottura. Se i programmi previsti non sono adatti al piatto da cuocere, è possibile

modificare le impostazioni o utilizzare i programmi universali: "CHEF" - per la cottura a pressione o "MULTICOOK" - per la cottura senza pressione.

- Selezionare uno dei programmi memorizzati (tabella IV) utilizzando i pulsanti del pannello di controllo (9). Selezionare i programmi del gruppo "II" premendo il tasto "MENU" (E) fino a evidenziare l'icona corrispondente.
- A seconda del programma selezionato (informazioni nella tabella IV), impostare il regolatore di pressione (3):
 - COTTURA SENZA PRESSIONE: regolatore di pressione (3) in posizione aperta (fig. 3.10a, 3.10b).
 - COTTURA A PRESSIONE: regolatore di pressione (3) in posizione chiusa (fig. 3.9a, 3.9b). Durante la cottura, l'indicatore di pressione (5) aumenta.

NOTA BENE. Il regolatore di pressione deve essere portato esattamente in posizione "CLOSE", altrimenti il vapore continuerà a uscire dal coperchio e la pressione necessaria per il corretto funzionamento non si accumulerà.

- Per avviare il dispositivo premere il pulsante "START" (H).

Impostazione manuale dei parametri di cottura

per i programmi di cottura a pressione utilizzando come esempio il programma "CHEF" - fig. V

- Premere il tasto "CHEF" - il display (A) visualizza il tempo di cottura proposto.
- Per modificare le impostazioni:
 - premere il pulsante "SETTINGS" (B), quindi utilizzare i pulsanti "+", "-" per impostare il numero di ore desiderato (da 0 a 24),
 - premere ancora una volta il pulsante "SETTINGS" (B), quindi utilizzare i pulsanti "+", "-" per impostare il numero di minuti desiderato (da 1 a 59),
- avviare il dispositivo con il pulsante "START" (H).

per i programmi di cottura senza pressione utilizzando come esempio il programma "MULTICOOK" - fig. VI

- Premere il tasto "MULTICOOK" - il display (A) visualizza il tempo di cottura proposto.
- Per modificare le impostazioni:
 - premere il pulsante "SETTINGS" (B), quindi utilizzare i pulsanti "+", "-" per impostare il numero di ore desiderato (da 0 a 24),
 - premere ancora una volta il pulsante "SETTINGS" (B), quindi utilizzare i pulsanti "+", "-" per impostare il numero di minuti desiderato (da 1 a 59),
 - premere una terza volta il pulsante "SETTINGS" (B), quindi utilizzare i pulsanti "+", "-" per impostare la temperatura desiderata (da 30°C a 160°C),
- avviare il dispositivo con il pulsante "START" (H).

ATTENZIONE: Se non viene selezionata alcuna funzione per 20 secondi, il dispositivo si spegne.

- In caso di cottura a pressione, il dispositivo avvia la temporizzazione quando viene raggiunta la temperatura di esercizio.
- Quando la temporizzazione termina, viene emesso un segnale acustico. Il dispositivo entra in modalità di mantenimento della temperatura.
- Premere il pulsante "C" per interrompere il mantenimento della temperatura.

NOTA BENE!

- **Al termine della cottura, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.**

- In ogni caso, prima di aprire il coperchio, accertarsi se il regolatore di pressione sia in posizione "OPEN" (fig. 3.10b) e che non ne esca il vapore.
- Il dispositivo si riscalda durante il funzionamento! Il corpo e la parte metallica del coperchio non devono essere toccati durante e dopo l'uso. Aprire il coperchio solo con la maniglia di trasporto.
- Non sollevare il dispositivo con la maniglia (4) del coperchio! Utilizzare le maniglie di trasporto (10) per sollevare e spostare il dispositivo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- I componenti del dispositivo non sono lavabili in lavastoviglie.
- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non immergere mai il corpo (8) in acqua o sciacquarlo sotto l'acqua corrente. Pulire il corpo (8) e l'interno del dispositivo con un panno umido.
- Per la pulizia del dispositivo non si devono usare oggetti appuntiti o taglienti, perché possono danneggiare le parti funzionali o compromettere la sicurezza del dispositivo.
- Rimuovere il coperchio (1) dal dispositivo. Quindi rimuovere il coperchio interno (6) e la guarnizione (5).
- Verificare ogni volta se l'indicatore di pressione (2) e il regolatore (3) nel coperchio rimovibile (1) non siano bloccati.
- Lavare e asciugare i componenti (1, 5, 6, 7), quindi assemblarli.
- rimuovere la condensa che si è accumulata durante la cottura nel contenitore situato sul retro del corpo del dispositivo. Tirare il contenitore della condensa verso di sé, versare l'acqua accumulata e inserirlo nuovamente in posizione.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

L'apparecchio è fatto di materiali che possono essere riutilizzati o riciclati.

Restituirlo a un centro di raccolta e riciclaggio appropriato per apparecchiature elettriche ed elettroniche.

GARANZIA

Questo prodotto è stato concepito per il solo uso domestico, in privato.

Non deve essere usato per scopi professionali.

La garanzia decade in caso di trattamento improprio.



/PL/ Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego wynikających z obecności substancji niebezpiecznych w produkcie. Urządzenie elektryczne należy oddać tak, aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno. URZĄDZENIA NIE WRZUCAĆ DO POJEMNIKA NA ODPADY KOMUNALNE. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi czyszczenia lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

/EN/ The disposal of used electrical and electronic equipment (applies to European Union countries and other European countries with separate waste-collection systems).

This symbol on the product or its packaging indicates that it should not be classified as household waste. It should be handed over to an appropriate company dealing with the collection and recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of the product will prevent potential negative consequences for the environment and human health resulting from hazardous substances present in the product. Electrical devices must be handed over to restrict their re-use and further treatment. If the device contains batteries, remove them, and hand them over to a storage point separately. DO NOT THROW EQUIPMENT INTO THE MUNICIPAL WASTE BIN. Material recycling helps to preserve natural resources. For detailed information on how to recycle this product, please contact your local authority, the recycling company, or the shop where you bought it.

/DE/ Entsorgung von gebrauchten Elektro- bzw. Elektronikgeräten (gilt für Länder der Europäischen Union und andere europäische Länder mit getrennten Abfallsammelsystemen).

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie Elektroschrott an die entsprechende Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- bzw. Elektronikgeräte. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die sich aus den im Produkt enthaltenen gefährlichen Stoffen ergeben können. Das elektrische Gerät muss so übergeben werden, dass die Wiederverwendung und der weitere Gebrauch eingeschränkt sind. Falls sich Batterien im Gerät befinden, entfernen Sie diese und übergeben Sie sie separat an die Sammelstelle. NICHT IN DEN HAUSMÜLL WERFEN. Das Recycling von Materialien trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei. Detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, dem Entsorgungsbetrieb oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

/RU/ Утилизация вышедшего из эксплуатации электрического и электронного оборудования (относится к странам Европейского Союза и другим европейским странам с системами раздельного сбора отходов).

Этот символ на продукте или его упаковке означает, что продукт не следует рассматривать как бытовые отходы. Его следует направить в соответствующий пункт сбора и последующей переработки электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация продукта предотвратит возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, связанные с наличием в продукте опасных веществ. Электрическое устройство должно быть передано для утилизации таким образом, чтобы ограничить его повторное использование. Если в устройстве имеются батарейки, извлеките их и передайте в место сбора отдельно. НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ. Повторная переработка материалов помогает сохранить природные ресурсы. Для получения подробной информации о том, как утилизировать данное изделие, обратитесь в местный орган власти, компанию, занимающуюся уборкой мусора, или в магазин, в котором вы приобрели данный продукт.

/ES/ Eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (aplicable a los países de la Unión Europea y a otros países europeos que poseen sistemas aislados de recogida de residuos).

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe clasificarse como residuo doméstico. Hay que entregarlo en un punto autorizado de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación adecuada del producto prevendrá las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana derivadas de la presencia de sustancias peligrosas en el producto. El dispositivo eléctrico debe ser entregado de manera que se pueda limitar su reutilización y reuso. Si hay pilas en el aparato, hay que quitarlas y entregarlas por separado al punto de almacenamiento. NO TIRAR EL DISPOSITIVO EN EL CUBO DE BASURA MUNICIPAL. El reciclaje de materias ayuda a preservar los recursos naturales. Para obtener la información específica sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, con un proveedor de servicios de reciclaje o con la tienda en la que lo compró.

/FR/ L'élimination des équipements électriques et électroniques usagés (applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination correcte du produit permettra d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine résultant de la présence de substances dangereuses dans le produit. Le matériel électrique doit être remis de manière à limiter sa réutilisation et son utilisation. S'il y a des piles dans l'appareil, retirez-les et déposez-les dans un lieu de stockage séparé. NE JETEZ PAS CET APPAREIL DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES. Le recyclage des matériaux contribue à préserver les ressources naturelles. Pour des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, l'entreprise fournissant des services de nettoyage ou le magasin où vous avez acheté le produit.

/IT/ Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata).

Questa immagine sul prodotto o sul suo imballaggio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici. Restituire il dispositivo a un centro di raccolta e riciclaggio appropriato per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il corretto smaltimento del prodotto permette di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dalla presenza di sostanze pericolose nel prodotto. Smaltire l'apparecchio elettrico in modo da limitarne il riutilizzo e il riuso. Se sono presenti batterie, devono essere rimosse e smaltite separatamente. NON SMALTIRE L'APPARECCHIO NEL CONTENITORE DEI RIFIUTI URBANI. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'autorità locale, il fornitore del servizio di pulizia o il negozio dove è stato acquistato questo prodotto.



KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

SZYBKOWAR SW500

pieczęć sklepu i data sprzedaży
Sprzęt przeznaczony do użytku domowego

SZYBKOWAR SW500 pieczęć sklepu:	1
data sprzedaży:	
SZYBKOWAR SW500 pieczęć sklepu:	2
data sprzedaży:	
SZYBKOWAR SW500 pieczęć sklepu:	3
data sprzedaży:	
SZYBKOWAR SW500 pieczęć sklepu:	4
data sprzedaży:	

OPIS NAPRAWY	1
..... pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	2
..... pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	3
..... pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	4
..... pieczęć punktu usługowego	