

SILVER CREST®



WIELOFUNKCYJNY SZYBKOWAR SSM 1000 A1

PL WIELOFUNKCYJNY SZYBKOWAR
Instrukcja obsługi

HOYER Handel GmbH
Taskopristraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stan informacji:

05/2019 ID: SSM 1000 A1_19_V1.6

IAN 316620

IAN 316620

PL

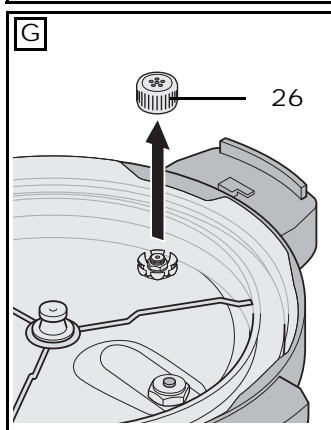
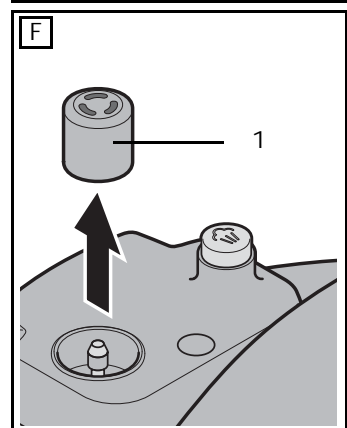
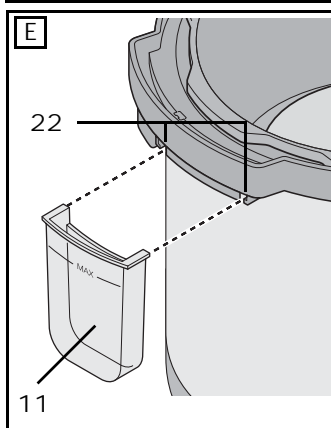
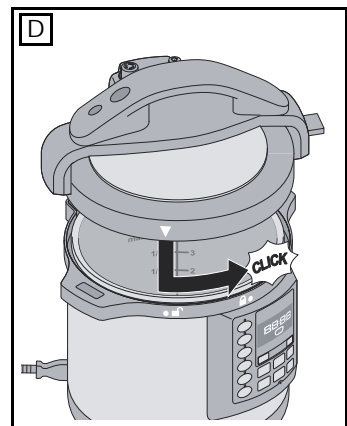
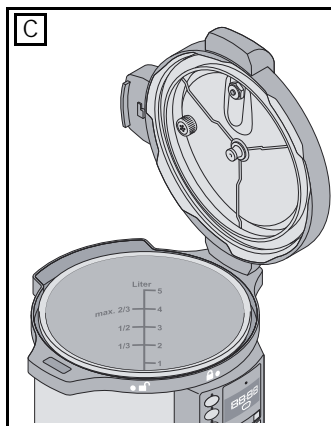
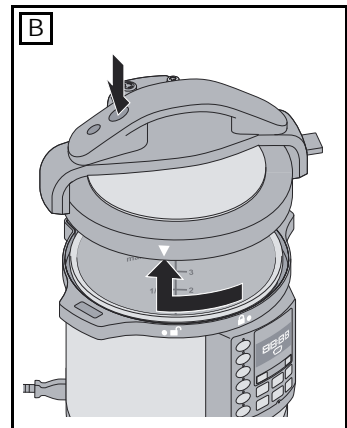
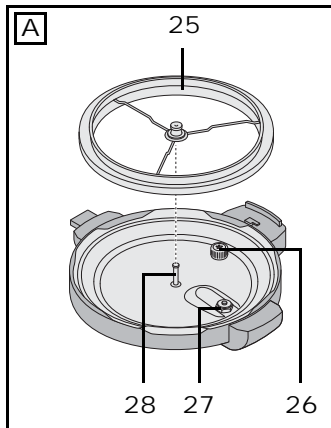
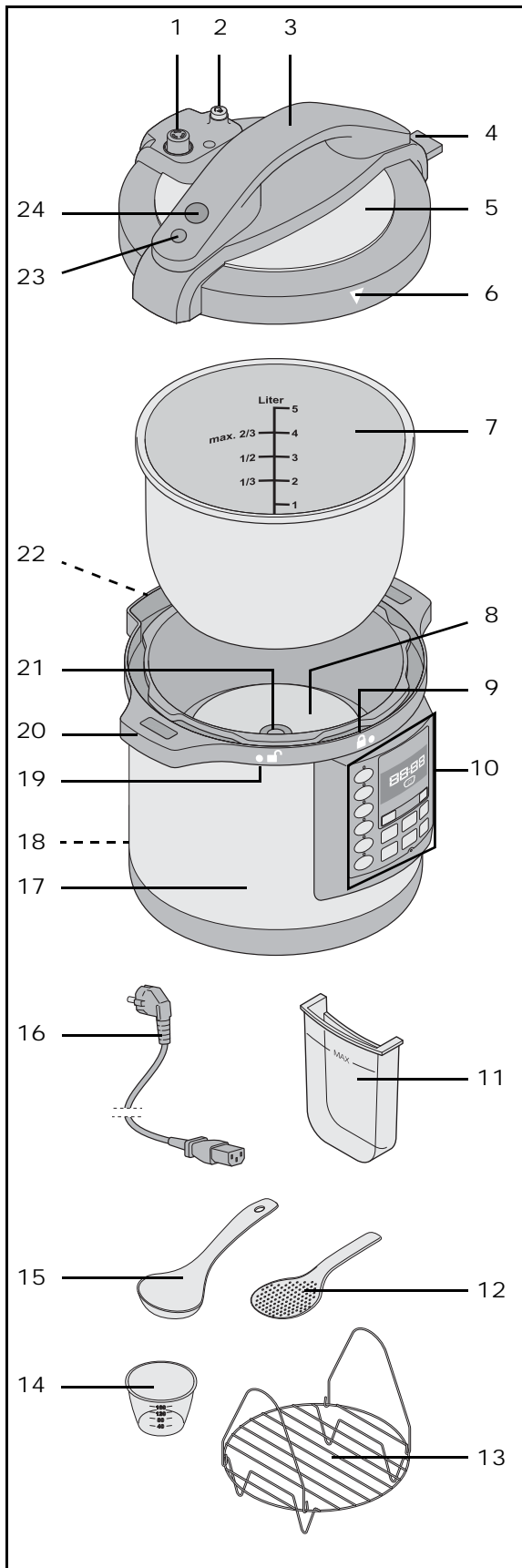
PL



Polski 2







Przegląd



Spis treści

1.	Przegląd	3
2.	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	4
3.	Wskazówki bezpieczeństwa	4
4.	Zawartość zestawu	7
5.	Przegląd panelu obsługi	8
6.	Przegląd funkcji	10
7.	Przed pierwszym użyciem	11
8.	Obsługa urządzenia Multi-Pot	11
8.1	Otwieranie pokrywy (w stanie zimnym)	11
8.2	Odstawianie pokrywy w pozycji ociekania	11
8.3	Zamykanie pokrywy	11
8.4	Otwieranie / zamykanie zaworu ciśnieniowego	12
8.5	Wskaźnik ciśnienia	12
8.6	Bezpieczne otwieranie pokrywy (w stanie gorącym)	12
8.7	Oznaczenia w garnku / pojemności	13
8.8	Używanie wkładki do gotowania na parze	13
9.	Przygotowania przed każdym użyciem	14
10.	Gotowanie w urządzeniu Multi-Pot	14
10.1	Przygotowanie do gotowania	14
10.2	Czasy gotowania	15
10.3	Ustawianie i uruchamianie programu gotowania	15
10.4	Przerywanie procesu gotowania	16
10.5	Zakończenie gotowania	16
10.6	Utrzymywanie ciepła (Utrzym. temp./anuluj)	16
10.7	Gotowanie z opóźnieniem czasowym	17
11.	Poszczególne programy gotowania	17
11.1	Przypiekanie (Obsmaż./sauté)	17
11.2	Przyrządzanie jogurtu (Jogurt)	17
11.3	Gotowanie wolne (Wolne gotow.)	18
11.4	Pieczenie ciasta (Ciasto)	18
11.5	Ryby (Ryba)	19
11.6	Mięso (Wołowina/mięso)	19
11.7	Drób (Drób)	19
11.8	Warzywa (Na parze/warzywa)	19
11.9	Fasola / chili (Fasola/chili)	20
11.10	Dania jednogarnkowe / zupy (Gulasz/Zupa)	20
11.11	Jaja (Jajko)	20
11.12	Ryż (Ryż)	20
11.13	Multigrain (Wielozziarn.)	21
12.	Czyszczenie i przechowywanie	21
12.1	Demontaż urządzenia	21
12.2	Czyszczenie akcesoriów w zmywarce	21
12.3	Czyszczenie obudowy i kabla sieciowego	22
12.4	Kontrola i czyszczenie zaworów	22
12.5	Montowanie akcesoriów	22
12.6	Przechowywanie urządzenia	22
13.	Utylizacja	22
14.	Zamawianie akcesoriów	23
15.	Rozwiązywanie problemów	23
16.	Dane techniczne	24
17.	Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	24

1. Przegląd

- 1 Zawór ciśnieniowy
- 2  Przycisk zaworu ciśnieniowego
- 3 Rączka (pokrywki)
- 4 Mocowanie
- 5 Pokrywka
- 6  Strzałka oznaczenia
- 7 Garnek
- 8 Płytką grzewczą
- 9  Oznaczenie (pokrywka zamknięta)
- 10 Panel obsługi
- 11 Zbiornik na skropliny
- 12 łyżka do ryżu
- 13 Wkładka do gotowania na parze
- 14 Miarka
- 15 łyżka do zupy
- 16 Przewód sieciowy z wtyczką sieciową
- 17 Urządzenie główne
- 18 Gniazdko (do podłączenia przewodu zasilającego)
- 19  Oznaczenie (pokrywka otwarta)
- 20 Rączka (urządzenia głównego)
- 21 Sтыk bezpieczeństwa
- 22 Mocowanie (do zbiornika na skropliny)
- 23 Wskaźnik ciśnienia
- 24 Przycisk odblokowujący (pokrywę)

Rys. A: Spód pokrywki

- 25 Pierścień uszczelniający
- 26 Filtr ochronny (do zaworu ciśnieniowego)
- 27 Spód wskaźnika ciśnienia
- 28 Mocowanie (do pierścienia uszczelniającego)

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia Multi-Pot.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres możliwości wyrobu, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!
- Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.
- Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.
- W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.

Życzymy Państwu udanego korzystania z nowego urządzenia Multi-Pot!

Symbole na urządzeniu



NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Gorące elementy

Aby uniknąć oparzenia, nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia podczas pracy. Używać wyłącznie przewidzianych do tego celu uchwytów i elementów obsługowych.



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Multi-Pot do urządzenia wielofunkcyjne, wyposażone w różne programy do szybkiego i energooszczędnego gotowania pod ciśnieniem (szybkie gotowanie), do wolnowaru (slow cooker), do gotowania na parze, do przypiekania, do przyrządzania jogurtów i do pieczenia ciast.

Wstępne ustawienia ciśnienia i czasu gotowania w większości programów można regulować ręcznie.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz suchych pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie pochylać się nad szybkowarem...
... przy zdejmowaniu pokrywy, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
... kiedy z urządzenia Multi-Pot wydobywa się gorąca para.
- ⊙ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad zaworem ciśnieniowym w chwili otwierania go przyciskiem, gdy znacznie ulatnia się para.
- ⊙ Urządzenie Multi-Pot nie jest frytkownicą. Produktów spożywczych nie można i nie wolno smażyć w oleju.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Dzieciom nie wolno korzystać z urządzenia. Dzieci nie mogą zbliżyć się urządzenia ani do przewodu zasilającego.
- ⊙ Osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.



- ⊙ Części powierzchni urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy urządzenia można je dotykać tylko w obrębie panelu obsługi lub chwytać za uchwyty. Po zakończeniu pracy garnka można dotykać wyłącznie przy użyciu łapki do garnków lub rękawic kuchennych.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 21).
- ⊙ Gotując pod ciśnieniem (z zamkniętym zaworem ciśnieniowym): napełniać urządzenie tylko do maksymalnego poziomu napełnienia (oznaczenie w garnku 2/3), ponieważ w przeciwnym wypadku może dojść do wyrzucania gotującej się wody. Przyrządzając takie produkty spożywcze, jak ryż czy suszone warzywa, które pęcznieją w trakcie gotowania, należy napełnić garnek co najwyżej do połowy (oznaczenie w garnku 1/2).
- ⊙ Należy systematycznie sprawdzać kanały do regulacji ciśnienia, aby upewnić się, że nie są zatkane (patrz „Kontrola i czyszczenie zaworów” na stronie 22).
- ⊙ Przed każdym użyciem należy się upewnić, że zawory nie są zatkane (patrz „Przygotowania przed każdym użyciem” na stronie 14).
- ⊙ Nie otwierać urządzenia, dopóki znajduje się ono pod ciśnieniem. Należy przestrzegać wskazań wskaźnika ciśnienia. Odczekać, aż ciśnienie się zredukuje lub tak długo otwierać zawór ciśnieniowy, aż ilość wydobywającej się pary zmniejszy się do bezpiecznego poziomu. Pod żadnym pozorem nie otwierać urządzenia gwałtownie przy użyciu siły.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić w stabilnej pozycji przy pomocy uchwytów w taki sposób, aby uniknąć rozlewania gorącej cieczy.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego w tym urządzeniu należy zastąpić go przewodem o takich samych parametrach. Proszę zwrócić się do naszego działu obsługi klienta.
- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub osobnym zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go przykrywać. W przeciwnym razie może dojść do niekontrolowanego wzrostu temperatury urządzenia.
- ⊙ Nie pochylać się nad urządzeniem...
 - ... przy zdejmowaniu pokrywki, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... gdy z urządzenia ulatnia się gorąca para.
- ⊙ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad zaworem ciśnieniowym w chwili otwierania go przyciskiem, gdy zacznie ulatniać się para. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną.

- ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do używania w gospodarstwach i podobnych obiektach, jak np...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Uważać, aby do złączy elektrycznych urządzenia nie dostała się żadna ciecz.
- ⊙ Należy pamiętać, że powierzchnia elementu grzejnego po użyciu wciąż pozostaje ciepła.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią

- ⊙ Produkty spożywcze w postaci płynnej i stałej wolno umieszczać wyłącznie w garnku, w żadnym wypadku bezpośrednio w urządzeniu głównym.
- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- ⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda ze stykiem ochronnym, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego o ostre krawędzie lub gorące miejsca.
- ⊙ Podczas eksploatacji uważać, aby przewód zasilający nie został zakleszczony lub zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka, ...
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz ... podczas burzy.
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia, nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Styk bezpieczeństwa pośrodku płytki grzewczej musi być czysty i mieć zapewnioną swobodę ruchu, aby uniknąć przegrzania.
- ⊙ Stała kontrola podczas pracy nie jest konieczna, ale regularna kontrola tak. Dotyczy to w szczególności nastawienia bardzo długiego czasu gotowania.
- ⊙ Nie wstawiać urządzenia Multi-Pot do gorącego pieca.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia

- ⊙ Części powierzchni urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy urządzenia można je dotykać tylko w obrębie panelu obsługi lub chwytać za uchwyty. Po zakończeniu pracy garnka można dotykać wyłącznie przy użyciu łapki do garnków lub rękawic kuchennych.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie wtedy, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała przez gorące produkty spożywcze

- ⊙ Podgrzewając potrawę w stanie rozgotowanym, przed otwarciem należy ostrożnie potrząsnąć urządzeniem Multi-Pot. Ma to zapobiec wytryśnięciu zawartości.
- ⊙ Kiedy gotuje się mięso ze skórą, skóra może nabrznieć. Nie należy nakłuwać mięsa, dopóki skóra jest nabrznięta.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia

- ⊙ Nie otwierać urządzenia Multi-Pot, dopóki znajduje się ono pod ciśnieniem. Należy przestrzegać wskazań wskaźnika ciśnienia.
- ⊙ Nie przestawiać urządzenia w trakcie używania.
- ⊙ Nie pochylać się nad urządzeniem Multi-Pot...
 - ... przy zdejmowaniu pokrywki, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... kiedy z urządzenia Multi-Pot wydobywa się gorąca para.
- ⊙ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad niższymi otworami wylotowymi, gdy ulatnia się z nich para:
 - z zaworu ciśnieniowego, kiedy otwiera się go przy ciskiem,
 - ze wskaźnika ciśnienia, szczególnie w fazie nagrzewania.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- ⊙ Nie wolno używać pustego urządzenia, aby nie narażać go na przegrzanie.
- ⊙ Pod żadnym pozorem nie używać urządzenia bez garnka.
- ⊙ Do gotowania na parze w urządzeniu nie może być ani za dużo, ani za mało wody. Przestrzegać wskazówek dotyczących ilości napełniania i oznaczeń w garnku (patrz „Oznaczenia w garnku / pojemności” na stronie 13).
- ⊙ Nie stawiać urządzenia bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, ponieważ wydostająca się do góry para mogłaby uszkodzić mebel.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.
- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

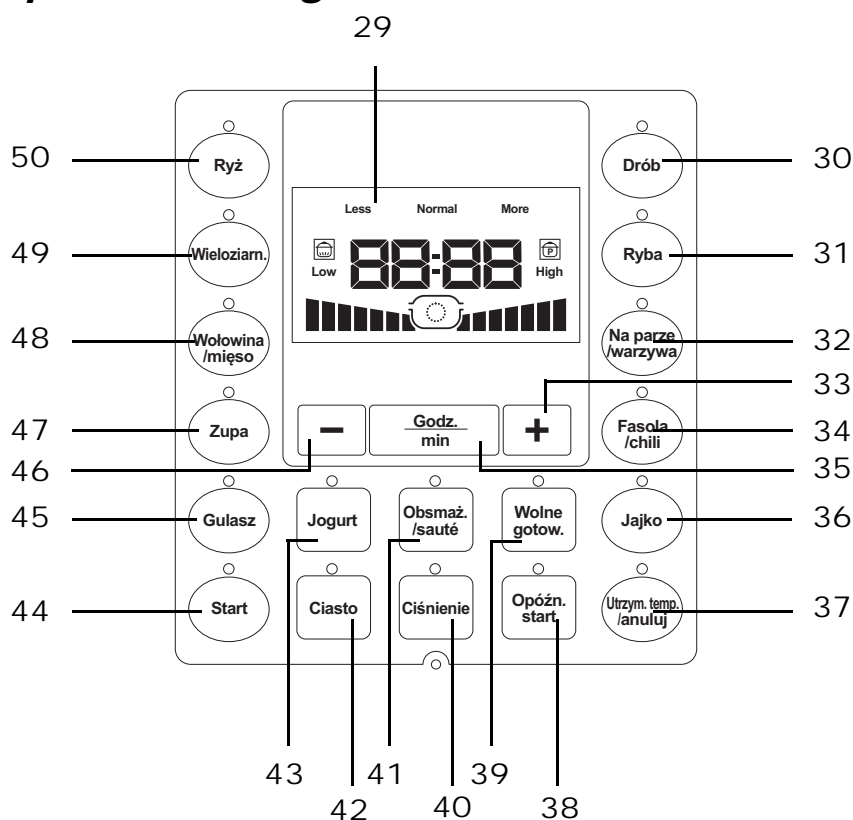
4. Zawartość zestawu

- 1 urządzenie główne 17
- 1 garnek 7
- 1 pokrywka 5
- 1 zbiornik na skropliny 11
- 1 wkładka do gotowania na parze 13
- 1 miarka 14
- 1 łyżka do ryżu 12
- 1 łyżka do zupy 15
- 1 instrukcja obsługi
- 1 książka z przepisami

Rozpakowanie

1. Wyjąć z opakowania wszystkie elementy.
2. Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone.

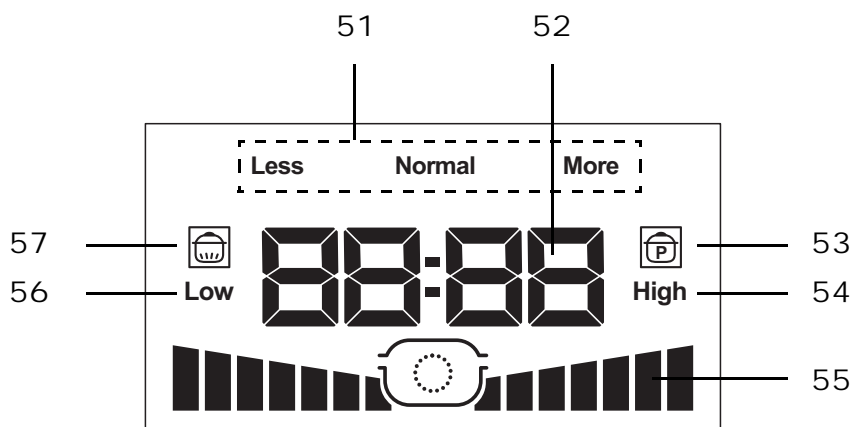
5. Przegląd panelu obsługi





Nr / nazwa		Funkcja
29	Wyświetlacz	Wskazanie aktualnych ustawień i informacji o procesie gotowania, komunikatów o błędach
30	Drób	Przycisk do drobiu
31	Ryba	Przycisk do ryb
32	Na parze/ warzywa	Przycisk do gotowania na parze
33	+	Przycisk plus
34	Fasola/chili	Przycisk do fasoli
35	Godz./min	Przycisk jednostki czasu
36	Jajko	Przycisk do jaj
37	Utrzym. temp./anuluj	Przycisk anulujący
38	Opóźn. start	Przycisk opóźnienia
39	Wolne gotow.	Przycisk wolnowaru
40	Ciśnienie	Przycisk ciśnienia
41	Obsmaż./ sauté	Przycisk przypiekania
42	Ciasto	Przycisk do ciast
43	Jogurt	Przycisk do jogurtów
44	Start	Przycisk start
45	Gulasz	Przycisk do dań jednogarnkowych

Nr / nazwa		Funkcja
46 -	Przycisk minus	Skracanie czasu gotowania
47 Zupa	Przycisk do zup	Program do gotowania zup
48 Wołowina/ mięso	Przycisk do mięs	Program do duszenia mięs
49 Wieloziarn.	Przycisk do dań zbożowych	Program do gotowań mieszanek ziaren, ryżu naturalnego, mieszanek ryżu z ryżem dzikim
50 Ryż	Przycisk do ryżu	Program do gotowania ryżu (ryżu białego lub łuskanego)

Wskazania na wyświetlaczu



Nr / wskazanie	Znaczenie
51 <i>Less, Normal, More</i>	Wybrane wstępne ustawienie czasu gotowania
52	Wyświetlanie czasu gotowania, informacji (np. <i>OFF</i> w trybie czuwania)
53 	Ciśnienie jest zwiększane
54 <i>High</i>	Ustawienie poziomu ciśnienia: wysokie ciśnienie
55	Wyświetlacz słupkowy:
56 <i>Low</i>	Ustawienie poziomu ciśnienia: niskie ciśnienie
57 	Urządzenie nagrzewa się i podnosi ciśnienie (oprócz programów, które działają bez ciśnienia)

6. Przegląd funkcji

Nowe urządzenie Multi-Pot łączy energooszczędne i szybkie gotowanie pod ciśnieniem z nowoczesnym, automatycznym sterowaniem procesami gotowania. Dzięki temu urządzenie jest nie tylko wyjątkowo bezpiecznym szybkowarem, lecz inteligentnym urządzeniem wielofunkcyjnym, które można np. gotować jak w wolnowarze albo przygotowywać jogurt.

Multi-Pot jest wyposażony w 14 programów gotowania. W programach gotowania ustawia się wstępnie czas gotowania, poziom ciśnienia i temperaturę.

- Niektóre programy działają bez ciśnienia. Nie trzeba też ustawiać do nich ciśnienia.
- W innych programach wstępnie ustawiony poziom ciśnienia *High* 54 (wysokie ciśnienie) lub *Low* 56 (niskie ciśnienie) zmieniać przyciskiem Ciśnienie 40.
- Nie można zmieniać wstępnie ustawionych temperatur.
- Chcąc zmienić czas gotowania w przewidzianym zakresie regulacji:
 - Nacisnąć kilkakrotnie przycisk programu, aby dokonać wyboru wstępnego ustawienia *Less*, *Normal*, *More* 51.
 - Żądany czas można też zaprogramować ręcznie, używając przycisków + 33/- 46.
- Wskazywany czas gotowania to czas, w którym czas osiąga i utrzymuje zaprogramowane wartości temperatury i ciśnienia. Wcześniej odbywa się nagrzewanie urządzenia i narastanie ciśnienia.

W poniższej tabeli podane są wstępnie ustawione wartości i zakresy regulacji.

Przycisk	Funkcja	wstępnie ustawiony czas gotowania			zakres ręcznej regulacji czasu gotowania	wstępnie ustawiony poziom ciśnienia:	Wskazówki
		<i>Less</i>	<i>Normal</i>	<i>More</i>			
Ryba	Ryby	5 min	10 min	15 min	1-40 min	<i>Low</i>	
Na parze/ warzywa	Warzywa	3 min	10 min	15 min	1-240 min	<i>Low</i>	
Fasola/ chili	Fasola / chili	25 min	30 min	40 min	1-240 min	<i>High</i>	
Jajko	Jaja	3 min	4 min	8 min	1-10 min	<i>High</i>	
Ciasto	Ciasta	33 min			10-45 min	bez ciśnienia	
Wolne gotow.	gotowanie wolne	4 h			0,5-20 h	bez ciśnienia	- Ustawianie czasu gotowania w w stopniach co 30 minut
Obsmaż./ sauté	Przypiekanie	30 min			brak możliwości	bez ciśnienia	- Osiągnięcie temperatury jest sygnalizowane na wyświetlaczu 29 <i>Hot</i> . - Brak możliwości opóźnienia uruchomienia
Jogurt	Jogurt	24 h	8 h	boil	0,5-99,5 h	bez ciśnienia	- Ustawianie czasu gotowania w w stopniach co 30 minut - Brak możliwości opóźnienia uruchomienia - Po zakończeniu programu nie następuje przełączenie na program utrzymywania ciepła.
Drób	Drób	5 min	15 min	30 min	1-240 min	<i>High</i>	
Gulasz	Dania jednogarnkowe	20 min	35 min	45 min	1-240 min	<i>High</i>	
Zupa	Zupa	20 min	30 min	240 min	1-240 min	<i>High</i>	
Wołowina/ mięso	Mięso	20 min	35 min	70 min	1-240 min	<i>High</i>	

Przy-cisk	Funkcja	wstępnie ustawiony czas gotowania			zakres ręcznej regulacji czasu gotowania	wstępnie ustawiony poziom ciśnienia:	Wskazówki
		Less	Normal	More			
Wielozia- rn.	Dania zbo- żowe	20 min	40 min	60 min	1-240 min	High	
Ryż	ryż	6 min	8 min	15 min	1-20 min	High	

7. Przed pierwszym użyciem

- Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 21)!
- Ściągnąć folię ochronną z panelu obsługi 10.

WSKAZÓWKA: Części urządzenia mogą być w momencie dostarczenia pokryte cienką warstwą tłuszczu, co podczas pierwszego użycia może spowodować lekką emisję dymu i tworzenie się specyficznego zapachu. Nie jest to zjawisko szkodliwe i ustaje po krótkim czasie. Pamiętać w tym czasie o zapewnieniu wystarczającej wentylacji.

8. Obsługa urządzenia Multi-Pot

8.1 Otwieranie pokrywki (w stanie zimnym)

Rys. B:

1. Przytrzymać wciśnięty przycisk zwalniający blokadę 24, równocześnie obracając pokrywkę 5 zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka oznaczenia wskaże 6 na oznaczenie ● 19.
2. Zdjąć pokrywkę 5, podnosząc ją do góry.

8.2 Odstawianie pokrywki w pozycji ociekania

Rys. C: Chcąc na przykład osuszyć gorącą pokrywkę, można ustawić ją pionowo, wstawiając strzemiączkiem 4 w wycięcie jednej z rączek 20 urządzenia 17 głównego.

8.3 Zamykanie pokrywki


Rys. D:


Bez prawidłowego zamknięcia pokrywki 5 nie uda się uzyskać w Multi-Pot właściwego ciśnienia.


1. Nasadzić pokrywkę 5 ze strzałką oznaczenia ▼ 6 zwróconą w stronę oznaczenia ● 19.
2. Obracać pokrywkę 5 w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara, aż strzałka oznaczenia ▼ 6 wskaże oznaczenie ● 9. Mechanizm ryglujący zablokuje się, wydając charakterystyczne kliknięcie.

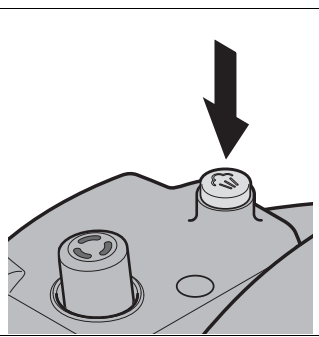
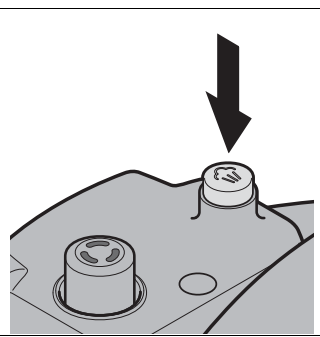

WSKAZÓWKA: Kiedy pokrywka 5 znajdzie się na urządzeniu głównym, ale nie zostanie poprawnie zamknięta, rozlegną się dźwięki sygnału a na wyświetlaczu 29 wyświetli się Lid.

8.4 Otwieranie / zamykanie zaworu ciśnieniowego


 **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń** na skutek oparzenia!

- ☉ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad zaworem ciśnieniowym 1 w chwili otwierania go przyciskiem  2, gdy zacznie ulatniać się para. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną.

Przyciskiem  2 można otwierać i zamykać zawór ciśnieniowy 1.

Otwieranie	Zamykanie
	
<ul style="list-style-type: none">• Wcisnąć przycisk zaworu ciśnieniowego  2 w dół, aż się zablokuje.	<ul style="list-style-type: none">• Nacisnąć na przycisk zaworu ciśnieniowego  2, aż nastąpi jego zwolnienie.


8.5 Wskaźnik ciśnienia


 **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń** na skutek oparzenia!

- ☉ Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy spód wskaźnika ciśnienia jest 27 czysty i czy może się swobodnie poruszać (patrz „Przygotowania przed każdym użyciem” na stronie 14).
- ☉ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad wskaźnikiem ciśnienia 23, gdy ulatnia się z nich para.

Wskaźnik ciśnienia 23 to zawór umieszczony w zagłębieniu pokrywki 5. Z tego zaworu może wydobywać się gorąca para wodna, kiedy w urządzeniu Multi-Pot narasta ciśnienie. Podnoszenie się wskaźnika ciśnienia 23 świadczy o tym, że Multi-Pot znajduje się pod ciśnieniem.

8.6 Bezpieczne otwieranie pokrywki (w stanie gorącym)

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń** na skutek oparzenia!

- ☉ Nie otwierać urządzenia Multi-Pot, dopóki znajduje się ono pod ciśnieniem. Należy przestrzegać wskazań wskaźnika ciśnienia 23. Odczekać, aż ciśnienie się zredukuje lub tak długo otwierać zawór ciśnieniowy 1, aż ilość wydobywającej się pary zmniejszy się do bezpiecznego poziomu. Pod żadnym pozorem nie otwierać urządzenia Multi-Pot gwałtownie przy użyciu siły.
- ☉ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad zaworem ciśnieniowym 1 w chwili otwierania go przyciskiem  2, gdy zacznie ulatniać się para. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną.

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała** przez gorące produkty spożywcze!

- ☉ Podgrzewając potrawę w stanie rozgotowanym, przed otwarciem należy ostrożnie potrząsnąć urządzeniem Multi-Pot. Ma to zapobiec wytrysnięciu zawartości.
- ☉ Kiedy gotuje się mięso ze skórą, skóra może nabrznieć. Nie należy nakłuwać mięsa, dopóki skóra jest nabrznięta.

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń** na skutek oparzenia!

- ☉ Gorącego urządzenia można dotykać tylko w obrębie panelu obsługi 10 lub chwytając za uchwyty 3/20.

Zanim będzie można bezpiecznie otworzyć znajdujące się pod ciśnieniem urządzenie Multi-Pot, konieczne jest zredukowanie ciśnienia w garnku. Mechanizm bezpieczeństwa uniemożliwia otwarcie pokrywki 5 tak długo, jak długo wskaźnik ciśnienia 23 pozostaje w górze. Są dwie możliwości obniżenia ciśnienia:



- W przypadku szybkiego odparowania ciśnienie jest szybko zredukowane poprzez zawór redukcji ciśnienia 1.
- W przypadku powolnego schładzania ciśnienie spada powoli bez otwierania zaworu.

WSKAZÓWKI:

- Powolne schładzanie jest zalecane, kiedy w urządzeniu Multi-Pot znajdują się dużo ilości płynu (np. zupa) albo potrawy o wysokiej zawartości skrobi (np. owsianka). Przy szybkim odparowaniu potrawy te mogą wytrysnąć razem z parą i zatkać zawory.
- Metodę szybkiego odparowania można stosować przy potrawach krótko gotowanych, które szybko się rozgotowują.
- W programie utrzymywania ciepła Utrzym. temp./ anuluj 37 ciśnienie ulega powolnemu obniżeniu.

- Program gotowania bez ciśnienia nie przewiduje opcji odparowywania. Otwierając pokrywkę 5, należy zwracać uwagę na gorące potrawy i gorące powierzchnie.
- Jeśli wskaźnik ciśnienia 23 nie opadnie do pozycji wyjściowej mimo braku pary wodnej i ciśnienia w urządzeniu, oznacza to, że jest zabrudzony albo przyblokowany. W takim przypadku należy lekko dociśnąć wskaźnik ciśnienia ołówkiem, pałeczką do ryżu itp.

Szybkie odparowanie


1. Zakończyć proces gotowania i wyciągnąć wtyczkę sieciową 16.
2. Wcisnąć ostrożnie przycisk zaworu ciśnieniowego  2, aż się zablokuje w zatrasku, aby otworzyć zawór ciśnieniowy 1. W urządzeniu Multi-Pot spadnie ciśnienie. Jednocześnie ulotni się gorąca para wodna!
3. Należy sprawdzić, czy wskaźnik ciśnienia 23 opadł na swoje miejsce.
4. Przytrzymać wciśnięty przycisk zwalniający blokadę 24, równocześnie obracając pokrywkę 5 zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka oznaczenia wskaże 6 na oznaczenie  19.
5. Ostrożnie zdjąć pokrywkę 5, podnosząc ją do góry.

Powolne schładzanie

Kiedy urządzenie znajduje się w trybie czuwania (wskaźnik OFF) lub gdy realizowany jest program utrzymywania ciepła Utrzym. temp./anuluj 37, następuje automatyczny powolny spadek ciśnienia. To, ile czasu zajmuje proces schładzania, zależy od ilości gotowanej żywności i może potrwać nawet 15 minut.

1. Multi-Pot musi się schładzać, dopóki nie opadnie wskaźnik ciśnienia 23.

WSKAZÓWKA: Proces schładzania można nieco przyspieszyć, kładąc zimny, wilgotny (ale dobrze wykręcony) ręcznik na pokrywkę. Wcześniej jednak konieczne jest wyciągnięcie wtyczki przewodu sieciowego 16.

2. Przytrzymać wciśnięty przycisk zwalniający blokadę 24, równocześnie obracając pokrywkę 5 zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka oznaczenia wskaże 6 na oznaczenie  19.
3. Ostrożnie zdjąć pokrywkę 5, podnosząc ją do góry.

8.7 Oznaczenia w garnku / pojemności



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ⊙ Gotując pod ciśnieniem (z zamkniętym zaworem ciśnieniowym 1): napełniać garnek 7 tylko do maksymalnego poziomu napełnienia (oznaczenie w garnku *max. 2/3*), ponieważ w przeciwnym wypadku może dojść do wyrzucania gotującej się wody. Przyrządzając takie produkty spożywcze, jak ryż czy suszone warzywa, które pęcznieją w trakcie gotowania, należy napełnić garnek 7 co najwyżej do połowy (oznaczenie w garnku *1/2*).

OSTRZEŻENIE przed uszkodzonymi materiałnymi!

- ⊙ Nie wolno używać pustego urządzenia, aby nie narażać go na przegrzanie.

Podczas gotowania pod ciśnieniem (z zamkniętym zaworem ciśnieniowym 1) w urządzeniu nie może być ani za dużo, ani za mało wody. Przestrzegać oznaczeń w garnku 7.

- *max. 2/3*: To maksymalna wysokość, do jakiej można napełniać urządzenie.
- *1/2*: To oznaczenie wskazujące połowę całkowitej wysokości napełniania garnka 7. Maksymalnie do tego oznaczenia wolno nalewać np. wody do ryżu i podobnych pęczniejących produktów spożywczych.
- Do garnka zawsze należy wlewać co najmniej 250 ml płynu (wody, bulionu itp) 7.

8.8 Używanie wkładki do gotowania na parze



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Wkładka do gotowania na parze 13 rozgrzewa się w trakcie używania. Przed wyjęciem z garnka 7 należy poczekać, aż ostygnie, albo posłużyć się łapką do garnków lub rękawiczką kuchenną.

Chcąc gotować żywność na parze (np. korzystając z funkcji Na parze/warzywa 32), można wstawić wkładkę do gotowania na parze 13 do garnka 7. Wlać tylko trochę wody do garnka 7, aby kratka znajdowała się nad powierzchnią. Ułożyć żywność na kratce. Nie powinny dotykać wody.

Wkładanie i wyjmowanie kratki ułatwiają odchylane do góry uchwyty (uszty). Z kolei na czas przechowywania uchwyty można złożyć, aby zaoszczędzić miejsca w szafce.

9. Przygotowania przed każdym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ⊙ Styk bezpieczeństwa 21 pośrodku płytki grzewczej 8 musi być czysty i mieć zapewnioną swobodę ruchu, aby uniknąć przegrzania.
- ⊙ Przed każdym użyciem należy upewnić się, że zawór (wskaźnik ciśnienia 23 i zawór ciśnieniowy 1) nie są zatkane.

Punkty do sprawdzenia:

- Pierścień uszczelniający 25 musi być poprawnie założony. Uszczelka wokół niego musi dobrze przylegać do powierzchni.
- Filtr ochronny 26 musi być wolny od zanieczyszczeń.
- Spód wskaźnika ciśnienia 27 musi być czysty i mieć zapewnioną swobodę ruchu.
- Wnętrze urządzenia głównego 17, płytka grzewcza 8 i styk bezpieczeństwa 21 muszą być wolne od zanieczyszczeń i suche.

Ustawianie



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Urządzenie główne 17 należy ustawić na równej, suchej i nieśliskiej powierzchni roboczej, co wykluczy jego ewentualne przewrócenie się lub zsuniecie.

Mocowanie zbiornika na skropliny

Zbiornik 11 służy do wyłapywania skroplin ściekających z pokrywki 5 do górnego pierścienia w urządzeniu głównym 17.

- Rys. E: Wsunąć zbiornik na skropliny 11 w mocowanie 22.

WSKAZÓWKA: Zbiornik na skropliny 11 należy opróżnić najpóźniej wówczas, gdy poziom wody dojdzie do oznaczenia MAX.

10. Gotowanie w urządzeniu Multi-Pot



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ⊙ Wnętrze urządzenia głównego 17 musi pozostawać czyste i suche.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Należy uważać, aby żadna część ciała (np. dłoń albo ramię) nie znajdowała się nad wskaźnikiem ciśnienia 23, gdy ulatnia się z nich para:
- ⊙ Nie otwierać urządzenia Multi-Pot, dopóki znajduje się ono pod ciśnieniem. Stosować się do zaleceń w rozdziale „Bezpieczne otwieranie pokrywki (w stanie gorącym)” na stronie 12.




NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!


- ⊙ Części powierzchni urządzenia podczas pracy bardzo się nagzewają. Podczas pracy urządzenia można ich dotykać tylko w obrębie panelu obsługi 10 lub chwytać za uchwyty 3 + 20. Po zakończeniu pracy garnka 7 można dotykać wyłącznie przy użyciu łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

WSKAZÓWKI:

- Zanim zaczniesz się gotować, należy zapoznać się z obsługą urządzenia Multi-Pot (patrz „Obsługa urządzenia Multi-Pot” na stronie 11).
- Poniżej opisane są podstawowe zasady postępowania. W niektórych programach występują odstępstwa, które wyszczególniono w tabeli w rozdziale „Przegląd funkcji” na stronie 10 i opisie poszczególnych programów gotowania (patrz „Poszczególne programy gotowania” na stronie 17).

10.1 Przygotowanie do gotowania

1. Produkty spożywcze należy przygotować zgodnie z przepisem kulinarnym i umieścić w garnku 7. Konieczne jest stosowanie się do zaleceń „Oznaczenia w garnku / pojemności” na stronie 13 i informacji w rozdziale „Poszczególne programy gotowania” na stronie 17.
2. Ewentualnie przetrzeć garnek 7 z zewnątrz. Musi być czysty i suchy.
3. Włożyć garnek 7 do urządzenia głównego 17.
4. Nasadzić pokrywkę 5 i zaryglować, aby strzałka oznaczenia 6 wskazywała oznaczenie  9. Mechanizm ryglujący zablokuje się, wydając charakterystyczne kliknięcie.

5. Zawór ciśnieniowy 1 zamyka/otwiera się przyciskiem  2.
 - Podczas gotowania pod ciśnieniem zawór ciśnieniowy 1 musi być zamknięty.
 - Podczas gotowania bez ciśnienia zawór ciśnieniowy 1 musi być otwarty.
6. Najpierw konieczne jest podłączenie przewodu zasilającego 16 do gniazdka 18 w urządzeniu głównym 17. Następnie wpiąć wtyczkę sieciową do gniazdka z odpowiednim bolcem ochronnym. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
7. Natychmiast po podłączeniu urządzenia do prądu na wyświetlaczu 29 wyświetli się wskazanie *OFF*. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

10.2 Czasy gotowania

Czasy gotowania są uzależnione od świeżości i jakości produktów spożywczych, wielkości kawałków i osobistych preferencji (al dente albo przegotowane).

Aby można było dostosować czasy gotowania z tradycyjnych przepisów kulinarnych do gotowania w urządzeniu Multi-Pot, należy stosować się do poniższych ogólnych reguł:

- W przypadku gotowania pod wysokim ciśnieniem (poziom ciśnienia *High* 54) czas gotowania skraca się mniej więcej o połowę.
Przykład:
Przepis kulinarny przewiduje czas gotowania 90 minut. Przy poziomie ciśnienia *High* 54 czas gotowania w urządzeniu Multi-Pot wynosi:
 $1/2 \text{ z } 90 \text{ min} = 45 \text{ minut}$.
- W przypadku gotowania pod niskim ciśnieniem (poziom ciśnienia *Low* 56) czas gotowania skraca się o około dwie trzecie.
Przykład:
Przepis kulinarny przewiduje czas gotowania 90 minut. Przy poziomie ciśnienia *Low* 56 czas gotowania w urządzeniu Multi-Pot wynosi:
 $2/3 \text{ z } 90 \text{ min} = 60 \text{ minut}$.
- W przypadku gotowania bez ciśnienia (zawór ciśnieniowy 1 otwarty) czas gotowania pozostaje taki sam.

WSKAZÓWKI:

- Dalsze wskazówki dotyczące czasów gotowania znajdują Państwo w rozdziale „Poszczególne programy gotowania” na stronie 17.
- Jeśli stosuje się większe ilości, niż podano w tabelach, czasy gotowania mogą się wydłużyć. Zwykle domowe porcje z reguły udaje się ugotować bez przedłużania czasu gotowania.

10.3 Ustawianie i uruchamianie programu gotowania

WSKAZÓWKA: Przyciskiem anulującym Utrzym. temp./anuluj 37 można w każdej chwili anulować ustawienia lub bieżący program.

1. Nacisnąć wybrany przycisk programu. Zaczną migać diody LED nad przyciskiem programu i nad przyciskiem start Start 44. Na wyświetlaczu 29 wyświetli się wstępne ustawienie czasu gotowania *Normal* 51 i miga wstępnie ustawiony czas gotowania.

Dopóki diody LED i wskaźnik migają, możliwa jest zmiana ustawień czasu i poziomu ciśnienia.

WSKAZÓWKA: Wstępnie ustawione wartości i zakresy ustawienia są podane w tabeli w rozdziale „Przegląd funkcji” na stronie 10.

2. Zgodnie z życzeniem można najpierw zmienić poziom ciśnienia:
Nacisnąć poziom ciśnienia Ciśnienie 40, aby dokonać zmiany z *High* 54 na *Low* 56 lub odwrotnie.
3. Chcąc zmienić czas gotowania w przewidzianym zakresie regulacji:
 - Nacisnąć kilkakrotnie przycisk programu, aby dokonać wyboru wstępnego ustawienia *Less*, *Normal*, *More* 51.
 - Żądany czas można też zaprogramować ręcznie, używając przycisków + 33/- 46.
 - Przytrzymanie wciśniętych przycisków + 33/- 46 przyspieszy wybór żądanej wartości.
4. Aby uruchomić program gotowania, wystarczy nacisnąć przycisk start Start 44.
 - Diody LED nad przyciskiem wybranego programu i nad przyciskiem start Start 44 zaczną świecić światłem ciągłym.
 - Na wyświetlaczu 29 pojawi się wskazanie *ON*, a bieżący wskaźnik słupkowy 55 zasygnalizuje, że zaczęło się nagrzewanie urządzenia i wytwarzanie ciśnienia.



57 Ten symbol wskazuje, że urządzenie się nagrzewa i ciśnienie rośnie.

- Może to trochę potrwać w zależności od ilości użytych produktów i programu gotowania.
5. Proces gotowania rozpoczyna się automatycznie z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury i ciśnienia.
 - Na wyświetlaczu 29 odliczany jest czas gotowania.



53 Ten symbol pokazuje, że zaprogramowane ciśnienie zostało osiągnięte.

- Aby utrzymać temperaturę, urządzenie co pewien czas automatycznie włącza (przesuwający się wskaźnik słupkowy 55) i wyłącza nagrzewanie (wskaźnik słupkowy 55 stojący w miejscu).
6. Koniec procesu gotowania sygnalizowany jest odpowiednim dźwiękiem. Urządzenie automatycznie przechodzi do programu utrzymywania ciepła. Świe-

ci się dioda LED przycisku anulującego Utrzym. temp./anuluj 37. Na wyświetlaczu 29 czas utrzymywania ciepła jest liczony od 00:00. Równocześnie powoli spada ciśnienie.

10.4 Przerwanie procesu gotowania

- Nacisnąć przycisk anulujący Utrzym. temp./anuluj 37, aby anulować bieżący program. Urządzenie znajdzie się wówczas w trybie czuwania. Na wyświetlaczu 29 pojawia się wskazanie OFF.

10.5 Zakończenie gotowania

- Program gotowania lub program utrzymywania ciepła kończy się naciśnięciem przycisku anulującego Utrzym. temp./anuluj 37. Na wyświetlaczu 29 pojawi się OFF. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową 16 z gniazdka.
- Wybrać odpowiednią procedurę, aby zredukować ciśnienie w garnku i bezpiecznie otworzyć 5 pokrywę (patrz „Bezpieczne otwieranie pokrywki (w stanie gorącym)” na stronie 12).
- Wyjąć gorący garnek 7, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odczekać do momentu jego całkowitego schłodzenia.

10.6 Utrzymywanie ciepła (Utrzym. temp./anuluj)



Po sfinalizowaniu programu gotowania urządzenie automatycznie przechodzi do programu utrzymywania ciepła Utrzym. temp./anuluj 37.

Program utrzymywania ciepła można też włączać manualnie, aby utrzymać temperaturę gorących dań w Multi-Pot.

WSKAZÓWKI:

- Bardzo długie podtrzymywanie wysokiej temperatury zmienia smak i wygląd potraw, niszczy witaminy i może prowadzić do zepsucia żywności.
- Program utrzymywania ciepła działa bez ciśnienia, dlatego można otwierać i zamykać pokrywę 5 w trakcie realizacji programu. Czasem trzeba jednak uwzględnić ciśnienie, jakie pozostało jeszcze po poprzednim programie gotowania.
- Po programie przyrządzania jogurtu (Jogurt 43) urządzenie nie przechodzi automatycznie do programu utrzymywania ciepła.

- Umieścić gorącą potrawę w garnku 7.
- Ewentualnie przetrzeć garnek 7 z zewnątrz. Musi być czysty i suchy.
- Włożyć garnek 7 do urządzenia głównego 17.

- Nasadzić pokrywę 5 i zaryglować, aby strzałka oznaczenia 6 wskazywała oznaczenie  9. Mechanizm ryglujący zablokuje się, wydając charakterystyczne kliknięcie.
- Otworzyć zawór ciśnieniowy 1, dociskając przycisk zaworu ciśnieniowego  2, aż zablokuje się w zatrzasku.
- Za pomocą przewodu zasilającego 16 połączyć gniazdko 18 w urządzeniu głównym 17 z prawidłowo zainstalowanym gniazdkiem ze stykiem zabezpieczającym, które odpowiada parametrom technicznym.
- Natychmiast po podłączeniu urządzenia do prądu na wyświetlaczu 29 wyświetli się wskazanie OFF. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Nacisnąć przycisk anulujący Utrzym. temp./anuluj 37, aby uruchomić program utrzymywania ciepła. Świeci się dioda LED przycisku anulującego Utrzym. temp./anuluj 37. Na wyświetlaczu 29 czas utrzymywania ciepła jest liczony od 00:00. Program utrzymywania ciepła kończy się automatycznie po 12 godzinach.
- Aby zakończyć program utrzymywania ciepła, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk anulujący Utrzym. temp./anuluj 37. Zgaśnie dioda LED przycisku anulującego Utrzym. temp./anuluj 37. Na wyświetlaczu 29 pojawia się wskazanie OFF. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową 16 z gniazdka.
- Otworzyć pokrywę 5 i ustawić ją w pozycji ociekania (patrz „Odstawianie pokrywki w pozycji ociekania” na stronie 11).
- Wyjąć gorący garnek 7, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odczekać do momentu jego całkowitego schłodzenia.

10.7 Gotowanie z opóźnieniem czasowym

Ta funkcja umożliwia wcześniejsze przygotowanie do gotowania i rozpoczęcie samego gotowania dopiero po pewnym czasie. Proces gotowania może się rozpoczynać z maksymalnym opóźnieniem 24 godzin (od 0:01 do 23:59).

WSKAZÓWKI:

- Program przyrządzania jogurtu (Jogurt 43) i program przypiekania (Obsmaż./sauté 41) nie przewidują opcji rozpoczęcia z opóźnieniem.
- Nie wolno zapominać, że niektóre produkty spożywcze (np. ryby) mogą ulec zepsuciu, jeśli przed ugotowaniem przez wiele godzin będą leżeć w garnku w temperaturze pokojowej.

1. Do procesu gotowania należy się przygotować, jak opisano wyżej (patrz „Przygotowanie do gotowania” na stronie 14).
Urządzenie znajduje się w trybie czuwania (wskazanie OFF).
2. Nacisnąć przycisk opóźnienia Opóźn. start 38. Na wyświetlaczu 29 wyświetli się 00:30. Minuty będą migać.
3. Używając przycisków + 33/- 46, zaprogramować, po ilu minutach ma się rozpocząć proces gotowania.
4. Nacisnąć przycisk jednostki czasu Godz./min 35, aby przejść do ustawiania godzin.
5. Ustawić godziny, używając przycisków + 33/- 46.
6. Następnie ustawić program gotowania i uruchomić zgodnie z opisem (patrz „Ustawianie i uruchamianie programu gotowania” na stronie 15).
Zaświeci się dioda LED przycisku wybranego programu i dioda LED nad przyciskiem opóźnienia Opóźn. start 38. Na wyświetlaczu odliczany jest czas opóźnienia.
7. Po upływie czasu opóźnienia rozlegnie się sygnał dźwiękowy i automatycznie zacznie się faza podgrzewania i narastania ciśnienia.

WSKAZÓWKI:

- Opóźnienie czasowe można też ustawić po wybraniu programu gotowania. W tym przypadku należy dokonać ustawień do programu gotowania, ale nie nacisnąć jeszcze przycisku start 44. Potem wykonać kolejne kroki 2. aż do 5., jak wcześniej opisano. Na końcu wystarczy rozpocząć odliczanie czasu opóźnienia przyciskiem start 44.
- Proces można w każdej chwili anulować przyciskiem anulującym Utrzym. temp./anuluj 37.

11. Poszczególne programy gotowania

11.1 Przypiekanie (Obsmaż./sauté)

Program przypiekanie (Obsmaż./sauté 41) jest przewidziany do krótkiego przypiekania małych porcji. Program umożliwia np. przypiekanie mięsa mielonego przed dodaniem innych składników i dalszym gotowaniem w innym programie.

Specyfika tego programu

- Ten program działa bez ciśnienia przy otwartej pokrywie 5.
- Nie ma możliwości rozpoczęcia gotowania z opóźnieniem.
- Czas gotowania jest z góry ustawiony na 30 minut i nie można go zmienić.

Postępowanie

1. Umieścić odrobinę tłuszczu do smażenia w garnku 7.
2. Włożyć garnek 7 do urządzenia głównego 17.
3. Podłączyć urządzenie do prądu.
4. Nacisnąć przycisk przypiekania Obsmaż./sauté 41 a potem przycisk start Start 44. Urządzenie zaczyna się rozgrzewać.
5. Z chwilą osiągnięcia temperatury smażenia, na wyświetlaczu pojawia się napis 29 Hot. Wtedy należy dodać produkty spożywcze i przypiec (przysmażyć) je, cały czas mieszając.
Dno garnka 7 powinno być ledwie przykryte. Chcąc przypiec większą ilość jedzenia, należy zrobić to porcjami.
6. Po zakończeniu przypiekania należy nacisnąć przycisk anulujący Utrzym. temp./anuluj 37. Na wyświetlaczu 29 pojawia się wskazanie OFF. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

WSKAZÓWKA: Kiedy upłynie wstępnie ustawiony czas gotowania 30 minut, urządzenie przejdzie automatycznie do programu utrzymywania ciepła.

11.2 Przyrządzanie jogurtu (Jogurt)

Program jogurt Jogurt 43 pozwala na samodzielną produkcję jogurtów. Potrzebne są do tego kultury jogurtowe albo świeży jogurt i mleko. Nadają się do tego wszystkie dostępne w sprzedaży gatunki mleka (surowe, pasteryzowane, mleko o przedłużonym terminie przydatności i mleko UHT).


Mleko świeże wymaga po pierwsze pasteryzacji. Etap ten jest zbędny w przypadku pasteryzowanego mleka świeżego, mleka o przedłużonym terminie przydatności i mleka UHT.

Do właściwej produkcji jogurtu dodaje się kultury jogurtowe / odrobinę świeżego jogurtu. Potem odbywa się właściwa produkcja jogurtu w umiarkowanej temperaturze.

WSKAZÓWKI:

- Na 1 litr mleka należy użyć 200 g świeżego jogurtu (z żywymi kulturami).
- Jeśli stosuje się kultury jogurtowe, należy użyć ilości podanych przez producenta.
- Zaleca się stosowanie jak najświeższego, dopiero co otwartego mleka i używanie dokładnie wymytych przyborów kuchennych.

Specyfika tego programu

- Wstępne ustawienie *More* 51 jest przewidziane do pasteryzowania mleka. Możliwe jest także wybranie innej temperatury.
- Wstępne ustawienie czasu przyrządzania *Normal* 51 wynosi 8 godzin i można je zmieniać stopniowo co 30 minut. Temperatura jest idealna do produkcji jogurtu. Czas można dostosowywać do zaleceń przepisu lub informacji na opakowaniu kultur jogurtowych.
- Ten program działa bez ciśnienia. Zawór ciśnieniowy 1 musi być otwarty (przycisk zaworu ciśnieniowego  2 zablokowany w pozycji dolnej).
- Nie ma możliwości rozpoczęcia pracy z opóźnieniem.
- Po upływie czasu przyrządzania urządzenie nie przechodzi do programu utrzymywania ciepła.

Pasteryzowanie mleka (surowego)

1. Włączyć do garnka mleko, napełniając go maksymalnie do oznaczenia *max. 2/3* 7.
2. Włożyć garnek 7 do urządzenia głównego 17.
3. Podłączyć urządzenie do prądu.
4. Naciskać przycisk do jogurtów Jogurt 43 tyle razy, aż wybierze się opcję *More* 51.
5. Nacisnąć przycisk start Start 44. Na wyświetlaczu 29 pojawi się napis *boil*. Mleko jest rozgrzewane w celu przeprowadzenia pasteryzacji.
6. Kiedy proces dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu 29 pojawi się napis *Yogt*.
7. Przed dodaniem kultur jogurtowych / świeżego jogurtu należy poczekać, aż temperatura mleka spadnie poniżej 46°C. Temperaturę należy sprawdzać przy użyciu termometru.

Produkcja jogurtu w garnku


1. Włączyć do garnka mleko, napełniając go maksymalnie do oznaczenia *max. 2/3* 7.
2. Dodać kultur jogurtowych bądź świeżego jogurtu. Mleko i jogurt / kultury jogurtowe należy dobrze wymieszać.
3. Włożyć garnek 7 do urządzenia głównego 17.
4. Podłączyć urządzenie do prądu.
5. Naciskać przycisk do jogurtów Jogurt 43, aż wybierze się opcję *Normal* 51. Na wyświetlaczu 29 wyświetli się zaprogramowany czas 8:00.
6. Używając przycisków + 33/- 46, dostosować czas produkcji jogurtu w stopniach co 30 minut.
7. Nacisnąć przycisk start Start 44. Na wyświetlaczu 29 odliczany jest czas.

8. Kiedy proces dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu 29 pojawi się napis *Yogt*.

11.3 Gotowanie wolne (Wolne gotow.)

W programie wolnego gotowania Wolne gotow. 39 urządzenie Multi-Pot służy jako wolnowar. Potrawy gotowane są powoli w niskich temperaturach i bez ciśnienia.


Specyfika tych programów

- Ten program działa bez ciśnienia przy zamkniętej pokrywie 5. Zawór ciśnieniowy 1 musi być otwarty (przycisk zaworu ciśnieniowego  2 zablokowany w pozycji dolnej).
- Wstępne ustawienie czasu gotowania wynosi 4 godziny i można je zmieniać stopniowo co 30 minut.
- Można stosować 1:1 czasy gotowania z przepisów do wolnowaru. Nie skraca się ich, bo urządzenie w tym programie pracuje bez ciśnienia.
- Świetnie nadaje się do zup, dań jednogarnkowych, dań z duszonego mięsa, roślin strączkowych, ziemniaków, marchwi i innych raczej twardych warzyw.
- Dobrze nadaje się do produkcji bulionów.
- Nie nadaje się do składników, które szybko się rozgotowują, jak np. makaron, ryby, nabiał. Można je ewentualnie dodawać pod koniec czasu gotowania.

11.4 Pieczenie ciasta (Ciasto)

Program do ciast Ciasto 42 umożliwia pieczenie ciasta.

Specyfika tego programu

- Potrzebna jest mała forma do ciast o średnicy ok. 18 cm.
- Potrzebna jest wkładka do gotowania na parze 13.
- Ten program działa bez ciśnienia przy zamkniętej pokrywie 5.
- Zawór ciśnieniowy 1 jest zamykany (przycisk zaworu ciśnieniowego  2 w pozycji górnej).

Postępowanie

1. Włożyć garnek 7 do urządzenia głównego 17.
2. Wkładkę do gotowania na parze 13 włożyć do garnka 7.
3. Włączyć ok. 500 ml wody do garnka 7.
4. Przygotować ciasto do wypieku zgodnie z przepisem i wypełnić nim formę. Formę postawić na wkładce do gotowania na parze 13.
5. Podłączyć urządzenie do prądu.
6. Nacisnąć przycisk do ciast Ciasto 42. Na wyświetlaczu 29 wyświetli się zaprogramowany czas 00:33.
7. Przyciskami + 33/- 46 dostosować czas do swojego przepisu.
8. Nacisnąć przycisk start Start 44. Na wyświetlaczu 29 odliczany jest czas.
9. Po zakończeniu procesu rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie przechodzi do programu utrzymywania ciepła. Na wyświetlaczu 29 czas utrzymywania ciepła jest liczony od 00:00.

10. Po ok. 10 minutach (10.00) należy zakończyć utrzymywanie ciepła, naciskając przycisk anulujący Utrzym. temp./anuluj 37.
11. Wyjąć gorącą formę z ciastem, używając łapki do garnków lub rękawic kuchennych.

11.5 Ryby (Ryba)

Program do ryb Ryba 31 jest przewidziany do gotowania ryb na wolnym ogniu na parze. Jednak świetnie udają się także inne potrawy z ryb, jak na przykład zupa rybna czy duszone ryby na warzywach z odrobiną wywaru.

Specyfika tego programu

- Wstępne ustawienie poziomu ciśnienia: *Low* 56. *High* 54 nie jest zalecany.
- Rybę do gotowania na parze włożyć do żaroodpornego naczynia do zapiekania i wstawić do wkładki do gotowania na parze 13. Na dno garnka 7 wlać wystarczającą ilość płynu (co najmniej ok. 250 ml).
- Rybę do duszenia umieszcza się bezpośrednio w garnku 7 z niewielką ilością wywaru z ryb, bulionu lub białego wina i w zależności od upodobań warzyw i przypraw.

Przykładowe czasy gotowania:

Produkt spożywczy	Waga	Czas gotowania
Pstrąg na niebiesko	1000 g	3–5 min
Dorsz	1000 g	7–8 min
Okoń czerwony / jazgarz	1000 g	3–6 min
Łosoś (filet)	1000 g	6–8 min

11.6 Mięso (Wołowina/mięso)

Ten program do mięs Wołowina/mięso 48 jest przeznaczony do duszenia mięsa (oprócz drobiu).

Specyfika tego programu

- W razie potrzeby należy najpierw skorzystać z programu przypiekania Obsmaż./sauté 41, aby obsmażyć mięso. Po zalaniu można zastosować program do mięs Wołowina/mięso 48.
- Wlać co najmniej 250 ml płynu (wody, bulionu lub wywaru z mięsa).

Przykładowe czasy gotowania:

Produkt spożywczy	Waga	Czas gotowania
Pulpety z mięsa mielonego	500 g	5–6 min
Schab, pieczeń wieprzowa	500 g	30–35 min
Gulasz, pieczeń cielęca, rolady	500 g	20–25 min

Produkt spożywczy	Waga	Czas gotowania
Pieczeń wołowa z marynowanego mięsa, sztuka mięsa, zrazy wołowe	500 g	30–40 min
Pieczeń wołowa	500 g	30 min
Pieczeń z jelenia	500 g	25–30 min
Pieczeń jagnięca	500 g	20–25 min
Potrawka z jagnięciny	500 g	10–15 min

11.7 Drób (Drób)

Ten program do drobiu Drób 30 jest przeznaczony do gotowania mięsa drobiowego.

Specyfika tego programu

- W razie potrzeby należy najpierw skorzystać z programu przypiekania Obsmaż./sauté 41, aby obsmażyć mięso. Po zalaniu można zastosować program do drobiu Drób 30.
- Wlać co najmniej 250 ml płynu (wody, bulionu lub wywaru z mięsa).

Przykładowe czasy gotowania:

Produkt spożywczy	Waga	Czas gotowania
Pierś z kurczaka	500 g	8 minuty
Udka z kurczaka	500 g	10 minuty
Indyk (pierś, udko)	500 g	18–20 min

11.8 Warzywa (Na parze/warzywa)

Warzywa można gotować w programie do gotowania na parze Na parze/warzywa 32 lub dusić z odrobiną płynu (np. woda, bulion).

Specyfika tego programu

- Wstępne ustawienie poziomu ciśnienia: *Low* 56.
- Poziom ciśnienia *High* 54 jest polecany do ziemniaków w mundurkach i potraw z kapusty.
- Wlać co najmniej 250 ml płynu (wody lub bulionu).
- Do gotowania na parze potrzebna jest wkładka do gotowania na parze 13.
- Do duszenia należy dolać płynu i włożyć do garnka warzywa 7.
- Program nie przewiduje całkowitego zalewania warzyw wodą.

Przykładowe czasy gotowania:

Produkt spożywczy	Waga	Czas gotowania	Poziom ciśnienia
Kalafior (rózyczki)	500 g	2–4 min	<i>Low</i> 56
Kalafior (cały)	500 g	9–11 min	<i>Low</i> 56
Fasolka zielona	500 g	ok. 5 minut	<i>Low</i> 56
Brokuły	500 g	2–4 min	<i>Low</i> 56

Produkt spożywczy	Waga	Czas gotowania	Poziom ciśnienia
Koper włoski (przekrojony na pół)	500 g	6–8 min	Low 56
Zielony groszek (młody)	500 g	ok. 3 minut	Low 56
Marchew (w plasterkach)	500 g	4–6 min	Low 56
Kalarepa (kawałki 1 cm)	500 g	2–3 min	Low 56
Ziemniaki (obrane, pokrojone w kostkę)	500 g	8–9 min	Low 56
Ziemniaki w mundurkach (całe)	500 g	15 minuty	High 54
Brukselka	500 g	2–3 min	Low 56
Kapusta biała (cienkie paski)	500 g	3–5 min	High 54
Kapusta czerwona (cienkie paski)	500 g	4–6 min	High 54
Kapusta kiszona	500 g	8–12 min	High 54

11.9 Fasola / chili (Fasola/chili)

Program do fasoli Fasola/chili 34 umożliwia gotowanie suszonych roślin strączkowych bez wcześniejszego namaczania. Oszczędza się też czas przyrządzania chili con carne.

Specyfika tego programu

- Używając suszonych roślin strączkowych, przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia do oznaczenia 1/2, która odnosi się do wszystkich składników.
- Do suszonych roślin strączkowych należy dolać wystarczająco dużo wody. Rośliny muszą być przynajmniej przykryte. Pęczniąc, wchłaniają dużo wody.
- Po przyrządzeniu suszone rośliny strączkowe muszą powoli wytracać temperaturę, zanim będzie można otworzyć pokrywkę. W razie szybkiego odparowania wydobywająca się piana może zabrudzić zawory.

Przykładowe czasy gotowania:

Produkt spożywczy	Waga	Czas gotowania
Biała fasola (bez namaczania)	500 g	20–25 min
Fasolka kidney, nerkowata (bez namaczania)	500 g	65 minuty
Groszek (suszony)	500 g	45 minuty
Soczewica	500 g	10–15 min

11.10 Dania jednogarnkowe / zupy (Gulasz/Zupa)

W programie do zup Zupa 47 gotuje się zupy, w programie do dań jednogarnkowych Gulasz 45 – dania jednogarnkowe.

Specyfika tych programów

- Wstępne ustawienie poziomu ciśnienia: *High 54*.
- Czasy gotowania skracają się o połowę w porównaniu z tradycyjnymi przepisami.
- W przypadku potraw pęczniących lub silnie pieniących (np. przy wygotowywaniu kości na bulion mięsny) należy napełnić garnek 7 co najwyżej do oznaczenia 1/2. Po zakończeniu programu potrawy muszą powoli stygnąć.
- Gotując pozostałe zupy i dania jednogarnkowe, można napełnić garnek 7 do maksymalnej wysokości *max. 2/3* i zastosować szybkie odparowanie.

11.11 Jaja (Jajko)

Program do jaj Jajko 36 jest przewidziany do gotowania jaj.

Specyfika tych programów

- Wstępne ustawienie poziomu ciśnienia: *High 54*.
- Do garnka 7 należy włożyć maksymalnie tyle jaj, aby przykryć dno.
- Włączyć co najmniej 250 ml wody do garnka 7.
- Jaja wymagają zawsze szybkiego odparowania, natychmiastowego wyjęcia i schłodzenia pod zimną wodą, aby nie gotowały się dłużej, niż przewidziano.
- Czas gotowania jaj zmienia się w zależności od wielkości i świeżości jaj. Duże i bardzo świeże jajka potrzebują trochę więcej czasu. Do jaj w rozmiarze M stosuje się jako regułę:
 - ustawienie wstępne *Normal* do jaj o wodnistej konsystencji,
 - *Less* do jaj gotowanych na miękko,
 - *More* do jaj gotowanych na twardo.

11.12 Ryż (Ryż)

Program do ryżu Ryż 50 jest optymalny do gotowania ryżu białego (obranego).

Specyfika tych programów

- Wstępne ustawienie poziomu ciśnienia: *High 54*.
- Ilość dodawanego płynu zależy od gatunku ryżu. W tym zakresie należy stosować się do informacji umieszczonych na opakowaniu.
- Natomiast podany na opakowaniu czas gotowania należy zmniejszyć o połowę.
- Ryż i płyn nie mogą w sumie przekroczyć maksymalnej ilości napełnienia 1/2.

WSKAZÓWKA: Do gotowania ryżu dzikiego i naturalnego należy stosować program do roślin zbożowych Wieloziań. 49.

Przykładowe ilości płynu i czasu gotowania:

Gatunek ryżu	Ilość na 2 porcje		Czas gotowania
	Ryż	Płyn	
Ryż basmati	120 g	300 ml	<i>Less</i>
Ryż długoziarnisty	120 g	300 ml	<i>Normal</i>
Ryż mleczny	100 g	500 ml mleka	<i>More + 10 min</i> czas utrzymywania ciepła

11.13 Multigrain (Wieloziaarn.)

Program do roślin zbożowych Wieloziaarn. 49 jest przeznaczony do gotowania ryżu naturalnego, dzikiego i wielu gatunków zboża.

Specyfika tych programów

- Wstępne ustawienie poziomu ciśnienia: *High 54*.
- Ilość dodawanego płynu zależy od gatunku zboża. W tym zakresie należy stosować się do informacji umieszczonych na opakowaniu.
- Natomiast podany na opakowaniu czas gotowania należy zmniejszyć o połowę.
- Rośliny zbożowe i płyn nie mogą w sumie przekroczyć maksymalnej ilości napełnienia 1/2.

WSKAZÓWKA: Do gotowania ryżu dzikiego i naturalnego należy stosować program do roślin zbożowych Wieloziaarn. 49.

Przykładowe ilości płynu i czasu gotowania:

Gatunek roślin zbożowych	Ilość na 2 porcje		Czas gotowania
	Zboże	Płyn	
Ryż naturalny	120 g	300 ml	ok. 15 minut + 10 minut utrzymywania ciepła
Ryż dziki	125 g	500 ml	ok. 25 minut, odlanie wody, 10 minut utrzymywania ciepła
Orkisz	125 g	500 ml	ok. 20 minut

12. Czyszczenie i przechowywanie

Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!

- ⊙ Urządzenia głównego 17, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej 16 nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową 16 z gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

- Po każdym użyciu należy oczyścić urządzenie i usunąć resztki potraw.

12.1 Demontaż urządzenia

1. Wyciągnąć wtyczkę sieciową 16 z gniazdka i zostawić urządzenie do wystygnięcia.
2. Wypiąć kabel sieciowy 16 z gniazdka 18 w urządzeniu głównym 17.
3. Zdjąć pokrywkę 5 z urządzenia.
4. Rys. A: Zdecydowanym ruchem ściągnąć pierścień uszczelniający 25 ze spodu pokrywki 5.
5. Wyjąć garnek 7 z urządzenia głównego 17.
6. Wyciągnąć zbiornik na skropliny 11 z mocowania 22.

12.2 Czyszczenie akcesoriów w zmywarce

Następujące akcesoria można czyścić w zmywarce:

- garnek 7,
- pierścień uszczelniający 25,
- zbiornik na skropliny 11,
- wkładkę do gotowania na parze 13,
- miarkę 14,
- łyżkę do ryżu 12,
- łyżkę do zupy 15.

12.3 Czyszczenie obudowy i kabla sieciowego

Urządzenie główne 17, pokrywkę 5 i kabel sieciowy 16 czyści się tak:

1. Przetrzeć te części wilgotną ścierką (ewentualnie dodając odrobinę płynu do zmywania).
2. Przed ponownym użyciem urządzenia należy całkowicie wysuszyć wszystkie części.
3. Należy szczególnie pamiętać o osuszeniu zagłębień na brzegu urządzenia głównego 17 i w środku pokrywki 5.

12.4 Kontrola i czyszczenie zaworów

W pokrywce znajdują się dwa zawory, które muszą być stale czyste i mieć zapewnioną swobodę ruchu. Muszą być całkowicie drożne. Zawory wymagają kontroli przy każdym czyszczeniu!

Wskaźnik ciśnienia 23

- Skontrolować spód wskaźnika ciśnienia 27 na spodzie pokrywki 5. Musi się swobodnie poruszać i nie może być zabrudzony (np. resztkami żywności).

WSKAZÓWKA: Jeśli brud ze wskaźnika ciśnienia 27 nie daje się łatwo usunąć, należy wyczyścić go szczoteczką pod bieżącą wodą.

Zawór ciśnieniowy 1

1. Rys. F: Z wierzchu pokrywki 5: Wyciągnąć zawór ciśnieniowy 1 do góry.
2. Rys. G: Na spodzie pokrywki 5: Ściągnąć filtr ochronny 26.
3. Wyczyścić obie części ręką, używając łagodnego detergentu i pozostawić do wyschnięcia. W razie potrzeby użyć małej szczotki do wyczyszczenia zakamarków.

WSKAZÓWKA: Brudne wnętrze zaworu ciśnieniowego 1 należy wyczyścić wilgotną ścierką. Oporne zabrudzenia we wnętrzu zaworu ciśnieniowego 1 należy usunąć pod bieżącą wodą za pomocą szczoteczki.

12.5 Montowanie akcesoriów

1. Przed ponownym złożeniem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.
2. Zamontować z powrotem zawór ciśnieniowy 1 i filtr ochronny 26.
3. Ponownie zamocować pierścień uszczelniający 25 na spodzie pokrywki 5. Sprawdzić:
 - czy wszystkie części są czyste,
 - czy silikonowa zatyczka w środku pierścienia uszczelniającego 25 jest osadzona dokładnie na mocowaniu 28,
 - czy uszczelka całkowicie przylega do powierzchni wokół.
4. Ponownie wsunąć zbiornik na skropliny 11 w mocowanie 22.

12.6 Przechowywanie urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- Przed schowaniem urządzenia wszystkie części muszą być całkowicie suche.
- Nie zamykać przechowywanego urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym, niezamrażanym i ogrzewanym miejscu.

13. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

14. Zamawianie akcesoriów

Akcesoria do szybkaru
SSM 1000 A1 można zamawiać.

Zamawianie online

shop.hoyerhandel.com



1. Zeskanuj kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. W przypadku użycia kodu QR zostaniesz przekierowany na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

15. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.






Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"> • Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Z zaworu ciśnieniowego 1 wydobywa się para.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy zawór ciśnieniowy 1 jest otwarty (zablokowany na dole)? • Może zawór ciśnieniowy 1 nie jest prawidłowo zamocowany?
Ze wskaźnika ciśnienia 23 wydobywa się para.	<ul style="list-style-type: none"> • W fazie nagrzewania jest to normalne. • Jeśli para ulatnia się jeszcze po rozpoczęciu programu: Wyłączyć urządzenie, odczekać, aż ostygnie, skontrolować wskaźnik ciśnienia 23.

Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Para ucieka z boku pokrywki 5.	<ul style="list-style-type: none"> • Pokrywka 5 nieprawidłowo zamknięta? • Wyłączyć urządzenie, odczekać, aż ostygnie, sprawdzić, czy pierścień uszczelniający 25 jest czysty i prawidłowo osadzony.
Wskaźnik ciśnienia 23 się nie podnosi.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie, odczekać, aż ostygnie, sprawdzić, czy wskaźnik ciśnienia 23 jest czysty i czy może się swobodnie poruszać.
Wskaźnik ciśnienia 23 nie opada.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie, odczekać, aż ostygnie, sprawdzić, czy wskaźnik ciśnienia 23 jest czysty i czy może się swobodnie poruszać.
Pokrywka 5 nie daje się otworzyć.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy urządzenie jest jeszcze pod ciśnieniem? Wówczas nie można otworzyć pokrywki 5 (mechanizm bezpieczeństwa). • Czy wskaźnik ciśnienia 23 jest zakleszczony?
Program się nie uruchamia.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy pokrywa 5 nie jest prawidłowo zamknięta? Czy ucieka para?
Na wyświetlaczu 29 pojawi się napis <i>Lid</i> .	Być może pokrywka 5 jest niezamknięta, bądź w przypadku programu przypiekania (Obsmaż./sauté 41) nieotwarta?
Na wyświetlaczu 29 pojawia się komunikat o błędzie (E i numer).	Skontaktować się z centrum serwisowym.

16. Dane techniczne

Model:	SSM 1000 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1000 W
Ciśnienie robocze:	70 kPa
Maksymalne dopuszczalne ciśnienie:	120 kPa
Ilość masy do napełnienia:	ok. 0,25 – 5,60 l

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (Potwierdzone Bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów.
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbol recyklingu (3 strzałki) wskazuje materiały nadające się do recyklingu. Materiał można rozpoznać po numerze recyklingu umieszczonym w środku (tutaj: 21) i/lub skrócie (tutaj: PAP).
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

17. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3-letnia gwarancja obowiązuca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterek oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 niemieckiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterek

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterek należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterek materiałowe, jak i usterek powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu IAN: 316620 oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się telefonicznie lub za pomocą poczty elektronicznej z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 316620.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 316620



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NIEMCY