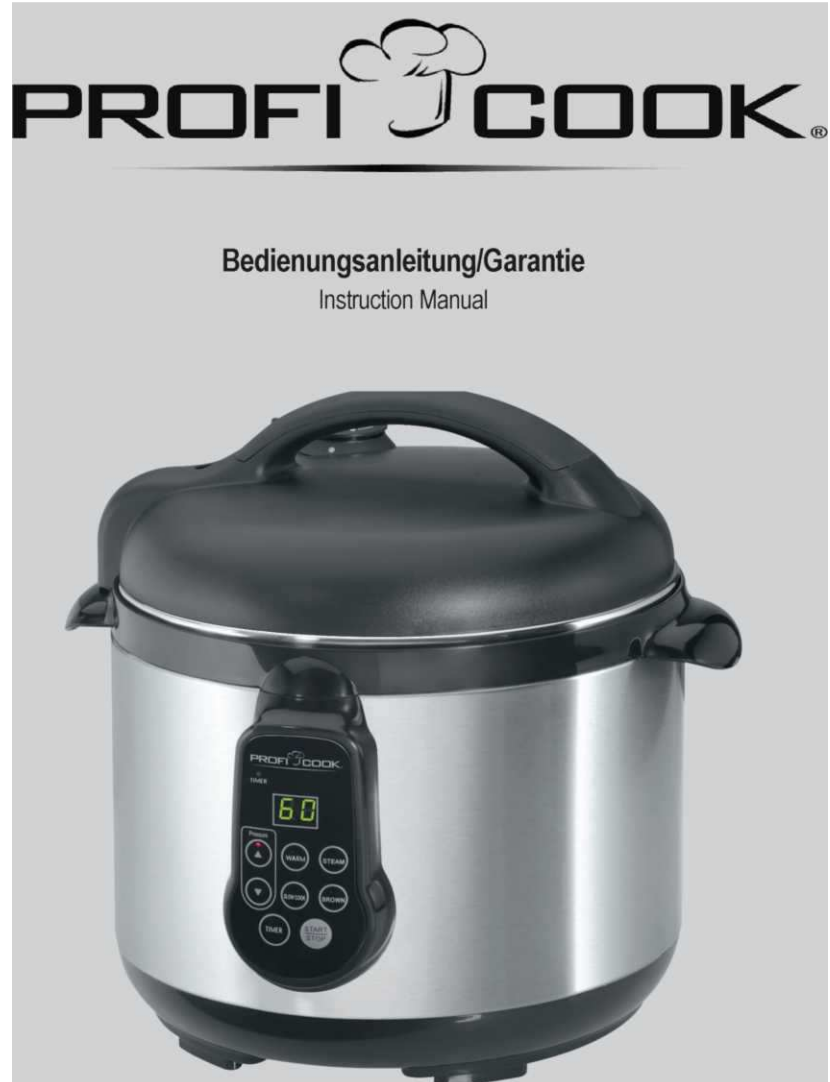
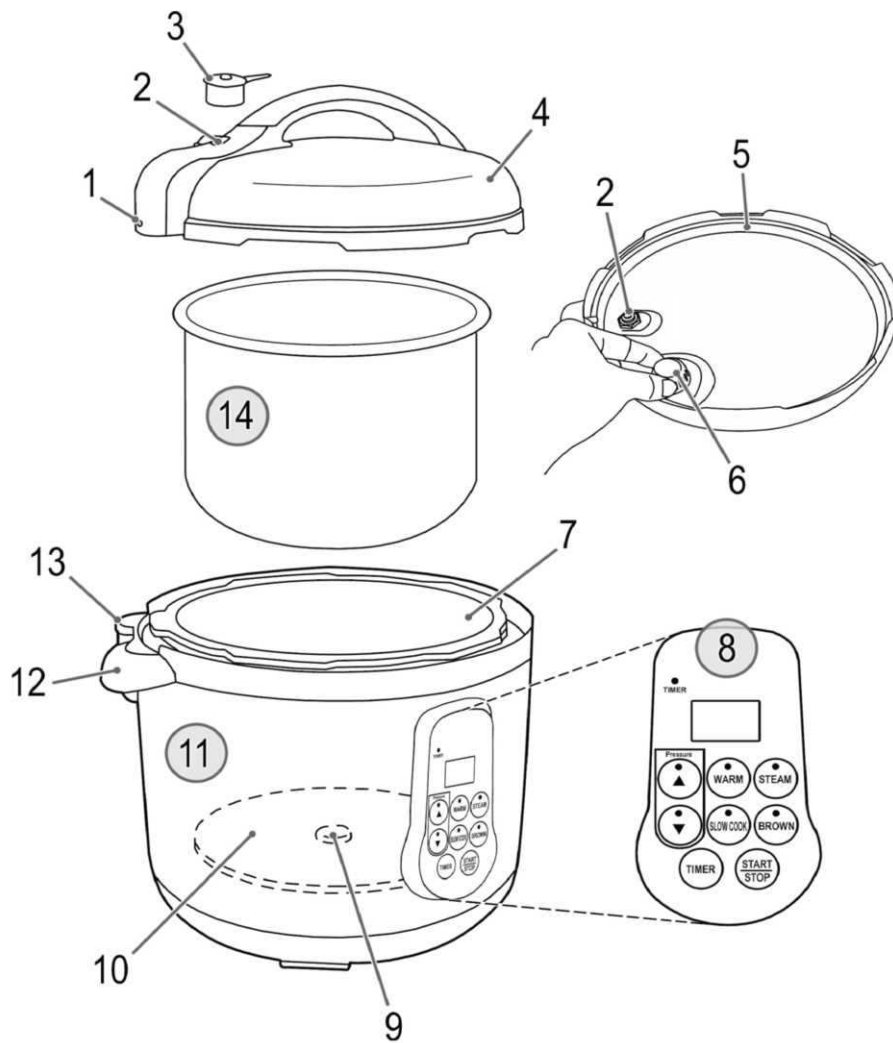


Instrukcja obsługi



Parowy szybkowar ciśnieniowy PC DDK1048

Spis elementów:



Instrukcja obsługi

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup naszego produktu. Życzymy zadowolenia z zakupionego urządzenia.

Symbole użyte w instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są szczególnie oznakowane. Zawsze należy przestrzegać tych instrukcji, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:



OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i pokazuje potencjalne ryzyko obrażeń



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne niebezpieczeństwo dla urządzenia i innych przedmiotów.



HINWEIS:

Podkreśla porady i informacje dla użytkowników.

Informacje ogólne

Przed użyciem urządzenie proszę dokładnie przeczytać i zachować instrukcję obsługi oraz kartę gwarancyjną, paragon oraz w miarę możliwości pudełko z opakowaniem wewnętrznym. W przypadku gdy przekazują Państwo osobie trzeciej należy przekazać także instrukcję obsługi.

- Korzystać z urządzenia wyłącznie do celów prywatnych i zgodnych z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku publicznego.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu. Chronić je przed gorącem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, wilgocią (w żadnym wypadku nie zanurzać w cieczach) oraz ostrymi krawędziami. Nie korzystać z urządzenia mokrymi rękoma. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub zamknięte natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Zawsze wyłączać urządzenie oraz wyciągać wtyczkę z gniazdka (ciągnąć za wtyczkę – nigdy za przewód), jeżeli nie korzystają Państwo z urządzenia, przed montażem elementów wyposażenia, przed czyszczeniem lub w przypadku awarii.
- **Nie** pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Jeżeli muszą Państwo opuścić pomieszczenie, należy zawsze wyłączać urządzenie. Wtyczkę wyciągnąć z gniazdka.
- Urządzenie oraz przewód zasilający należy sprawdzać regularnie pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzeń urządzenia nie należy go używać.
- Dla bezpieczeństwa Państwa dzieci elementy opakowania (plastikowe torebki, karton, styropian itp.) należy przechowywać w miejscach dla nich niedostępnych.



OSTRZEŻENIE!

Nie należy pozwalać małym dzieciom bawić się folią. Istnieje **ryzyko uduszenia!**

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Zapoznaj się uważnie z poniższymi wskazówkami!

Na urządzeniu znajdują się symbole o charakterze ostrzegawczym:



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą!

- Ręce i twarz trzymać z dala od regulatora ciśnienia pary podczas pracy urządzenia.
- Pokrywę otwierać dopiero wtedy, gdy cała para zostanie wypuszczona.
- Ostrożnie otwierać pokrywę po zakończeniu gotowania.

Na wewnętrznej obudowie znajduje się tabliczka ze informacją:

To reduce the risk of electric shock, cook only in removable cooking pot.

Tłumaczenie:

Aby zminimalizować ryzyko porażenia prądem, gotować tylko w wyjmowanym garnku stanowiącym część urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- Nigdy nie używać parowego szybkowaru ciśnieniowego w pobliżu dzieci.
- Nie wstawiać szybkowaru do nagrzanego piekarnika, ani na nagrzanym źródle ciepła.
- Poruszać urządzeniem bardzo ostrożnie kiedy znajduje się pod ciśnieniem. Nie dotykać gorących powierzchni, używać bocznych uchwytów i przycisków. Ewentualnie użyć rękawicy kuchennej.
- Nigdy nie podnosić szybkowaru za uchwyt pokrywy.



OSTRZEŻENIE!

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. **Nie jest** przeznaczone do użytkowania w następujących dziedzinach życia:
 - w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych dziedzinach działalności gospodarczej,
 - w posiadłościach rolniczych,

- przez gości w hotelach, motelach i innych ośrodkach turystycznych,
- w pensjonatach z częściowym wyżywieniem,
- Używać ciśnieniowego szybkowaru parowego tylko zgodnie z jego przeznaczeniem,
- W tym garnku potrawy są przygotowywane pod ciśnieniem. Z powodu niewłaściwego użytkowania mogą Państwo doznać oparzeń. Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzić czy szybkowar został prawidłowo zamknięty. Informacje na ten temat znajdą Państwo w rozdziale „Wskazówki dotyczące użytkowania”.
- Nigdy nie otwierać ciśnieniowego szybkowaru parowego siłą. Przed otwarciem upewnić się czy ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie rozładowane, a zawór ciśnienia znajduje się w pozycji „STEAM”. Bliższe informacje na ten temat znajdą Państwo w rozdziale „Wskazówki dotyczące użytkowania”.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez wody. Bez wody urządzenie ulegnie silnemu uszkodzeniu. Dla funkcji BROWN (przypiekanie) należy zastosować wskazówki na ten temat zawarte w rozdziale „Obsługa”.
- Nigdy nie napełniać urządzenia ponad oznaczenie **MAX (2/3)**. Podczas przygotowywania produktów, które pęcznieją podczas gotowania (np. ryż), należy napełnić szybkowar maksymalnie do połowy jego pojemności nominalnej (2,3 litra).



OSTRZEŻENIE!

- Podczas gotowania mięsa ze skórą, która może wzdąć się podczas gotowania (np. ozory wołowe) nie nakłuwać mięsa dopóki skóra nie ulegnie całkowitemu wzdęciu. W przeciwnym razie istnieje ryzyko oparzenia płynem wydobywającym się pod ciśnieniem z mięsa. Na ten temat przeczytaj Państwo w rozdziale „Wskazówki dotyczące użytkowania”.
- Podczas przygotowywania papkowatych artykułów spożywczych (np. groszek, rabarbar) należy lekko potrząsnąć szybkowarem przed otwarciem. W ten sposób unikną Państwo rozprysnięcia jedzenia po otwarciu pokrywy.
- Nie używać szybkowaru do smażenia produktów pod ciśnieniem w głębokim tłuszczu.
- Nie zakrywać zaworów ciśnieniowych! **Niebezpieczeństwo wybuchu!**
- **Przed każdym użyciem** szybkowaru upewnić się czy zawory ciśnieniowe nie są zatkane. Informacje na ten temat znajdą Państwo w rozdziale „Czyszczenie”. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia któregoś z zaworów należy zwrócić się do fachowca lub naszej obsługi klienta.
- Nie należy podejmować jakichkolwiek ingerencji w systemy zabezpieczające. Podczas obsługi systemów zabezpieczających należy ograniczyć się do czyszczenia.
- Przed czyszczeniem odłączyć przewód zasilania sieciowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do zanurzania w wodzie podczas czyszczenia. Należy przestrzegać wskazówek, których udzielamy w rozdziale „Czyszczenie”.
- Używać tylko oryginalnego osprzętu dla tego urządzenia. Korzystać wyłącznie z obudowy, pokrywy i pierścienia uszczelniającego tego samego producenta.
- Nie naprawiać urządzenia na własną rękę. W tym celu należy zwrócić się do autoryzowanego specjalisty. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilania sieciowego,

musi on zostać wymieniony na specjalny przewód, który jest dostępny u producenta lub jego obsługi klienta.

- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zdolności sensorycznej lub umysłowej lub bez potrzebnego doświadczenia i / lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały wskazówki, w jaki sposób korzystać z urządzenia oraz zrozumiwały niebezpieczeństwa, które z niego wynikają.



UWAGA

Wyjmowanego garnka należy używać tylko jako osprzęt niniejszego urządzenia. Nie nadaje się do użytkowania z innymi urządzeniami do gotowania!

Niniejszą instrukcję należy zachować!

Zawartość opakowania:

Obudowa z wbudowaną płytą grzejącą

Pokrywa bezpieczeństwa

Wyjmowany garnek

Uchwyt wkładu parowego

Wkład parowy

Przewód zasilania sieciowego

Łyżka

Dozownik

Rozpakowywanie urządzenia

- Wyjąć urządzenie z opakowania
- Usunąć całość opakowania, jak np. folia, wypełniacze, spinacze przewodów, opakowanie kartonowe.
- Sprawdzić zawartość opakowania (zakres dostawy)
- Nie uruchamiać urządzenia jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna, bądź stwierdzono uszkodzenia. Niezwłocznie zwrócić towar sprzedawcy.

Opis elementów

1. Trzpień zabezpieczający
2. Zawór pływakowy
3. Regulator ciśnienia pary
4. Pokrywa zabezpieczająca
5. Pierścień uszczelniający pokrywę
6. Pokrywa zaworu regulatora ciśnienia pary
7. Obudowa wewnętrzna
8. Panel obsługi
9. Czujnik temperatury
10. Płyta grzejna
11. Obudowa
12. Uchwyty do przenoszenia
13. Zawieszany pojemnik na kondensat
14. Wyjmowany wkład garnkowy

Panel obsługi

przycisk	funkcja
PRESSURE ▲	Ustawianie czasu lub wysokiego ciśnienia pary (0,6 bara)
PRESSURE ▼	Ustawianie czasu lub niskiego ciśnienia pary (0,3 bara)
WARM	utrzymywanie ciepła
STEAM	gotowanie na parze
SLOW COOK	powolne gotowanie w niskiej temperaturze (82 – 85°C)
BROWN	przypiekanie
TIMER	gotowanie z opóźnieniem
START/STOP	włączanie/ wyłączenie

Opis regulatora ciśnienia pary:

PRESSURE: CIŚNIENIE

STEAM: PARA

Wskazówki dotyczące użytkowania:

Miejsce użytkowania

- Wybrać stabilną, równą płaszczyznę.

- Utrzymać bezpieczny odstęp od palnych przedmiotów jak meble, zasłony itd.
- Nie uruchamiać urządzenia pod szafkami wiszącymi.

Dla Państwa bezpieczeństwa

- Dopóki pokrywa ciśnieniowego szybkowaru parowego nie zostanie prawidłowo zamknięta, wewnątrz urządzenia nie wytworzy się ciśnienie.
- Urządzenie posiada 5 systemów bezpieczeństwa:
 - zawór pływakowy aktywuje trzpień zabezpieczający, kiedy wytworzy się wystarczające ciśnienie. Trzpień zabezpieczający zapobiega niezamierzonemu otwarciu pokrywy pod ciśnieniem.
 - zawór pod regulatorem ciśnienia pary uwalnia parę w przypadku nadciśnienia.
 - trzy elektroniczne systemy bezpieczeństwa regulują temperaturę.
- **Przed każdym użyciem** sprawdzić czy zawory są czyste i nieuszkodzone. Informacje na ten temat znajdują się w rozdziale „Czyszczenie”.

Funkcjonowanie urządzenia

- Wyświetlacz pokazuje gotowość do działania oraz ustawioną wartość.
- W metodach gotowania PRESSURE i STEAM ustawia się wartość pomiędzy „01” i „99” minut. Podczas gotowania w trybie SLOW COOK oraz TIMER (gotowania z opóźnieniem) mogą Państwo ustawiać czas w odstępach półgodzinnych. Przypiekanie (przycisk BROWN) następuje bez ustawienia czasu.
- Wciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- Zawsze mogą Państwo wybrać tylko jedną metodę gotowania. Kombinacje są wykluczone.
- Jeżeli zostanie wybrana funkcja, a w ciągu 30 sekund nie zostanie wciśnięty przycisk START/STOP ustawienia zostaną anulowane. Usłyszą Państwo trzy krótkie sygnały dźwiękowe. Na wyświetlaczu widoczny będzie stan początkowy „00”.
- Odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpocznie się dopiero wtedy, gdy zostanie osiągnięta optymalna dla gotowania temperatura wewnątrz urządzenia. Rozpoznają to Państwo po migającym punkcie na wyświetlaczu.
- Nadmierny kondensat jest podczas gotowania zbierany w zawieszonym pojemniku na kondensat.
- Pod koniec gotowania wyświetlacz wskazuje „0.0”. Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania ciepła. Świeci się kontrolka przycisku WARM.
- Każdy proces gotowania mogą Państwo przerwać, względnie zakończyć przy pomocy przycisku START/ STOP.

Stopień napełnienia

- Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez wody. **Minimalny stopień napełnienia** to ok. 250 ml. Dla funkcji BROWN (przypiekanie) należy zastosować wskazówki na ten temat zawarte w rozdziale „Obsługa”.
- **Maksymalny poziom napełnienia** (pojemność użytkowa) wynosi 3l. (oznaczenie **MAX 2/3**). Podczas przygotowywania produktów, które pęcznieją podczas gotowania (np. ryż), należy napełnić szybkowar maksymalnie do połowy jego pojemności nominalnej (2,3 litra).
- Produkty spożywcze gotowane na parze nie mogą dotykać pokrywy szybkowaru.

Zamykanie pokrywy

1. Upewnić się, że pierścień uszczelniający jest prawidłowo umieszczony w pokrywie.
2. Sprawdzić przepuszczalność zaworów.
3. Umieścić pokrywę na obudowie tak, aby pojemnik na kondensat znajdował się pod trzpieniem zabezpieczającym
4. Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do zatrzaśnięcia. Trzpień zabezpieczający zaskoczy.
5. Upewnić się, że regulator ciśnienia pary znajduje się we właściwej pozycji na zaworze. Punkt • na regulatorze w trybie STEAM lub PRESSURE musi się zgadzać z punktem na pokrywie.

Otwieranie pokrywy



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Używać rękawicy kuchennej lub łyżki do gotowania.
 - Trzymać twarz z dala od pokrywy.
1. Wyłączyć urządzenie przy pomocy przycisku START/ STOP.
 2. Nie zdejmować regulatora ciśnienia pary. Przekręcić go ostrożnie do pozycji STEAM. Z zaworu regulatora ciśnienia wydostanie się para, zostanie rozładowane ciśnienie.
 3. Odczekać aż z zaworu przestanie wydobywać się para.
 4. Jeżeli trzpień zabezpieczający odryglował pokrywę mogą Państwo otworzyć szybkowar. Aby zdjąć pokrywę należy ją przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Rady

- W „tabelkach czasu gotowania” znajdą Państwo wskazówki pomocne przy wyborze metody gotowania.

- Dla **świeżych owoców** lub miękkich produktów spożywczych najodpowiedniejszy jest tryb PRESSURE ▼ lub STEAM.
- Tryb PRESSURE ▲ został opracowany z myślą o potrawach mięsnych, daniach jednogarnkowych itp.
- Nie przygotowywać w szybkowarze potraw z **mlekiem**. Mleko gotuje się wysoko i zakleja zawory pokrywie.
- Produkty takie jak mus jabłkowy, owoce borówki brusznicy, kasza perłowa, groszek, płatki owsiane czy makaron nie powinny być gotowane w szybkowarze pod ciśnieniem. Często pienia się one podczas gotowania co może być przyczyną zablokowania zaworów.
- Aby zredukować powstawanie piany podczas gotowania **fasoli** należy dodać do wody kawałek masła lub łyżkę stołową oleju.
- W przypadku przepisów z alkoholem przed zamknięciem pokrywy musi on odparować.
- Aby sprawdzić stopień ugotowania ozora, należy nakłuć go po spodniej stronie i na czubku, w miejscach pozbawionych skóry. Jeżeli ozór wołowy/ wieprzowy należy zahartować go pod zimną wodą i pozostawić na chwilę do ostygnięcia, tak aby można było go chwycić. W ten sposób skóra da się najlepiej ściągnąć od końca w kierunku czubka ozora.

Uruchamianie

Złącze elektryczne

- Przed umieszczeniem wtyczki w gniazdku sprawdzić, czy napięcie sieciowe jakiego chcą Państwo użyć jest zgodne z napięciem wykorzystywanym przez urządzenie. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Podłączyć przewód zasilający do wejścia przewodu na urządzeniu.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka. Na wyświetlaczu pojawi się „0 0” oznaczające gotowość do pracy.

Przed pierwszym użyciem

1. Wyczyścić wszystkie elementy urządzenia zgodnie informacjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.
2. Umieścić wyjmowany garnek w obudowie.
3. Ustawić osprzęt (wkład parowy i uchwyt wkładu parowego) w wyjmowanym garnku.
4. Napełnić wkład garnkowy 3 litrami ciepłej wody. (do oznaczenia MAX).
5. Zamknąć pokrywę szybkowaru.
6. Uruchomić szybkowar pod ciśnieniem na 15 minut (patrz rozdział „Obsługa”).
7. Wypuścić parę ustawiając regulator ciśnienia pary w pozycji STEAM.
8. Przed opróżnieniem i ponownym wyczyszczeniem wkładu garnkowego należy pozostawić go do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.

Obsługa

PRESSURE – gotowanie z ciśnieniem

1. Napełnić wkład garnkowy przynajmniej 250 ml wody.
2. Zamontować ewentualny osprzęt. Wypełnić produktami zgodnie z przepisem.
3. Zamknąć pokrywę szybkowaru.
4. Przekręcić regulator ciśnienia pary do pozycji **PRESSURE**.
5. Przy pomocy przycisków **PRESSURE ▲** lub **▼** ustawić metodę gotowania. Kontrolka przycisku miga. Na wyświetlaczu pojawia się „01”. Ustawić pożądany czas gotowania wciskając przycisk jednokrotnie dla każdej kolejnej minuty lub przytrzymując przycisk wciśnięty.
6. Wcisnąć przycisk **START/ STOP** aby rozpocząć gotowanie. Kontrolka przycisku **PRESSURE** świeci ciągle.

WSKAZÓWKA:

Wydobywanie się pary przez zawór pływakowy lub zawór regulatora ciśnienia pary podczas gotowania jest zjawiskiem normalnym. Słyszalne są odgłosy syczenia.

7. Urządzenie rozpocznie odliczanie po kilku minutach, kiedy wewnątrz urządzenia wytworzy się odpowiednie ciśnienie.
8. Koniec gotowania zostanie potwierdzony dwoma sygnałami dźwiękowymi. Następnie automatycznie uruchomi się funkcja utrzymywania ciepła. Dopóki nie zakończą Państwo pracy urządzenia przyciskiem **START/ STOP**, urządzenie będzie dla przypomnienia nadawało sygnały dźwiękowe w ok. 3 minutowych odstępach.
9. Nacisnąć przycisk **START/ STOP**. Odczekać ok. 5 minut aby urządzenie rozładowało ciśnienie (metoda naturalnego zwolnienia).
10. Uwolnić pozostałe ciśnienie ustawiając regulator ciśnienia pary w pozycji **STEAM**.
11. Ostrożnie otworzyć pokrywę.

BROWN – Przypiekanie

1. Zgodnie z przepisem umieścić w wyjmowanym garnku tłuszcz do przypiekania. Zostawić garnek otwarty.
2. Wcisnąć przycisk „**BROWN**”. Kontrolka przycisku miga. Na wyświetlaczu pojawia się „0.0”.
3. Wcisnąć przycisk **START/STOP** aby rozpocząć podgrzewanie. Kontrolka przycisku **BROWN** świeci ciągle.
4. Po ok. 5 minutach nagrzewania włożyć mięso. Przypiekać jak zwykle.

i WSKAZÓWKA:

Jeżeli w tym trybie zamknięta zostanie pokrywa, z powodu wysokiej temperatury urządzenie będzie co ok. 10 minut wydawało dźwiękowe sygnały ostrzegawcze.



UWAGA:

Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru!

SLOW COOK – powolne (delikatne) gotowanie w niskiej temperaturze

1. Napełnić wkład garnkowy przynajmniej 250 ml wody.
2. Zamontować ewentualny osprzęt. Wypełnić produktami zgodnie z przepisem.
3. Zamknąć pokrywę szybkowaru.
4. Przekręcić regulator ciśnienia pary do pozycji STEAM.
5. Nacisnąć przycisk SLOW COOK. Kontrolka przycisku miga. Na wyświetlaczu pojawia się „0.5” co odpowiada 30 minutom gotowania.
6. Ustawić odpowiedni czas gotowania wciskając przycisk jednokrotnie na każde kolejne 30 minut, lub przytrzymując przycisk naciśnięty. Najdłuższy czas gotowania wynosi 9 ¹/₂ godziny przy temperaturze ok. 82 – 85 °C.
7. Wcisnąć przycisk START/ STOP aby rozpocząć gotowanie. Kontrolka przycisku SLOW COOK świeci ciągle.
8. Urządzenie rozpocznie odliczanie w półgodzinnych interwałach po osiągnięciu odpowiedniej temperatury.

STEAM – parowanie

1. Napełnić wkład garnkowy przynajmniej 250 ml wody.
2. Zamontować ewentualny osprzęt. Wypełnić produktami zgodnie z przepisem.
3. Zamknąć pokrywę szybkowaru.
4. Przekręcić regulator ciśnienia pary do pozycji STEAM.
5. Nacisnąć przycisk STEAM. Kontrolka przycisku miga. Na wyświetlaczu pojawia się „01”.
6. Ustawić pożądaną czas gotowania wciskając przycisk jednokrotnie dla każdej kolejnej minuty lub przytrzymując przycisk wciśnięty. Maksymalny czas gotowania to 99 minut.
7. Wcisnąć przycisk START/STOP aby rozpocząć podgrzewanie. Kontrolka przycisku STEAM świeci ciągle.

i WSKAZÓWKA:

Podczas gotowania można ostrożnie otworzyć pokrywę, aby sprawdzić stopień ugotowania potrawy.

TIMER – gotowanie z opóźnieniem

Ta funkcja umożliwi Państwu przesunięcia gotowania w czasie do 8 godzin. Opóźnienie można włączyć w trybie PRESSURE, SLOW COOK i STEAM.

i WSKAZÓWKA:

Nie korzystać z funkcji opóźnienia podczas przygotowywania szybko psujących się produktów.

1. Nacisnąć przycisk TIMER. Na wyświetlaczu pojawia się „0.5” co odpowiada 30 minutom opóźnienia.
2. Ustawić odpowiedni czas opóźnienia wciskając przycisk jednokrotnie na każde kolejne 30 minut, lub przytrzymując przycisk naciśnięty.
3. Wybrać metodę gotowania i ustawić czas jego trwania.
4. Wcisnąć przycisk START/STOP aby włączyć funkcję TIMER. Urządzenie rozpocznie gotowanie po upływie ustawionego czasu.

WARM – utrzymywanie ciepła

Funkcja ta pozwala na utrzymanie ciepła przygotowanych potraw na dłużej.

1. Umieścić gotową potrawę we wkładzie garnkowym.
2. Zamknąć pokrywę urządzenia.
3. Ustawić regulator ciśnienia pary w pozycji STEAM.
4. Nacisnąć przycisk WARM. Kontrolka przycisku miga. Na wyświetlaczu pojawia się „0.0”.
5. Wcisnąć przycisk START/STOP aby włączyć funkcję WARM Kontrolka przycisku WARM świeci ciągle.

Kończenie pracy urządzenia

1. Wcisnąć przycisk START/ STOP. Na wyświetlaczu pojawi się „0.0”.
2. Wyciągnąć przewód zasilający z gniazdka.

Problemy z urządzeniem

Problem	Przyczyna/ rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie ma zasilania <ul style="list-style-type: none">• Sprawdzić czy przewód zasilający jest właściwie podłączony do urządzenia• Sprawdzić czy przewód zasilający jest podłączony do gniazdka sieciowego.• Sprawdzić gniazdko innym urządzeniem.• Sprawdzić bezpieczniki domowe.
	Jeżeli urządzenie jest wadliwe należy zwrócić się do naszej obsługi klienta lub

	specjalisty.
Odliczanie w trybie PRESSURE upływa, chociaż nie wytworzyło się jeszcze ciśnienie.	<p>W garnku jest zbyt mało wody.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zatrzymać proces gotowania przyciskiem START/ STOP. • Przekręcić regulator ciśnienia pary do pozycji STEAM. • Zdjąć pokrywę i dolać ok. 1 filiżanki wody. • Wznówić gotowanie.
Para uchodzi przy krawędziach pokrywy.	<p>Upewnić się, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szybkowar został prawidłowo zamknięty. • Pierścień uszczelniający jest czysty i nie uszkodzony, oraz został prawidłowo zamontowany w pokrywie. <p>Patrz także: rozdział „Czyszczenie”.</p>
Nie można otworzyć pokrywy po zakończeniu gotowania.	<p>Ciśnienie wewnątrz urządzenia nie zostało w pełni rozładowane.</p> <ul style="list-style-type: none"> • postępować zgodnie z informacjami zawartymi w rozdziale „Wskazówki dotyczące użytkowania” -> „Otwieranie pokrywy”.

Tabele z czasem gotowania

Podane poniżej wartości czasu gotowania są wartościami przybliżonymi. Należy je traktować jako punkty odniesienia. Ilość oraz właściwości produktów mają wpływ na czas gotowania.

świeże warzywa (ok. 500 g)	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Karczochy	STEAM	30
	PRESSURE ▲	8-10
Bakłażany	STEAM	15-18
	PRESSURE ▼	3-4
Kalafior, Brokuł (różyczki)	STEAM	20-25
	PRESSURE ▼	3-4
Fasola, zielona	PRESSURE ▼	5-7
Groszek, zielony	PRESSURE ▼	3-5

Marchewki (plasterki)	STEAM	18-20
	PRESSURE ▼	4-6
Kapusta (czerwona lub biała)	PRESSURE ▲	3-5
Kalarepa (kawałki)	PRESSURE ▼	5-8
Dyńia	STEAM	16-18
	PRESSURE ▼	5-8
Kolby kukurydzy	PRESSURE ▲	3-5
Strąki papryki (faszerowane)	PRESSURE ▼	8-10
Brukselka	STEAM	24-26
	PRESSURE ▼	4-5
Seler (kawałki)	PRESSURE ▼	2-3
Szparagi	PRESSURE ▼	5-6
Szpinak	PRESSURE ▼	2-3
Dodatki (ok. 500 g)	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Kluski drożdżowe / parowane	PRESSURE ▼	6
Ziemniaki (średnie, całe)	PRESSURE ▲	10-12
Ryż brązowy	PRESSURE ▲	8-9
Ryż biały	PRESSURE ▲	6-7
Mięso (ok. 500 g)	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Golonka	PRESSURE ▲	30-40
Gulasz	PRESSURE ▲	15-20
Pieczeń z zająca / Królik	PRESSURE ▲	10-15
Żeberka	PRESSURE ▲	10-12
Baranina (bez kości)	PRESSURE ▲	20-25
Pieczeń wołowa	PRESSURE ▲	30-40
Ozór wołowy	PRESSURE ▲	45-55
Rolady	PRESSURE ▲	15-20
Pieczeń wieprzowa	PRESSURE ▲	30-35
Ozór wieprzowy	PRESSURE ▲	30
	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Drób		
Kaczka (Pierś/ Udko)	PRESSURE ▲	10-15
Gęś (Pierś/ Udko)	PRESSURE ▲	30
Kurczak (Pierś/ Udko)	PRESSURE ▲	10-15
Pierś indycza	PRESSURE ▲	30
Ryby (ok. 1000 g)	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Dorsz	PRESSURE ▼	7
Łosoś	PRESSURE ▼	7
Okoń czerwony	PRESSURE ▼	7

Sola	PRESSURE ▼	4
Tuńczyk (steki)	PRESSURE ▼	7

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

- Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę.
- Pozostawić urządzenie z wkładem garnkowym do ostygnięcia.
- W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu wyczyszczenia. Grozi to porażeniem prądem lub pożarem.



UWAGA:

- Nie używać szczotek drucianych, ani innych szorujących przedmiotów.
- Nie używać silnych ani ścierających detergentów.
- Niektóre elementy urządzenia mogą być myte w zmywarce.

Czyścić urządzenie wraz z całym osprzętem po każdym użyciu.

1. Wyjąć wkład garnkowy i odłączyć osprzęt.
2. Wewnętrzną i zewnętrzną stronę obudowy czyścić tylko wilgotną ściereczką.
3. Aby opróżnić i wyczyścić zawieszany pojemnik na kondensat (13) należy pociągnąć go w dół. Po wyschnięciu ponownie wsunąć pojemnik od dołu na obudowę do momentu zatrzaśnięcia.
4. Wkład garnkowy i elementy osprzętu czyścić ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń mogą Państwo użyć nylonowej szczotki.
5. Na koniec osuszyć wszystkie elementy.

Pokrywa

1. Zdjąć regulator ciśnienia pary (3) ruchem obrotowym. Umyć pod bieżącą wodą.
2. Zdjąć pierścień uszczelniający (5) z wewnętrznej strony pokrywy. Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Wypłukać i dokładnie wysuszyć.
3. Zdjąć pokrywę zaworu regulatora ciśnienia pary (6). Upewnić się w jasnym świetle, czy zawór nie jest zatkany. W razie potrzeby usunąć pozostałości produktów spożywczych przy pomocy wykałaczki. Wyczyścić pokrywę pod wodą nylonową szczotką a następnie dokładnie wysuszyć.
4. Wyczyścić pokrywę gąbką z detergentem pod ciepłą bieżącą wodą. Zawiesić do wyschnięcia.
5. Sprawdzić ruchomość zaworu pływakowego (2): Trzymać pokrywę poziomo w dół. Zawór pływakowy powinien dać się wcisnąć bez oporu.
6. Sprawdzić pierścień uszczelniający pod kątem uszkodzeń. Nie mogą występować na nim żadne zarysowania. Jeżeli pierścień uszczelniający jest uszkodzony nie uruchamiać urządzenia!

Założyć ponownie pierścień uszczelniający wciskając go na wewnętrzne krawędzie pokrywy pod metalowy pierścień. Metalowy pierścień musi znajdować się we wpuszczeniu pierścienia uszczelniającego. Jeżeli pierścień uszczelniający nie jest prawidłowo pozycjonowany, urządzenie nie będzie działać.

7. Założyć ponownie pokrywę na zawór regulatora ciśnienia pary.

8. Założyć regulator ciśnienia pary z powrotem na zawór.

Przechowywanie

- Wyczyścić urządzenie zgodnie z powyższymi wskazówkami i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Ułożyć pokrywę na ciśnieniowym szybkowarze parowym stroną wewnętrzną do góry. Chroni to zawory i regulator na zewnętrznej stronie pokrywy. Podczas przechowywania urządzenia z zamkniętą pokrywą mogą wytworzyć się nieprzyjemne zapachy.
- Jeżeli zamierzają Państwo nie korzystać z urządzenia przez dłuższy czas zalecamy aby przechowywać je w oryginalnym opakowaniu.
- Przechowywać urządzenie w miejscu suchym, przewiewnym, niedostępnym dla dzieci.

Dane techniczne

Model – PC-DDK 1048

Zasilanie – 230 V 50 Hz

Pobór mocy – 900 W

Klasa ochrony – I

Maksymalne ciśnienie podczas pracy 60 - kPa

Maksymalne bezpieczne ciśnienie - 230 kPa

Pojemność użytkowa – 3l

Waga netto – ok. 5.3 kg

Zmiany techniczne i wizualne w trakcie ciągłego rozwoju produktu zastrzeżone!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub, (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący. Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w

instrukcji obsługi, do wykonania, których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, niewypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie. Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję. Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Znaczenie symbolu “Pojemnik na śmieci”



Proszę chronić nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego i tam oddawać sprzęt, który nie będzie już używany.

Dzięki temu pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Tym sposobem przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, mogą Państwo otrzymać w swoich regionalnych urzędach komunalnych lub w administracji gminy.