

COSORI®

Instrukcja obsługi

5.7-Litre Pressure Cooker



PL

Pytania lub uwagi?

sklep@cosoripolska.pl

Spis treści

Zawartość opakowania	3
Dane techniczne	3
Ważne środki bezpieczeństwa	5
Zapoznanie się z szybkowarem	10
Schemat budowy szybkowaru	10
Panel sterowania	11
Przyciski panelu sterowania	12
Wyświetlacz	13
Pokrywa szybkowaru	14
Pierścień uszczelniający	15
Osłona przeciwblokująca	15
Zawór pływakowy	15
Wewnętrzny garnek	15
Ruszt do gotowania na parze	15
Etapy gotowania pod ciśnieniem	16
Uwalnianie ciśnienia	16
Przed pierwszym użyciem	18
Przygotowywanie	18
Uruchomienie testowe	19
Funkcje gotowania	20
Tabela referencyjna funkcji gotowania (gotowanie pod ciśnieniem)	20
Tabela referencyjna funkcji gotowania (gotowanie bezciśnieniowe)	21
Indywidualne ustawienia funkcji gotowania	21
Gotowanie pod ciśnieniem	22
Powolne gotowanie	23
Sauté	24
Jogurt	24
Sous Vide	25
Delay Start - Opóźniony start	26
Keep Warm - Utrzymaj ciepło	26
Cake - Ciasto	26
Reset niestandardowych funkcji gotowania	28
Pielęgnacja i konserwacja	29
Czyszczenie podstawy szybkowaru	29
Czyszczenie wewnętrznego garnka, pokrywy, części pokrywy i rusztu do gotowania na parze	29
Czyszczenie kolektora kondensatu	30
Czyszczenie pierścienia uszczelniającego	31
Eliminacja utrzymującego się zapachu	31
Przechowywanie	31
Rozwiązywanie problemów	32
Informacje o gwarancji	34
Obsługa klienta	34

Zawartość opakowania

- 1 x 5.7-Litre Pressure Cooker
- 1 x garnek wewnętrzny
- 1 x ruszt do gotowania na parze
- 1 x łyżka do zupy
- 1 x łyżka do ryżu
- 1 x miarka
- 1 x książka z przepisami
- 1 x instrukcja obsługi
- 1 x skrócona instrukcja obsługi

Dane techniczne

Model	CMC-CO601-SEU
Zasilanie	AC 220–240, 50/60Hz
Moc znamionowa	1100W
Ciśnienie kontrolne	Niskie ciśnienie: 2,9–8 psi (20–55 kPa) Wysokie ciśnienie: 5,8–12,3 psi (40–85 kPa)
Pojemność	5.7 L / 6.0 qt (na 4–6 osób)
Wymiary	32,0 (gł.) x 34,0 (szer.) x 31,7 (wys.) cm / 12,6 (gł.) x 13,4 (szer.) x 12,5 (wys.) in
Waga	5,4 kg / 11,9 lb

 *Dziękujemy za zakup!* 

(Mamy nadzieję, że pokochasz swój nowy szybkowar tak samo jak my)



Bądź kreatywny z COSORI

Pobierz darmową aplikację VeSync aby uzyskać dostęp do oryginalnych przepisów i wideo od szefów kuchni COSORI, łączyć się z naszą społecznością online oraz wiele więcej!



Odkryj

naszą galerię przepisów online
cosoripolska.pl



Korzystaj

co tydzień z polecanych przepisów
stworzonych przez naszych szefów kuchni



SKONTAKTUJ SIĘ Z NASZYM SZEFA KUCHNI

Nasi pomocni szefowie kuchni chętnie
odpowiedzą na wszelkie Twoje pytania!

E-mail: sklep@cosoripolska.pl

W imieniu całego zespołu COSORI,

Przyjemnego gotowania!

PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z szybkowaru należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Przeczytaj wszystkie instrukcje.

Kluczowe punkty bezpieczeństwa

- To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie może skutkować oparzeniami. Przed użyciem należy upewnić się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty. Zobacz **Pokrywa szybkowaru** (strona 12).
- **UWAGA:** Przed gotowaniem pod ciśnieniem należy zawsze dokładnie zamknąć i uszczelnić pokrywę.
- **Nie dotykaj** gorących powierzchni. Używaj uchwytów. **Nigdy** nie przesuwaj urządzenia, gdy jest w użyciu.
- Podczas otwierania szybkowaru należy zachować ostrożność, ponieważ może wydostać się z niego gorąca para, co stwarza zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- **Nie blokuj** żadnych otworów wentylacyjnych. Przez otwory wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworów.
- **Nie dotykaj** zaworu spustowego pary ani obszaru w pobliżu zaworu podczas gotowania. Nie przykrywaj obszaru szmatką.
- Przy obchodzeniu się z gorącymi materiałami należy **zawsze** używać rękawic, podkładek lub rękawic kuchennych odpornych na działanie ciepła.
- **Nigdy** nie używaj szybkowaru bez założonego wewnętrznego garnka.
- **Nie otwieraj** pokrywy na siłę. Otwórz pokrywę dopiero po uwolnieniu całego ciśnienia i opadnięciu zaworu pływakowego z powrotem do pokrywy.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, **nie zanurzaj** obudowy szybkowaru, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Odłączaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Poczekaj, aż ostygnie przed założeniem lub zdjęciem części.
- **Nie pozwalaj** dzieciom zbliżać się do szybkowaru, gdy jest on używany.
- Dzieci należy nadzorować, aby zapewnić że **nie bawią się** szybkowarem.
- **Nie pozwalaj** dzieciom czyścić ani konserwować szybkowaru.
- **Nie używaj** szybkowaru, jeśli jest uszkodzony, nie działa lub jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz strona 34).
- Używanie akcesoriów lub części zamiennych niezalecanych przez COSORI może spowodować obrażenia. Używanie innych pokrywek lub wewnętrznych gamków szybkowaru może spowodować obrażenia i uszkodzenie szybkowaru.
- **Nie używać** na zewnątrz.
- **Nie umieszczaj** szybkowaru ani żadnych jego części na kuchence, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych ani w nagrzanym piekarniku.
- **Nie kładź** jedzenia, płynów ani ciał obcych na płycie grzewczej.



OSTRZEŻENIE

PRZECZYTAJ UWAGNIE TĘ INSTRUKCJĘ W CAŁOŚCI I ZACHOWAJ JĄ DO PRZYSZŁEGO UŻYTKU. NIEPRZESTRZEGANIE INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA MOŻE SKUTKOWAĆ POWAŻNYMI OBRAŻENIAMI LUB USZKODZENIAMI.

Ogólne zasady bezpieczeństwa cd.

- Przed włożeniem wewnętrznego garnka należy **zawsze** sprawdzić, czy element grzewczy jest czysty.
- Aby wyłączyć szybkiwar i odłączyć, naciśnij przycisk **CANCEL**, aby zatrzymać gotowanie, a następnie odłącz. Aby odłączyć, chwyc wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. **Nigdy** nie ciągnij za wtyczkę zasilającą.
- Przed włożeniem garnka wewnętrznego należy upewnić się, że płyta grzewcza jest czysta, a spodnia część garnka wewnętrznego jest sucha.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia szybkiwaru (lub wyjmowania wewnętrznego garnka), jeśli zawiera on gorący olej lub inne gorące płyny.
- Po wyjęciu garnka z szybkiwaru należy **zawsze** odkładać go na powierzchnię odporną na wysokie temperatury.
- **Nie używaj** dołączonego rusztu do gotowania na parze i wewnętrznego garnka w kuchence mikrofalowej, na kuchence lub grillu, ani w piekarniku.
- **Nie czyść** metalowymi gąbkami. Metalowe fragmenty mogą oderwać się od gąbki i dotknąć części elektrycznych, co stwarza ryzyko porażenia prądem.
- **Nie kładź** niczego na szybkiwarze.
- **Nie przechowuj** wewnątrz szybkiwaru ani wyjmowanego garnka wewnętrznego niczego innego poza zalecanymi akcesoriami COSORI.
- Szybkiwar nie jest przeznaczony do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Szybkiwaru mogą używać dzieci w wieku od 8 lat, a także osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z szybkiwaru i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- **Nie pozwalaj** dzieciom czyścić i konserwować szybkiwaru, chyba że mają powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- **Nie wolno** manipulować żadnym z mechanizmów bezpieczeństwa poza instrukcjami podanymi w części **Pielęgnacja i konserwacja** (strona 29).
- Używaj **wyłącznie** zgodnie z zaleceniami w tej instrukcji. **Nie używaj** w żadnym innym celu niż zamierzony.
- Nie do użytku komercyjnego. **Tylko** do użytku domowego.

Uwaga: Instrukcje dotyczące czyszczenia szybkiwaru, wszystkich części i akcesoriów znajdują się w części **Pielęgnacja i konserwacja** (strona 29).

Podczas gotowania

- **UWAGA:** Ryzyko porażenia prądem. Gotuj **tylko** w wyjmowanym garnku wewnętrznym. **Nie wlewaj** żadnych płynów bezpośrednio do szybkiwaru.
- Używaj na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni, z dala od źródeł ciepła i płynów.
- Wyjmowany wewnętrzny garnek jest bardzo gorący w trakcie użytkowania i może być ciężki, gdy jest wypetniony składnikami.



OSTRZEŻENIE

PRZECZYTAJ UWAGNIE TĘ INSTRUKCJĘ W CAŁOŚCI I ZACHOWAJ JĄ DO PRZYSZŁEGO UŻYTKU. NIEPRZESTRZEGANIE INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA MOŻE SKUTKOWAĆ POWAŻNYMI OBRAŻENIAMI LUB USZKODZENIAMI.

Podczas gotowania cd.

- Należy zachować szczególną ostrożność przy stosowaniu pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
- Przed użyciem należy upewnić się, że w otworach wentylacyjnych nie ma resztek jedzenia.
- Podczas korzystania z funkcji gotowania pod ciśnieniem **zawsze** ustawiaj przelącznik dekompresji w pozycji 'Seal'.
- Gorąca para wydobywająca się z zaworu upustowego pary może spowodować oparzenia.
- **Zawsze** upewnij się, że pierścień uszczelniający jest prawidłowo zamocowany w uchwycie pierścienia uszczelniającego. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz **Czyszczenie pierścienia uszczelniającego** (strona 31).
- Przed gotowaniem pod ciśnieniem **zawsze** upewnij się, że szybkowar jest dokładnie zamknięty.
- **Nigdy** nie używaj szybkowaru bez dodania płynu, gdyż może to spowodować poważne uszkodzenie szybkowaru.
- **Nie przekraczaj** linii maksymalnego napętnienia (patrz **Garnek wewnętrzny**, strona 13).



- **UWAGA:** Unikaj przepisów, które wymagają więcej niż 60 ml / ¼ szklanki oleju lub tłuszczu. Używanie

gorącego oleju podczas gotowania pod ciśnieniem może spowodować oparzenia.



- **Nie napętniaj szybkowaru** do więcej niż $\frac{2}{3}$ pojemności wewnętrznego garnka. Podczas gotowania żywności, która rozszerza się, takiej jak ryż lub suszone warzywa, **nie napętniaj** szybkowaru do więcej niż $\frac{1}{2}$ pojemności wewnętrznego garnka.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i odpowietrzania takich produktów jak mus jabłkowy, żurawina, kasza jęczmienna, płatki owsiane, groch łuskany, makaron itp., ponieważ produkty te mogą się pienić, pryskać i zatykać rurkę wylotową pary lub zawór wylotowy pary.
- Podczas gotowania potraw z ciastem należy zachować ostrożność, aby uniknąć jego wyrzucenia.
- Gotowanie mięsa ze skórą może powodować puchnięcie pod wpływem ciśnienia. **Nie nakłuwaj mięsa**, gdy skóra jest napuchnięta, ponieważ możesz się poparzyć.
- **Zawsze** umieszczaj gorące akcesoria i wyjmowany wewnętrzny garnek na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- **Nigdy** nie otwieraj pokrywy na siłę, gdy w środku jest ciśnienie. **Zawsze** czekaj, aż zawór pływakowy opadnie przed otwarciem pokrywy. Zobacz **Pokrywa szybkowaru** (strona 14), **Zawór pływakowy** (strona 13) i **Uwalnianie ciśnienia** (strona 14).



OSTRZEŻENIE

PRZECZYTAJ UWAGAŃNIE TĘ INSTRUKCJĘ W CAŁOŚCI I ZACHOWAJ JĄ DO PRZYSZŁEGO UŻYTKU. NIEPRZESTRZEGANIE INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA MOŻE SKUTKOWAĆ PÓWAŻNYMI OBRAŻENIAMI LUB USZKODZENIAMI.

Podczas gotowania cd.

- Używaj **wyłącznie** oryginalnej pokrywy do gotowania pod ciśnieniem. Używanie innej pokrywy do gotowania pod ciśnieniem może spowodować obrażenia.
- Zawór pływakowy w górę: **Nie otwieraj** pokrywy.

Zawór pływakowy w dół: Bezpieczne otwieranie pokrywy.

Nie otwieraj pokrywy na siłę, gdy zawór pływakowy jest nadal w pozycji górnej.

- Jeśli wewnętrzny garnek przywiera do pokrywki, przesunij przełącznik uwalniania pary do pozycji **'Vent'**, aby uwolnić ssanie. Zobacz **Pokrywa szybkowaru** (strona 14).
- **Nie zbliżaj** rąk, twarzy ani odśloniętej skóry do zaworu spustowego pary.
- **Nie dotykaj** akcesoriów ani wewnętrznego garnka podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- **Nie wkładaj** do szybkowaru papieru, tektury lub plastiku, ani żadnych materiałów, które mogą się zapalić lub stopić.
- **Nie używaj** tego szybkowaru do smażenia na głębokim tłuszczu lub pod ciśnieniem.
- **Nie blokuj** żadnych otworów wentylacyjnych. Przez otwory wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworów.
- **OSTRZEŻENIE:** Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj szybkowar i przewód z dala od dzieci. **Nigdy** nie przeciągaj przewodu przez krawędź blatu, **nigdy** nie używaj gniazdka pod blatem i **nigdy** nie używaj przedłużacza.

- Zawór spustowy pary i rura spustowa pary umożliwiają ucieczkę pary. Sprawdź te części przed każdym użyciem, aby upewnić się, że nie są zablokowane lub zapchane jedzeniem.
- **Nie pozostawiaj** szybkowaru bez nadzoru podczas użytkowania.
- **Nie dotykaj** elementu grzejnego po zakończeniu gotowania, ponieważ jest gorący i może spowodować oparzenia.

Zasilanie i przewód

- Ten szybkowar używa krótkiego przewodu zasilającego, aby zmniejszyć ryzyko pociągnięcia lub złapania przez dzieci, zaplątania lub potknięcia.
- **Nigdy** nie używaj przedłużacza. Ten szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie.
- **Nie używaj** adaptera zasilania.
- **Nie pozwól**, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Trzymaj szybkowar i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- **Nigdy** nie używaj gniazdka pod blatem podczas podłączania szybkowaru.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez Optymalna II lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia elektrycznego lub pożarowego. Skontaktuj się z **obsługą klienta** (strona 34).



OSTRZEŻENIE

PRZECZYTAJ UWAGAŃNIE TĘ INSTRUKCJĘ W CAŁOŚCI I ZACHOWAJ JĄ DO PRZYSZŁEGO UŻYTKU. NIEPRZESTRZEGANIE INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA MOŻE SKUTKOWAĆ Poważnymi obrażeniami lub uszkodzeniami.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Szybkiwar COSORI spełnia wszystkie standardy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). W przypadku prawidłowego obchodzenia się z urządzeniem i stosowania się do instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użyciu w oparciu o dostępne obecnie dowody naukowe.

UWAGA: Przedmioty oznaczone poniższym symbolem mogą osiągać wysokie temperatury i należy się z nimi obchodzić ostrożnie.



UWAGA: gorąca powierzchnia.



Ten symbol oznacza, że produktu nie można wyrzucać razem z odpadami domowymi i należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu. Właściwa utylizacja i recykling pomagają chronić zasoby naturalne, zdrowie

ludzkie i środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, służbami utylizacji lub sklepem, w którym zakupiłeś ten produkt.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą 2011/65/UE i jej poprawkami w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ



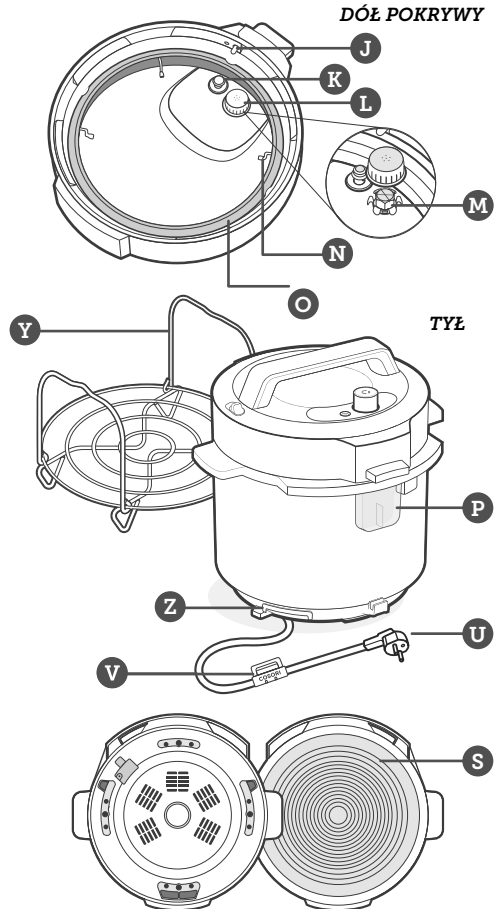
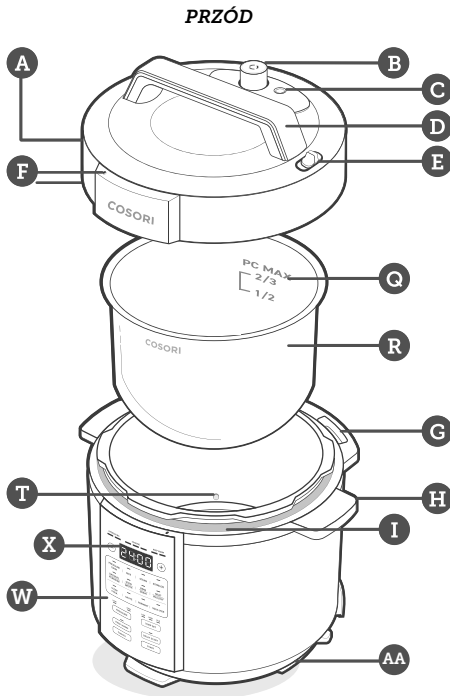
OSTRZEŻENIE

PRZECZYTAJ UWAŻNIE TĘ INSTRUKCJĘ W CAŁOŚCI I ZACHOWAJ JĄ DO PRZYSZŁEGO UŻYTKU. NIEPRZESTRZEGANIE INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA MOŻE SKUTKOWAĆ POWAŻNYMI OBRAŻENIAMI LUB USZKODZENIAMI.

ZAPOZNANIE SIĘ Z SZYBKOWAREM

Twój COSORI Pressure Cooker łączy funkcje gotowania 9 w 1, aby gotować potrawy o 70% szybciej niż tradycyjne metody gotowania. Dzięki przyjaznym dla użytkownika elementom sterującym, chłodnej w dotyku pokrywie, nieprzywierającemu wewnętrznemu garnkowi i bezpiecznemu przetłacznikowi uwalniania pary szybkowar COSORI jest gwiazdą twojej kuchni.

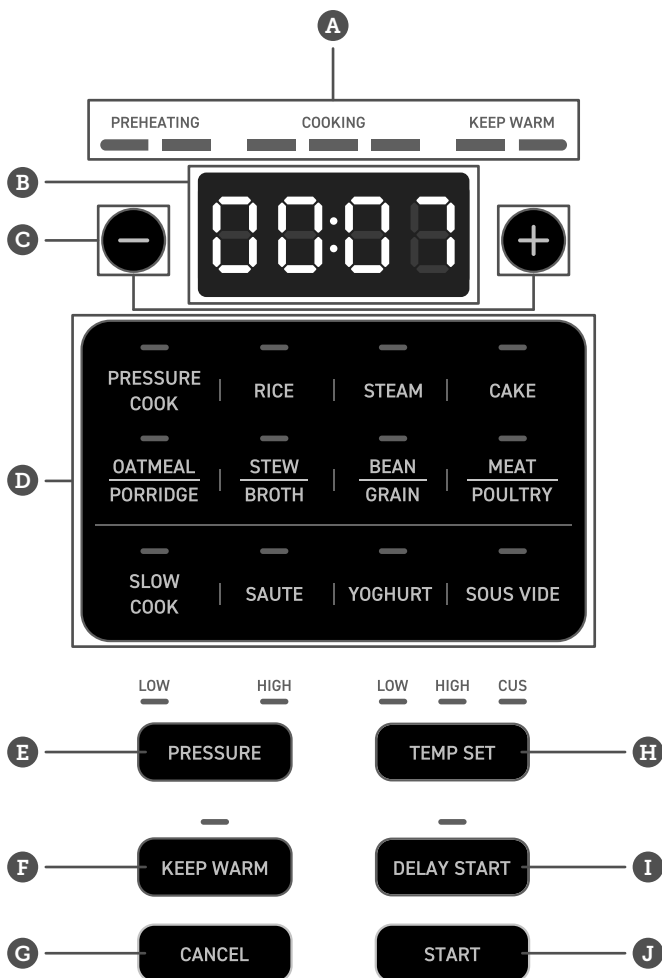
Schemat budowy szybkowaru



- | | | |
|--------------------------------------|---|---|
| A. Pokrywa szybkowaru | J. Kołek blokujący | S. Element grzewczy |
| B. Zawór spustowy pary | K. Silikonowa nasadka | T. Antypoślizgowe podkładki silikonowe |
| C. Zawór pływakowy | L. Osłona przeciwblokująca | U. Przewód zasilający |
| D. Uchwyt pokrywy | M. Rura spustowa pary | V. Klips przewodu zasilającego |
| E. Przetłacznik spustowy pary | N. Uchwyt pierścienia uszczelniającego | W. Panel sterowania |
| F. Wskaźnik pokrywy | O. Pierścień uszczelniający | X. Wyświetlacz |
| G. Uchwyt pokrywy | P. Kolektor kondensatu | Y. Ruszt do gotowania na parze |
| H. Uchwyty szybkowaru | Q. Linie napętniania | Z. Hak na przewód |
| I. Kanał zbierający wodę | R. Wewnętrzny garnek | AA. Podstawa szybkowaru |

Schemat wyświetlacza

Panel sterowania

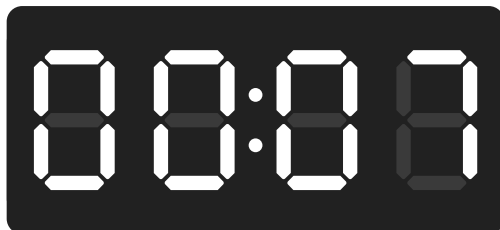


- | | |
|---|----------------------------------|
| A. Pasek postępu | F. Utrzymywanie ciepła |
| B. Wyświetlacz | G. Anuluj |
| C. Regulacja czasu i temperatury/
Włączanie/wyłączanie
brzęczyka | H. Ustawienie temperatury |
| D. Funkcje gotowania | I. Opóźniony start |
| E. Ustawienie ciśnienia | J. Start |

Przyciski panelu sterowania

Progress Bar (Pasek postępu)	Miga, wskazując, który etap gotowania się rozpoczął. Świeci ciągłym światłem, wskazując, który etap gotowania jest aktywny.	
Display (Wyświetlacz)	<ul style="list-style-type: none"> Wyświetla czas gotowania i temperaturę, gdy funkcja gotowania jest wybrana/dostosowana. Czas jest wyświetlany w formacie GG:MM i odliczany w górę lub w dół w zależności od funkcji gotowania i etapu gotowania. Wyświetla temperaturę w °C (Celsjusza) podczas gotowania bezciśnieniowego, z wyjątkiem funkcji Keep Warm. Wyświetla komunikaty dotyczące pokrywy i stanu gotowania. Zobacz Komunikaty wyświetlacza (strona 11). 	
Time & Temp Adjustment (Regulacja czasu i temperatury)	Możliwość dostosowania czasu gotowania, temperatury, timera opóźnionego startu i timera podtrzymywania ciepła.	
Buzzer On/Off (Włączanie/wyłączanie brzęczyka)	<ul style="list-style-type: none"> Włącza/wyłącza dźwięki szybkowaru. W trybie gotowości: <ul style="list-style-type: none"> Naciśnij i przytrzymaj przycisk + , aż na wyświetlaczu pojawi się 'S ON', a dźwięk się włączy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk - , aż na wyświetlaczu pojawi się 'S OFF', a dźwięk się wyłączy. <p>Uwaga: Alertów bezpieczeństwa i błędów nie można wyłączyć.</p>	
Cooking Functions (Funkcje gotowania)	Funkcje gotowania pod ciśnieniem: Pressure Cook (gotowanie pod ciśnieniem) Rice (gotowanie ryżu) Steam (gotowanie na parze) Cake (ciasto) Oatmeal/Porridge (płatki owsiane/owsianka) Stew/Broth (gulasz/bulion) Bean/Grain (fasola/zboże) Meat/Poultry (mięso/drób)	Funkcje gotowania bezciśnieniowego: Slow Cook (powolne gotowanie) Sauté Yoghurt (jogurt) Sous Vide Keep Warm (utrzymywanie ciepła)
Pressure Set (Ustawienie ciśnienia)	Ustawia 'Low' (niskie) lub 'High' (wysokie) ciśnienie podczas gotowania pod ciśnieniem.	
Temperature Set (Ustawienie temperatury)	<ul style="list-style-type: none"> Ustawia temperaturę 'Low' (niską), 'High' (wysoką) lub 'Cus' (niestandardową). <p>Uwaga: ustawienie temperatury 'Cus' umożliwia zwiększenie lub zmniejszenie temperatury dla 'Sauté', 'Yoghurt', 'Sous Vide' za pomocą przycisków - lub + .</p>	
Keep Warm (Utrzymywanie ciepła)	<ul style="list-style-type: none"> Włącza/wyłącza Keep Warm. Może być używany jako funkcja gotowania do podgrzewania jedzenia. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz Keep Warm (strona 24). <p>Uwaga: Automatyczne włączanie dla wszystkich funkcji gotowania z wyjątkiem 'Sauté', 'Yoghurt' i 'Sous Vide'.</p>	
Delay Start (Opóźniony start)	<ul style="list-style-type: none"> Delays when a cooking function starts. <p>Note: Delay Start is not available for 'Sauté', 'Yoghurt', and 'Sous Vide'.</p>	
Start	Uruchamia wybraną funkcję gotowania.	
Cancel (Anuluj)	Zatrzymuje funkcję gotowania w dowolnym momencie.	

Wyświetlacz

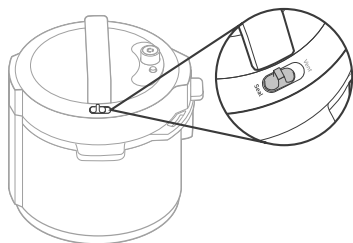


Komunikaty wyświetlacza

	Szybkokwar jest w trybie gotowości.
	Pokrywa jest zdjęta lub nie jest prawidłowo zamknięta.
	Szybkokwar podgrzewa/poddaje działaniu ciśnienia.
	Szybkokwar jest gotowy do dodania jedzenia do wewnętrznego garnka podczas korzystania z funkcji gotowania 'Sauté' lub 'Sous Vide'.
	<p>Na wyświetlaczu pojawia się jedno z następujących:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gdy funkcja gotowania jest aktywna, timer odlicza i pokazuje pozostały czas gotowania do zakończenia gotowania. 2. Gdy funkcja opóźnionego startu jest aktywna, timer odlicza do rozpoczęcia funkcji gotowania. 3. Gdy funkcja utrzymywania ciepła jest aktywna, timer odlicza od 00:00, pokazując czas podgrzewania jedzenia.
	Funkcja gotowania została zakończona, a funkcja utrzymywania ciepła 'Keep Warm' jest wyłączona.
	Szybkokwar może się przegrzewać z powodu zbyt małej ilości płynu. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz Rozwiązywanie problemów (strona 32).

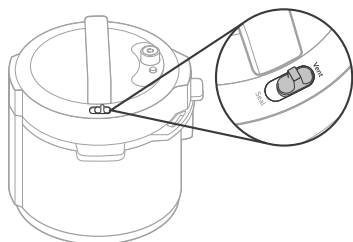
Pokrywa szybkowaru

- Podczas gotowania z użyciem funkcji gotowania pod ciśnieniem, przełącznik uwalniania pary automatycznie przestawi się na pozycję 'Seal' po zamknięciu [Rysunek 1.1]



Rysunek 1.1

- Podczas gotowania z wykorzystaniem funkcji gotowania bezciśnieniowego należy zawsze ustawić przełącznik uwalniania pary w pozycji 'Vent'. [Rysunek 1.2]



Rysunek 1.2

- Pokrywa zablokuje się, gdy zostanie wytworzone ciśnienie, a odblokuje się, gdy ciśnienie zostanie całkowicie uwolnione.
- Podczas korzystania z funkcji gotowania bezciśnieniowego pokrywa **nie blokuje się**, dzięki czemu można sprawdzić smak potrawy podczas gotowania.
- Aby zdjąć pokrywę, przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyrównać pomarańczową kropkę na pokrywie z pomarańczową kropką na podstawie szybkowaru i podnieś. [Rysunek 1.3]



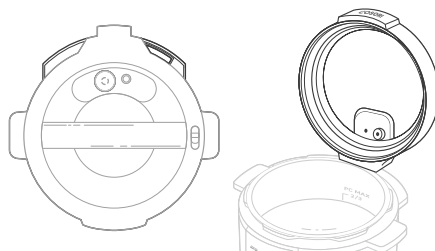
Rysunek 1.3

- Aby zamknąć i zabezpieczyć pokrywę, wyrównaj pomarańczową kropkę na pokrywie z pomarańczową kropką na podstawie szybkowaru i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara. [Rysunek 1.4]



Rysunek 1.4

- Dla wygody pokrywę można umieścić w uchwycie na pokrywie znajdującym się z tyłu podstawy szybkowaru. [Rysunek 1.5]



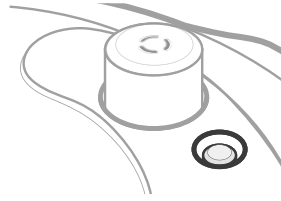
Rysunek 1.5

Uwaga:

- Zawsze** czekaj, aż zawór pływakowy opadnie, zanim zdejmiesz pokrywę.
- Szybkowar wydaje dźwięk podczas zamykania i otwierania pokrywy, dzięki czemu wiesz, kiedy pokrywa jest zabezpieczona, a kiedy nie.

Pierścień uszczelniający

Pierścień uszczelniający (wstępnie zainstalowany) umożliwia hermetyczne uszczelnienie między wewnętrznym garnkiem a pokrywą. Więcej informacji można znaleźć w części **Czyszczenie pierścienia uszczelniającego** (strona 31).



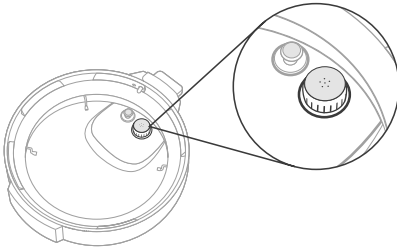
Rysunek 1.8

Uwaga: *Nigdy nie próbuj zdejmować pokrywy, gdy zawór pływakowy jest podniesiony.*

Ostona przeciwblokująca

Ostona przeciwblokująca zapobiega zatykaniu się przewodu odprowadzającego parę wodną przez żywność i pomaga regulować ciśnienie podczas gotowania.

[Rysunek 1.6]

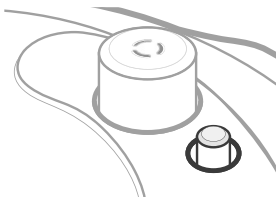


Rysunek 1.6

Zawór pływakowy

- Zawór pływakowy wskazuje, czy wewnątrz szybkowaru znajduje się ciśnienie.
- Zawór pływakowy w górze oznacza, że wewnątrz znajduje się ciśnienie.

[Rysunek 1.7]



Rysunek 1.7

- Zawór pływakowy wskazuje, czy wewnątrz szybkowaru jest ciśnienie. Zawór pływakowy w dół oznacza, że w środku nie ma ciśnienia. [Rysunek 1.8]

Wewnętrzny garnek

Garnek wewnętrzny wykonany jest z aluminium pokrytego nieprzywierającą powłoką ceramiczną.

UWAGA:

- **Nie napętniaj** wewnętrznego garnka powyżej linii **"PC MAX-2/3"** (maksymalne gotowanie pod ciśnieniem), oznaczonej na wewnętrznym garnku.
- **Nie napętniaj** wewnętrznego garnka powyżej linii **"-1/2"** podczas gotowania takich potraw jak mus jabłkowy, żurawina, kasza jęczmienna, płatki owsiane, groch tuskany, makaron itp. Te potrawy mogą się pienić lub przyskać, a także mogą zatkać rurę wylotową pary i/ lub zawór wylotowy pary.

Ruszt do gotowania na parze


Ruszt do gotowania na parze można wykorzystać do gotowania na parze warzyw i mięsa, do przechowywania pojemników bezpiecznych dla szybkowarów, a także do pieczenia ciast (patrz **Ciasto**, strona 25).

Uwaga: Na ruszcie do gotowania na parze i wewnątrz szybkowaru należy używać **wyłącznie** pojemników odpornych na ciepło i wodę.

Etapy gotowania pod ciśnieniem

Gotowanie pod ciśnieniem składa się z 3 etapów:

1. PREHEATING (PODGRZEWANIE WSTĘPNE):

- Na wyświetlaczu pojawi się  a pasek postępu zostanie podświetlony pod „PREHEATING” (podgrzewanie wstępne).
- Zawór pływakowy wyskoczy, gdy zostanie wytworzone wystarczające ciśnienie.

Uwaga:

- Czas potrzebny szybkowarowi na wytworzenie ciśnienia zależy od tego, co gotujesz, ilości płynu, ilości jedzenia i ustawienia temperatury. Rozmrożone jedzenie będzie gotowane najdłużej, a rozmrożone szybciej.
- Czas gotowania **nie obejmuje** czasu podgrzewania wstępnego. Czas podgrzewania wstępnego nie jest wyświetlany na wyświetlaczu.

2. COOKING (GOTOWANIE):

- Po zakończeniu podgrzewania wyświetlacz rozpocznie odliczanie. Pasek postępu zostanie podświetlony pod 'COOKING'.
- Wybrana wartość ciśnienia (LOW (niskie) lub HIGH (wysokie)) jest utrzymywana w fazie 'COOKING'.

Uwaga: Czas gotowania, poziom ciśnienia i temperaturę można regulować w dowolnym momencie gotowania.

3. KEEP WARM (UTRZYMYWANIE CIEPŁA):

- Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się licznik czasu od „00:00”, a pasek postępu zostanie podświetlony pod napisem 'KEEP WARM'.
- Jeśli anulujesz automatyczne utrzymywanie ciepła przed rozpoczęciem gotowania pod ciśnieniem, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się napis 'END' (koniec) i ciśnienie zacznie naturalnie spadać, aż do opadnięcia zaworu pływakowego (patrz **Keep Warm** (utrzymywanie ciepła), strona 24).
- Jeśli automatycznie 'KEEP WARM' nie zostanie anulowane przed gotowaniem, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się licznik czasu od '00:00' do momentu naciśnięcia przycisku **CANCEL** (anuluj).

Uwaga: Opcjonalnie możesz użyć funkcji **QUICK RELEASE** (szybkiego uwalniania) lub **TIMED PRESSURE RELEASE** (uwalniania ciśnienia na czas), aby zwolnić ciśnienie (patrz **Uwalnianie ciśnienia**, strona 16).

Uwalnianie ciśnienia

Podczas gotowania z wykorzystaniem funkcji gotowania pod ciśnieniem (Pressure Cook, Rice, Steam, Cake, Oatmeal/Porridge, Stew/Broth, Bean/Grain, i Meat/Poultry) przed otwarciem pokrywy należy rozhermetyzować szybkowar.

UWAGA: Przed otwarciem pokrywy należy **zawsze** odczekać, aż zawór pływakowy opadnie.

Szybkowar można rozhermetyzować na 3 sposoby:

NATURALNE UWALNIANIE

Szybkowar będzie uwalniał ciśnienie normalnie z czasem.

- Gotowanie zatrzymuje się stopniowo, a ciśnienie jest uwalniane naturalnie z czasem. Po zakończeniu naturalnego uwalniania zawór pływakowy opadnie.
- Przełącznik uwalniania pary pozostaje w pozycji **'Seal'**. Po opadnięciu zaworu pływakowego pokrywa zostanie automatycznie odblokowana.
- Zalecamy naturalne uwalnianie ciśnienia podczas gotowania zup, gulaszów, chili, makaronów, owsianki, congee, fasoli, ziaren i żywności, która rozszerza się podczas gotowania, aby uniknąć rozpryskiwania.

Uwaga: Naturalne uwalnianie może trwać do 40 minut w zależności od dania.

SZYBKIE UWALNIANIE

Możesz ręcznie uwolnić parę, używając przełącznika uwalniania pary (patrz strona 8).

- Gotowanie zatrzymuje się szybko, ponieważ ciśnienie jest szybko uwalniane wraz z **gorącą parą**.
- Po zakończeniu fazy gotowania przesuń przełącznik uwalniania pary do pozycji **'Vent'**.

Uwaga: Jeśli szybkowar wypuści zbyt dużo pary, przestaw przełącznik uwalniania pary w pozycję **'Seal'** i pozwól, aby reszta ciśnienia naturalnie się ulotniła.

- Podczas gotowania warzyw i owoców morza zalecamy szybkie uwolnienie ciśnienia, aby mieć pewność, że potrawa nie zostanie przegotowana.

NATURALNE UWALNIANIE W CZASIE

- Gotowanie stopniowo się zatrzymuje, aż do szybkiego uwolnienia pozostałego ciśnienia.
- Po zakończeniu gotowania przytrzymaj przełącznik uwalniania pary w pozycji **'Seal'** przez kilka minut, a następnie przesunij przełącznik w pozycję **'Vent'**, aby szybko uwolnić resztę ciśnienia.
- Zalecamy stosowanie naturalnego uwalniania w czasie w przypadku żywności takiej jak ryż i zboża.

Uwaga: Po ustawieniu przełącznika w pozycji **'VENT'** ciśnienie nie będzie tak silne, jak przy natychmiastowym, szybkim zwolnieniu ciśnienia.

OSTRZEŻENIE:

- **Nie umieszczaj** rąk, twarzy ani odsłoniętej skóry nad zaworem spustowym pary.
- **Nie otwieraj** pokrywy, dopóki ciśnienie nie zostanie całkowicie uwolnione. Pokrywa pozostanie zablokowana, dopóki zawór pływakowy nie opadnie.
- **Nigdy** nie naciskaj zaworu pływakowego, gdy jest on jeszcze w górze.
- Aby uniknąć niebezpiecznego rozpryskiwania się jedzenia, **zawsze** stosuj naturalne uwolnienie w przypadku jedzenia o dużej objętości płynu lub wysokiej zawartości skrobi (takiego jak zupa, owsianka lub dżem owocowy).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

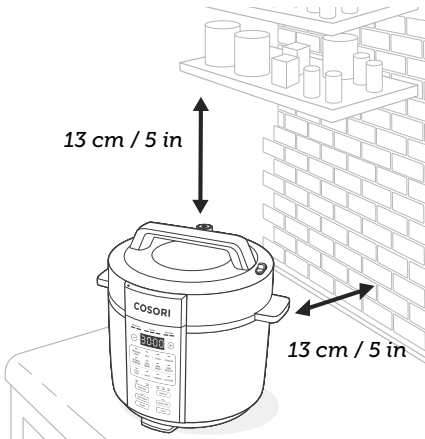
Przygotowywanie

1. Usuń wszystkie plastikowe opakowania z szybkowaru. Przeczytaj i usuń wszystkie tymczasowe naklejki i karty ostrzegawcze.

Uwaga: *Nie usuwaj trwałej naklejki ostrzegawczej z pokrywy ani etykiety foliowej z certyfikatem z podstawy szybkowaru.*

2. Umieść szybkowar na stabilnej, równej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Trzymaj z dala od miejsc, które mogą zostać uszkodzone przez parę (takich jak ściany lub szafki).

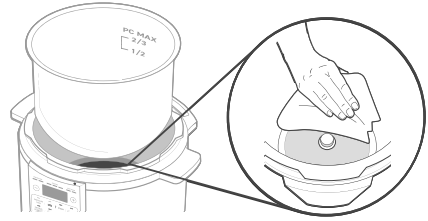
Uwaga: *Pozostaw 13 cm / 5 cali wolnej przestrzeni nad szybkowarem.* [Rysunek 2.1]



Rysunek 2.1

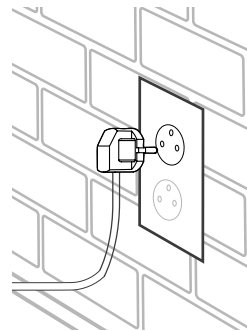
3. Przekręć pokrywę szybkowaru w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieś, aby otworzyć. Wyjmij wewnętrzny garnek z szybkowaru.
4. Upewnij się, że pierścień uszczelniający jest ciasno dopasowany do pokrywy.

5. Wyjmij wewnętrzny garnek. Przetrzyj element grzewczy miękką, suchą ściereczką, aby upewnić się, że jest wolny od zanieczyszczeń. [Rysunek 2.2]



Rysunek 2.2

6. Umyj wewnętrzny garnek, akcesoria i wnętrze pokrywy za pomocą nieściemnej gąbki z wodą i łagodnym detergentem, a następnie dokładnie osusz. Zobacz **Pielęgnacja i konserwacja**, strona 29.
7. Włóż wewnętrzny garnek z powrotem do podstawy szybkowaru.
8. Podłącz do gniazdka kuchennego. [Rysunek 2.3]



Rysunek 2.3

9. Przed rozpoczęciem gotowania należy wykonać **Uruchomienie testowe** (patrz strona 19).

Uruchomienie testowe

Przed użyciem szybkowaru wykonaj pierwsze uruchomienie próbne. Pomocze ci to nauczyć się, jak go używać i upewnić się, że działa prawidłowo.

1. Upewnij się, że wewnętrzny garnek jest czysty i pusty.
2. Dodaj 750 ml / 3 szklanki wody do wewnętrznego garnka. [Rysunek 3.1]



Rysunek 3.1

3. Umieść pokrywę na szybkowarze i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zabezpieczyć. Szybkowar wyda dźwięk, aby wskazać, że pokrywka jest zablokowana. [Rysunek 3.2]



Rysunek 3.2


4. Wybierz opcję **PRESSURE COOK** i naciśnij przycisk **-** lub **+**, aby ustawić czas gotowania na 5 minut. [Rysunek 3.3]



Rysunek 3.3

5. Naciśnij **PRESSURE**, aby wybrać wysokie ciśnienie.
6. Naciśnij **KEEP WARM**, aby wyłączyć automatyczne UTRZYMYWANIE CIEPŁA.

Uwaga: opcja **KEEP WARM** jest domyślnie włączona.

7. Naciśnij **START**, aby rozpocząć gotowanie. Szybkowar wyda jeden sygnał dźwiękowy, a następnie rozpocznie podgrzewanie wstępne. Pasek postępu zaświeci się pod 'PREHEATING', a na wyświetlaczu pojawi się .
8. Po zakończeniu podgrzewania pasek postępu zaświeci się pod 'COOKING' i rozpocznie się odliczanie czasu.
9. Po zakończeniu pierwszego próbnego uruchamiania na wyświetlaczu pojawi się 'END', a szybkowar wyda 10 sygnałów dźwiękowych, aby wskazać zakończenie gotowania.
10. Szybkowar zacznie naturalnie zwalniać ciśnienie. Po całkowitym zwolnieniu ciśnienia zawór pływakowy opadnie
 - Opcjonalnie możesz szybko uwolnić ciśnienie lub wykonać naturalny spadek ciśnienia na czas przed otwarciem pokrywy. Zobacz **Uwalnianie ciśnienia** (strona 16).
 - Pokrywa zostanie odblokowana, gdy zawór pływakowy opadnie.
11. Przekręć pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Szybkowar wyda dźwięk, aby wskazać, że pokrywa jest odblokowana. Podnieś, aby zdjąć. [Rysunek 3.4]



Rysunek 3.4

12. Użyj rękawic kuchennych, aby ostrożnie wyjąć wewnętrzny garnek. Wylej wodę.
13. Pozostaw wewnętrzny garnek do ostygnięcia, a następnie osusz go miękkim ręcznikiem.

Uwaga: Wszystkie szybkowary mogą mieć zapach plastiku z procesu produkcyjnego. Jest to normalne. Jeśli zapach plastiku nie zmniejszy się po pierwszym uruchomieniu, skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz strona 34).

FUNKCJE GOTOWANIA

Funkcje gotowania są zaprogramowane z idealnym czasem i temperaturą do gotowania określonych potraw. Czas gotowania **nie obejmuje** czasu wstępnego nagrzewania. Czas wstępnego nagrzewania **nie jest** wyświetlany na wyświetlaczu.

Tabela referencyjna funkcji gotowania (gotowanie pod ciśnieniem)

Funkcja gotowania	Ustawienia ciśnienia	Zakres czasu	Czas domyślny
Pressure Cook (Gotowanie pod ciśnieniem)	Low (Niskie)	00:01–04:00	00:35
	High (Wysokie)		
Rice (Gotowanie ryżu)	Low (Niskie)	00:01–01:00	00:12
	High (Wysokie)		
Steam (Gotowanie na parze)	Low (Niskie)	00:01–04:00	00:10
	High (Wysokie)		
Cake (Ciasto)	Low (Niskie)	00:01–04:00	00:30
	High (Wysokie)		
Oatmeal/Porridge (Płatki owsiane/ owsianka)	Low (Niskie)	00:01–01:00	00:20
	High (Wysokie)		
Stew/Broth (Gulasz/bulion)	Low (Niskie)	00:01–04:00	00:30
	High (Wysokie)		
Bean/Grain (Fasola/Zboże)	Low (Niskie)	00:01–01:00	00:30
	High (Wysokie)		
Meat/Poultry (Mięso/drób)	Low (Niskie)	00:01–04:00	00:35
	High (Wysokie)		

Funkcje gotowania cd.

Tabela referencyjna funkcji gotowania (gotowanie bezciśnieniowe)

Funkcja gotowania	Ustawienia temperatury	Zakres czasu	Czas domyślny
Slow Cook (Powolne gotowanie)	Low (niska): 100°C / 212°F	00:05–24:00	06:00
	High (wysoka): 100°C / 212°F		
Sauté	Low (niska): 140°C / 284°F	00:01–01:00	00:30
	High (wysoka): 180°C / 356°F		
	Cus (niestandardowa): 120–180°C / 248~356 °F		
Yoghurt (Jogurt)	Low (niska) : 33°C / 91°F	00:05–99:30	08:00
	High (wysoka): 42°C / 108°F		
	Cus (niestandardowa): 25°–85°C / 77°–185°F		
Sous Vide	Cus (niestandardowa): 25°–90°C / 77°–194°F	00:05–99:30	03:00
Manual Keep Warm (Ręczne utrzymywanie ciepła)	Low (niska): 65°C / 149°F	00:30–12:00	12:00
	High (wysoka): 79°C / 174 °F		

Temperatura Auto Keep Warm (automatycznego podtrzymywania ciepła) wynosi 73°C / 163°F.

Uwaga: Funkcja Keep Warm nie jest dostępna w przypadku Sauté, Sous Vide i Yoghurt.

Indywidualne ustawienia funkcji gotowania

Aby dostosować czas funkcji gotowania, wykonaj poniższe czynności.

1. Wybierz funkcję gotowania.
2. Naciśnij przyciski – i + , aby dostosować czas.
3. Naciśnij **START** .

Aby dostosować temperaturę funkcji gotowania, wykonaj poniższe czynności.

1. Wybierz funkcję gotowania.
2. Wybierz **TEMP SET**.
3. Naciśnij ponownie przycisk funkcji gotowania i użyj przycisków – i + , aby dostosować temperaturę.
4. Naciśnij **START** .

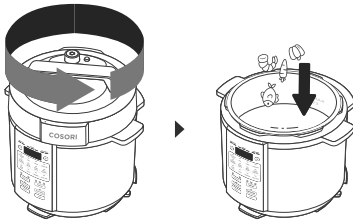
Uwaga: Po zmianie ustawień funkcji gotowania szybkowar zapamięta nowe ustawienia, nawet jeśli został odłączony od zasilania. Zobacz **Reset niestandardowych funkcji gotowania** (strona 26), aby zresetować niestandardowe funkcje gotowania.

Pressure Cook - Gotowanie pod ciśnieniem

Gotowanie pod ciśnieniem wytwarza parę z cieczy, aby ugotować jedzenie. Aby wytworzyć parę, użyj bulionu, wywaru, zupy lub soku.

UWAGA: Unikaj przepisów, które wymagają więcej niż 60 ml / ¼ szklanki oleju lub tłuszczu, ponieważ używanie gorącego oleju podczas gotowania pod ciśnieniem może spowodować oparzenia.

1. Przekręć pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i podnieś, aby ją zdjąć. Dodaj składniki do wewnętrznego garnka. **[Rysunek 4.1]**



Rysunek 4.1

2. Zamknij pokrywę szybkowaru i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zabezpieczyć. **[Rysunek 4.2]**



Rysunek 4.2

3. Wybierz opcję **PRESSURE COOK** i naciśnij przycisk – lub +, aby ustawić czas. **[Rysunek 4.3]**

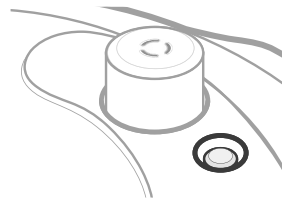


Rysunek 4.3

4. Naciśnij **PRESSURE**, aby wybrać **LOW** (niskie) lub **HIGH** (wysokie) ciśnienie.
5. Możesz nacisnąć **KEEP WARM**, aby wyłączyć automatyczne **KEEP WARM** (utrzymywanie ciepła).

Uwaga: Funkcja *Keep Warm* będzie domyślnie włączona.

6. Aby opóźnić gotowanie, naciśnij **DELAY START**. Następnie naciśnij przyciski – lub +, aby ustawić timer opóźnionego startu.
7. Naciśnij **START**, aby rozpocząć gotowanie. Szybkowar wyda jeden sygnał dźwiękowy, a następnie rozpocznie gotowanie.
8. Po zakończeniu funkcji gotowania szybkowar wyda 10 sygnałów dźwiękowych.
9. Przesuń przełącznik uwalniania pary w pozycję **Vent**, aby szybko zwolnić ciśnienie. Opcjonalnie możesz użyć jednej z innych form uwalniania ciśnienia. Zobacz **Uwalnianie ciśnienia**, strona 16.
10. Zawór pływakowy opadnie, aby wskazać, kiedy ciśnienie zostanie całkowicie uwolnione. **[Rysunek 4.3]**



Rysunek 4.3

11. Przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieś, aby otworzyć. **[Rysunek 4.4]**



Rysunek 4.4

Aby uzyskać informacje na temat proporcji ziaren do wody podczas gotowania pod ciśnieniem, zapoznaj się z poniższą **Skróconą tabelą odniesienia dla ryżu i zbóż**.

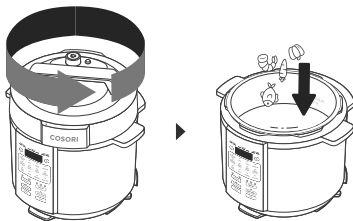
SKRÓCONA TABELA ODNIESIENIA DLA RYŻU I ZBÓŻ

Ryż i zboża	Stosunek ziaren do wody
White Rice (Biały ryż)	1 : 1 $\frac{1}{8}$
Brown Rice (Brązowy ryż)	1 : 1 $\frac{1}{4}$
Quick Oats (Szybka owsianka)	1 : 3
Porridge (Owsianka)	1 : 5
Quinoa (Komosa ryżowa)	1 : 1 $\frac{1}{4}$

Slow Cook - Powolne gotowanie

Slow Cook pozwala używać szybkowaru jak każdego innego wolnowaru. Możesz zaprogramować Slow Cook na czas gotowania do 24 godzin.

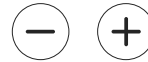
- Przekręć pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i podnieś, aby otworzyć. Dodaj składniki do wewnętrznego garnka. **[Rysunek 5.1]**



Rysunek 5.1

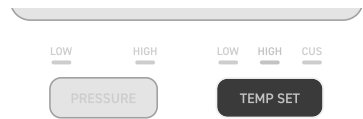
- Zamknij pokrywę szybkowaru i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zabezpieczyć. Przetwórz przetacznik uwalniania pary na 'Vent'.

- Wybierz **SLOW COOK** i naciśnij przyciski – lub + aby w razie potrzeby dostosować czas. **[Rysunek 5.2]**



Rysunek 5.2

- Naciśnij przycisk **TEMP SET**, aby wybrać temperaturę LOW (niską) lub HIGH (wysoką). **[Rysunek 5.3]**



Rysunek 5.3

- Naciśnij przycisk **KEEP WARM**, aby wyłączyć automatyczne podtrzymywanie ciepła.

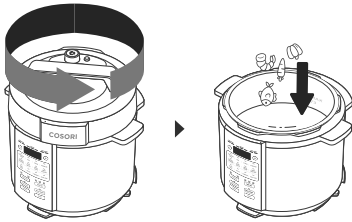
Uwaga: Funkcja Keep Warm będzie domyślnie włączona.

- Aby opóźnić gotowanie, naciśnij przycisk **DELAY START**. Następnie naciśnij przycisk – lub +, aby ustawić timer opóźnionego startu.
- Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie. Szybkowar wyda jeden sygnał dźwiękowy, a następnie się uruchomi.
- Po zakończeniu gotowania szybkowar wyda 10 sygnałów dźwiękowych.
- Przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieś, aby ją otworzyć.

Sauté

Sauté może zastąpić patelnię lub grill i smażyć potrawy. Sauté może również przygotowywać potrawy do przepisów, które wymagają funkcji gotowania pod ciśnieniem.

- Przekręć pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i podnieś, aby ją zdjąć. **Nie używaj** pokrywy szybkowaru podczas korzystania z funkcji gotowania **SAUTE**. [Rysunek 6.1]



Rysunek 6.1

- Wybierz opcję **SAUTE** i naciśnij przycisk – lub +, aby ustawić czas. [Rysunek 6.2]



Rysunek 6.2

- Naciśnij przycisk **TEMP SET**, aby wybrać **LOW** (niską), **HIGH** (wysoką) lub **CUS** (niestandardową) temperaturę gotowania.
 - Jeśli wybierzesz **CUS**, wybierz ponownie **SAUTE**, a następnie naciśnij przycisk – lub +, aby dostosować temperaturę.
- Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie. Szybkiwar wyda jeden sygnał dźwiękowy, a następnie się uruchomi.
- Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat 'HOT' (gorący), dodaj składniki do wewnętrznego garnka. [Rysunek 6.3]

HOT

Rysunek 6.3

- Po upływie wybranego czasu gotowania urządzenie wyda 3 sygnały dźwiękowe. Opcjonalnie naciśnij przycisk **CANCEL**, aby zatrzymać funkcję gotowania **SAUTE** przed zakończeniem czasu gotowania.

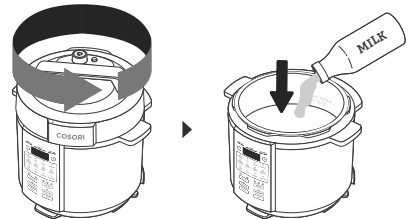
Uwaga: Delay Start i Keep Warm nie są dostępne w przypadku funkcji gotowania 'Sauté'.

Yoghurt - Jogurt

Funkcja Yoghurt może przygotować jogurt w dwuetapowym procesie: podgrzewając mleko w celu jego pasteryzacji i poddając jogurt fermentacji.

KROK 1: PODGRZEWANIE MLEKA

- Przekręć pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i podnieś, aby otworzyć. Dodaj mleko do wewnętrznego garnka. [Rysunek 7.1]



Rysunek 7.1

- Zamknij pokrywę szybkiwaru i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zabezpieczyć. Szybkiwar wyda dźwięk, aby wskazać, że pokrywa jest zablokowana.
- Przetwórz przełącznik uwalniania pary na 'Vent'.
- Wybierz **YOGHURT** i naciśnij przyciski – lub +, aby ustawić czas na 35 minut (00:35). [Rysunek 7.2]



Rysunek 7.2

- Naciśnij przycisk **TEMP SET**, aby wybrać temperaturę gotowania **CUS** (niestandardową).

6. Wybierz ponownie opcję **YOGHURT**, a następnie naciśnij przycisk – lub + , aby ustawić temperaturę na 72°C.
7. Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie. Szybkowar wyda jeden sygnał dźwiękowy, a następnie się uruchomi.
8. Otwórz pokrywę i po 15 minutach sprawdź temperaturę mleka za pomocą termometru. Jeśli mleko osiągnęło temperaturę 72°C, naciśnij przycisk **CANCEL**. Jeśli nie, pozwól mleku fermentować dalej, aż osiągnie temperaturę 72°C.
9. Ostrożnie wyjmij wewnętrzny garnek i pozwól mleku ostygnąć do 43°C, a następnie umieść garnek z powrotem w szybkowarze.

Uwaga: Aby szybciej schłodzić mleko, umieść wewnętrzny garnek w kąpielii lodowej.

KROK 2: DODAWANIE KULTUR DO JOGURTU

10. Odtóż 250 ml / 1 szklankę mleka o temperaturze 43°C i wlej do dużej miski, a następnie dodaj 4 łyżki zwykłego jogurtu i wymieszaj, aby połączyć.
11. Dodaj mieszankę mleka jogurtowego z powrotem do wewnętrznego garnka z resztą mleka.
12. Zamknij pokrywę szybkowaru i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zabezpieczyć. Przetaw przełącznik uwalniania pary na **'Vent'**.
13. Wybierz **YOGHURT** i naciśnij przyciski – lub + , aby ustawić czas na 10 godzin (10:00). [Rysunek 7.3]



Rysunek 7.3

14. Naciśnij przycisk **TEMP SET**, aby wybrać temperaturę gotowania CUS (niestandardową).
15. Wybierz ponownie opcję **YOGHURT**, a następnie naciśnij przycisk – lub + , aby ustawić temperaturę na 43°C.

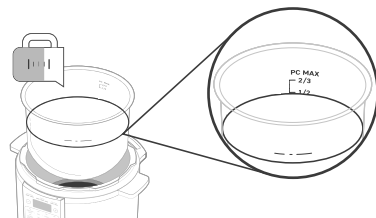
16. Naciśnij **START**, aby rozpocząć gotowanie. Szybkowar wyda jeden sygnał dźwiękowy, a następnie rozpocznie pracę.
17. Gdy timer się zakończy, a szybkowar wyda sygnał dźwiękowy, ostrożnie otwórz pokrywę i sprawdź, czy jogurt się zestalił. Aby to zrobić, delikatnie szturchnij wewnętrzny garnek, aby sprawdzić, czy jogurt cały się trzęsie i nie rozdziela. Jeśli jogurt jest luźny, kontynuuj fermentację przez kolejne 1 do 2 godzin.
18. Wyjmij wewnętrzny garnek i ostudź do temperatury pokojowej bez mieszania, około 2 godzin. Po ostygnięciu jogurtu przykryj garnek folią spożywczą i pozostaw do schłodzenia na 6 godzin w lodówce.
19. Mieszaj schłodzony jogurt, aż będzie całkowicie gładki.
20. Przechowuj jogurt w hermetycznych pojemnikach według własnego wyboru – zaleca się szklane słoiki – do 2 tygodni, jeśli nie był otwierany. Po otwarciu pojemnika zużyj go w ciągu 7 dni.

Uwaga: Opóźniony start i podtrzymywanie ciepła nie są dostępne w przypadku funkcji gotowania 'YOGHURT'.

Sous Vide

Sous Vide to metoda gotowania mięsa lub ryb w próżniowo zamkniętym, bezpiecznym dla żywności worku zanurzonym w wodzie. Będziesz potrzebować szczypiec, termometru i zamykalnej lub uszczelnianej próżniowo, bezpiecznej dla żywności plastikowej torebki.

1. Przekręć pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i podnieś, aby otworzyć.
2. Napełnij wewnętrzny garnek wodą do linii "–1/2". [Rysunek 8.1]



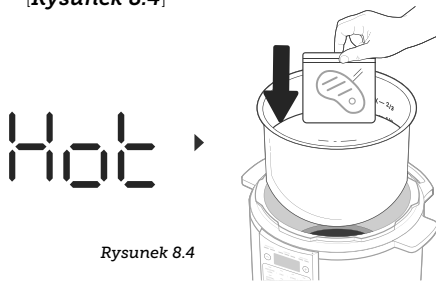
Rysunek 8.1

3. Zamknij pokrywę szybkowaru i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zabezpieczyć. Przewstaw przelącznik uwalniania pary na 'Vent'.
4. Wybierz **SOUS VIDE** i naciśnij przyciski – lub + , aby ustawić czas. [Rysunek 8.2]



Rysunek 8.2

5. Naciśnij przycisk **TEMP SET**, aby wybrać temperaturę gotowania CUS (niestandardową).
6. Wybierz ponownie opcję **SOUS VIDE**, a następnie naciśnij przycisk – lub + , aby dostosować temperaturę.
7. Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie. Szybkowar wyda jeden sygnał dźwiękowy, a następnie się uruchomi.
8. Podczas gdy szybkowar się nagrzewa, przygotuj mięso lub rybę w próżniowo zamkniętej, bezpiecznej dla żywności torebce.
9. Gdy na wyświetlaczu pojawi się napis 'HOT', zdejmij pokrywę i ostrożnie zanurz jedzenie w wewnętrznym garnku. [Rysunek 8.4]



Rysunek 8.4

Uwaga: Dodaj więcej wody, jeśli mięso lub ryba nie są całkowicie zanurzone. Upewnij się, że uszczelnienie torebki znajduje się powyżej linii wody.

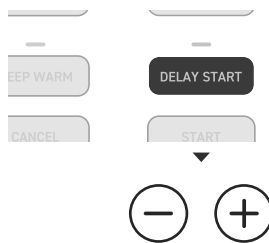
10. Zamknij i zabezpiecz pokrywę.
11. Po zakończeniu funkcji gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat 'END' (koniec), a szybkowar wyda 10 sygnałów dźwiękowych.

Uwaga: Delay Start i Keep Warm nie są dostępne w przypadku funkcji gotowania 'Sous Vide'.

Delay Start - Opóźniony start

Delay Start (opóźniony start) umożliwia dodanie składników teraz, ale ugotowanie ich później.

1. Wybierz funkcję gotowania i dostosuj czas gotowania, temperaturę i poziom ciśnienia według potrzeb.
2. Wybierz opcję **DELAY START**.
3. Naciśnij przycisk – lub + , aby dostosować timer opóźnionego startu od 10 minut (00:10) do 24 godzin (24:00). [Rysunek 9.1]



Rysunek 9.1

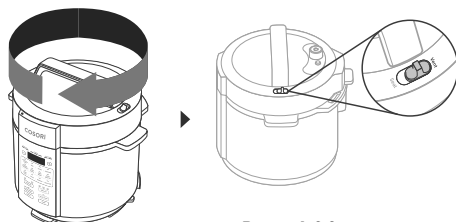
4. Naciśnij **START**. Funkcja gotowania rozpocznie się po zakończeniu timera opóźnionego startu.

Uwaga: Opóźniony start nie jest dostępny w przypadku korzystania z funkcji gotowania 'Sauté', 'Jogurt' i 'Sous Vide'.

Keep Warm - Utrzymywanie ciepła

Funkcja Keep Warm może być używana do utrzymywania ciepła ugotowanych potraw lub ich podgrzewania.

1. Umieść jedzenie w wewnętrznym garnku.
2. Zamknij pokrywę szybkowaru i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zabezpieczyć. Przewstaw przelącznik uwalniania pary na 'Vent'. [Rysunek 9.2]



Rysunek 9.2

- Wybierz opcję **KEEP WARM** i naciśnij przycisk **-** lub **+**, aby ustawić czas do 12 godzin. **[Rysunek 9.3]**



Rysunek 9.3

- Naciśnij przycisk **TEMP SET**, aby wybrać **LOW** (niską), **HIGH** (wysoką) lub **CUS** (niestandardową) temperaturę gotowania.
 - Jeśli wybierzesz **CUS**, wybierz ponownie **KEEP WARM**, a następnie naciśnij przycisk **-** vagy **+**, aby dostosować temperaturę.
- Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć podgrzewanie. Szybkowar wyda jeden sygnał dźwiękowy, a następnie rozpocznie pracę.

Uwaga: Podczas podgrzewania gęstych lub skrobiowych potraw mieszaj jedzenie co 40 do 60 minut, aby zapewnić równomierne podgrzanie.

- Po zakończeniu odliczania podgrzewanie zostanie zatrzymane, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **'END'** (koniec).

Uwaga: Funkcja Keep Warm nie jest dostępna podczas korzystania z funkcji gotowania 'Sauté', 'Yoghurt' i 'Sous Vide'.

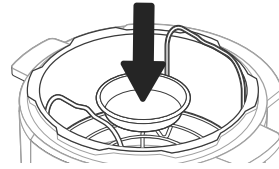
Cake - Ciasto

Cake można wykorzystać do wypieku pysznych semików i ciast warstwowych. Będziesz potrzebować formy o średnicy 15 cm lub formy do ciasta, która zmieści się w wewnętrznym garnku.

Uwaga: Aby uzyskać kompletne instrukcje dotyczące przygotowania semika, skorzystaj z naszego przepisu na semik w szybkowarze w cyfrowej galerii przepisów na stronie cosoripolska.pl

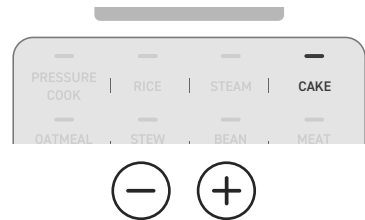
- Postępuj zgodnie z instrukcją dotyczącą spodu i wciśnij spód spodu do formy.
- Wymieszaj pozostałe składniki semika i wylej na spód.

- Wlej 354 ml wody do wewnętrznego garnka i umieść w nim ruszt do gotowania na parze, a następnie umieść tortownicę na ruszcie do gotowania na parze. **[Rysunek 9.4]**



Rysunek 9.4

- Zamknij pokrywę i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zabezpieczyć.
- Wybierz **CAKE** i naciśnij przyciski **-** lub **+**, aby dostosować czas do wymaganego czasu gotowania w przepisie. **[Rysunek 9.5]**

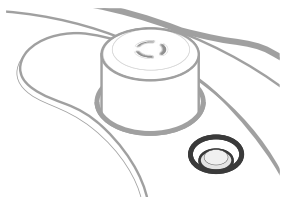


Rysunek 9.5

Uwaga: Domyślny czas sterylizacji wynosi 30 minut (00:30).

- Naciśnij przycisk **KEEP WARM**, aby wyłączyć funkcję automatycznego **KEEP WARM**.
- Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie. Szybkowar wyda jeden sygnał dźwiękowy, a następnie się uruchomi.
- Po zakończeniu gotowania szybkowar wyda 10 sygnałów dźwiękowych.
- Pozostaw szybkowar do naturalnego uwolnienia ciśnienia przez 5 minut, a następnie przesuń przełącznik uwalniania pary do pozycji **'Vent'**, aby szybko uwolnić resztę ciśnienia. Zobacz **Naturalne uwalnianie** (strona 17).

10. Zawór pływakowy opadnie, wskazując, że ciśnienie zostało całkowicie uwolnione.
[Rysunek 9.6]



Rysunek 9.6

11. Przekręć pokrywkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i podnieś, aby otworzyć.
12. Ostrożnie wyjmij ruszt do gotowania na parze i tortownicę za pomocą rękawiczek i przenieś na powierzchnię odporną na wysokie temperatury. Pozostaw sernik do ostygnięcia do temperatury pokojowej, a następnie schłodź w lodówce przez co najmniej 8 godzin przed podaniem.

Reset niestandardowych funkcji gotowania

Szybkowar będzie pamiętał czas gotowania, temperaturę i poziom ciśnienia dostosowanych ustawień funkcji gotowania, dopóki nie zresetujesz ustawień.

Aby zresetować wszystkie funkcje gotowania:

1. W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk **CANCEL**, aż szybkowar wyda sygnał dźwiękowy.
2. Wszystkie ustawienia funkcji gotowania zostaną zresetowane i powrócą do ustawień domyślnych.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Wyczyść szybkowar, wewnętrzny garnek, ruszt do gotowania na parze i pokrywkę po każdym użyciu.

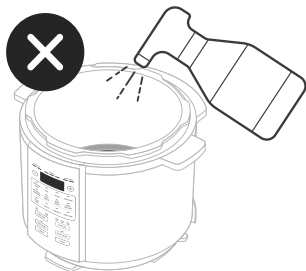
Szybkowar ma obudowę ze stali nierdzewnej, odporną na odciski palców, co ułatwia czyszczenie.

Uwaga:

- **Nie używaj** ściemych środków czyszczących, metalowych gąbek do szorowania ani metalowych przyborów na żadnej części szybkowaru i akcesoriów, w tym na wewnętrznym garnku. Mogą one porysować lub uszkodzić ich powierzchnie.
- Ten szybkowar nie zawiera części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu. Skontaktuj się z **Obsługą klienta** (patrz strona 34).

Czyszczenie podstawy szybkowaru

1. Przed czyszczeniem odłącz szybkowar od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć. Aby przyspieszyć chłodzenie, zdejmij pokrywę.
 - **Nie myj** ani nie susz podstawy szybkowaru w zmywarce.
2. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną część szybkowaru czystą, wilgotną szmatką.
 - **Nie zanurzaj** podstawy szybkowaru w wodzie.
 - **Nie rozpylaj** wody wewnątrz szybkowaru. **[Rysunek 10.1]**



Rysunek 10.1

3. Wyjmij wewnętrzny garnek. Wytrzyj element grzewczy miękką, suchą ściereczką, aby upewnić się, że jest wolny od zanieczyszczeń.
4. Pozostaw wszystkie powierzchnie do całkowitego wyschnięcia przed użyciem szybkowaru. **Zawsze** upewnij się, że element grzewczy wewnątrz szybkowaru jest suchy przed użyciem.

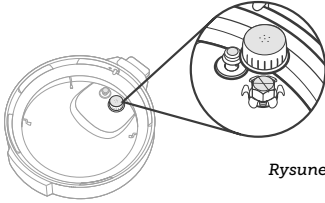
Czyszczenie wewnętrznego garnka, pokrywy, części pokrywy i rusztu do gotowania na parze

Uwaga:

- Zalecamy mycie ręczne wewnętrznego garnka, pokrywy, części pokrywy, pierścienia uszczelniającego i rusztu do gotowania na parze.
- Wewnętrzny garnek, pokrywę, części pokrywy i ruszt do gotowania na parze można myć w górnym koszu zmywarki, ale z czasem mogą się one szybciej zużywać.

1. Pozostaw wewnętrzny garnek, pokrywę, części pokrywy i ruszt do gotowania na parze do całkowitego ostygnięcia. Wytrzyj wszelkie resztki jedzenia.
2. Nanieś płyn do naczyń i wodę na miękką, wilgotną gąbkę. Umyj wewnętrzny garnek i ruszt do gotowania na parze i w razie potrzeby namocz w ciepłej wodzie z płynem.
3. Wyczyść wnętrze pokrywy. Upewnij się, że usunąłeś wszelkie resztki jedzenia z osłony antyblokującej i pierścienia uszczelniającego. **Nie zanurzaj** pokrywy w wodzie.
4. W razie potrzeby części wewnątrz pokrywy można wyjąć w celu wyczyszczenia. Części te są małe i łatwo je zgubić, więc zachowaj ostrożność.

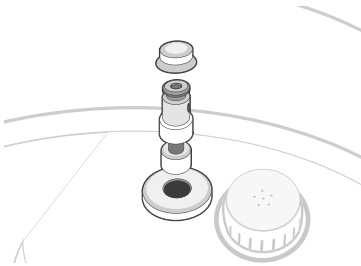
- a. Zdejmij osłonę przeciwblokującą, chwytając ją z obu stron, a następnie pociągając do góry. **[Rysunek 10.2]**



Rysunek 10.2

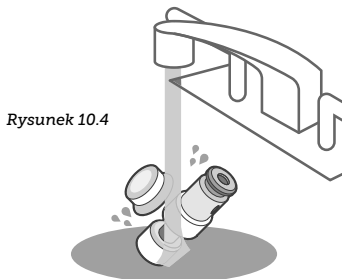
Wypłucz i osusz osłonę przeciwblokującą i umieść ją z powrotem wewnątrz pokrywy.

- b. Zdejmij silikonową nasadkę z zaworu pływakowego. Zawór pływakowy może niespodziewanie wypaść bez silikonowej nasadki, więc zdejmij ją ostrożnie. **[Rysunek 10.3]**



Rysunek 10.3

- c. Wypłucz obie części czystą wodą i zamocuj zawór pływakowy z powrotem na pokrywie za pomocą silikonowej nasadki zaworu pływakowego. **[Rysunek 10.4]**

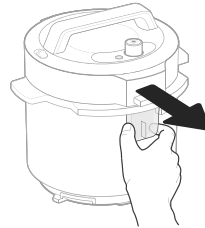


Rysunek 10.4

5. Dokładnie osusz.
6. **Zawsze** wkładaj wewnętrzny garnek do szybkowaru przed podłączeniem do prądu lub włączeniem.
- a. Upewnij się, że dno zewnętrznego brzegu wewnętrznego garnka jest **suche** przed włożeniem do szybkowaru.

Czyszczenie kolektora kondensatu

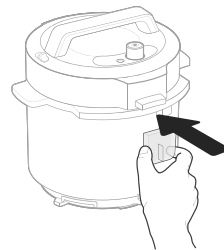
1. Wyjmij kolektor kondensatu, chwytając go po obu stronach kciukiem i palcem wskazującym i odciągając od szybkowaru. **[Rysunek 10.5]**



Rysunek 10.5

Uwaga: *Nie ciągnij w dół za kolektor kondensatu.*

2. Umyj ręcznie kolektor kondensatu wodą z płynem lub na górnym koszu zmywarki. Dokładnie osusz.
3. Wymień kolektor kondensatu. **[Rysunek 10.6]**

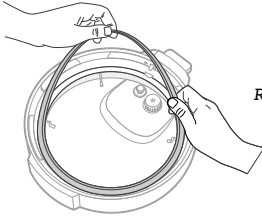


Rysunek 10.6

Uwaga: *Zawsze* wymieniaj kolektor kondensatu przed gotowaniem w szybkowarze. **Nie używaj** szybkowaru bez zamontowanego kolektora kondensatu.

Czyszczenie pierścienia uszczelniającego

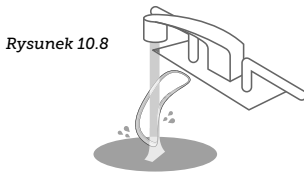
1. Zdejmij pierścień uszczelniający, wyciągając krawędź silikonu z uchwytu pierścienia uszczelniającego. **[Rysunek 10.7]**



Rysunek 10.7

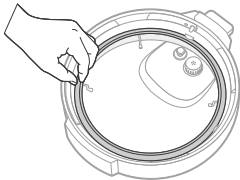
Uwaga: Upewnij się, że pierścień uszczelniający nie ma żadnych odkształceń ani rozdarć. Jeśli pierścień uszczelniający jest uszkodzony, skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 34).

2. Umyj pierścień uszczelniający ręcznie wodą z płynem lub na górnej półce zmywarki. Dokładnie osusz. **[Rysunek 10.8]**



Rysunek 10.8

3. Włóż pierścień uszczelniający, mocno dociskając go do ramy na pierścień uszczelniający, aby zapobiec odkształceniu. Pierścień uszczelniający powinien ściśle przylegać do ramy na pierścieniu uszczelniający i nie powinien wypadać podczas podnoszenia pokrywy. **[Rysunek 10.9]**



Eliminacja utrzymującego się zapachu

1. Upewnij się, że wszystkie części pokrywy są zamontowane w pokrywie. Zobacz **Czyszczenie wewnętrznego garnka, pokrywy, części pokrywy i rusztu do gotowania na parze** (strona 31).

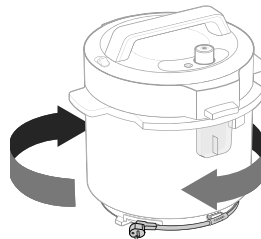
2. Dodaj 250 ml / 1 szklankę wody i 250 ml / 1 szklankę octu do wewnętrznego garnka.
3. Wybierz **PRESSURE COOK** i naciśnij przyciski – lub +, aby ustawić czas na 5–10 minut.
4. Naciśnij **START**, aby rozpocząć gotowanie. Szybkokwar wyda jeden sygnał dźwiękowy, a następnie rozpocznie gotowanie.
5. Po zakończeniu funkcji gotowania szybko-kwar wyda 10 sygnałów dźwiękowych.
6. Przesuń przełącznik uwalniania pary w pozycję **Vent**, aby szybko uwolnić ciśnienie.

Uwaga: Zawór pływakowy opadnie, aby wskazać, kiedy ciśnienie zostanie całkowicie uwolnione.

7. Przekręć pokrywę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i podnieś, aby otworzyć.
8. Użyj rękawic kuchennych, aby ostrożnie wyjąć wewnętrzny garnek. Wylej mieszankę wody i octu.
9. Pozostaw wewnętrzny garnek do ostygnięcia, a następnie osusz miękkim ręcznikiem.

Przechowywanie

1. Wyczyść i osusz szybko-kwar oraz wszystkie części.
2. Umieść wewnętrzny garnek i ruszt do gotowania na parze w szybko-kwarze. Zamknij pokrywę szybko-kwaru i przekręć, aby ją zamocować.
3. Owiń przewód zasilający zgodnie z ruchem wskazówek zegara wokół podstawy szybko-kwaru i zawieś zacisk przewodu zasilającego na haczyku na przewód. **[Rysunek 10.10]**



Rysunek 10.10

4. Przechowuj szybko-kwar w pozycji pionowej. **Nie przechowuj** niczego na górze.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Z boku pokrywy wydobywa się para.	Pierścień uszczelniający może być nieobecny lub nie jest dobrze zamocowany. Otwórz pokrywę i mocno naciśnij pierścień uszczelniający, aby zamocować go w uchwycie pierścienia uszczelniającego. Zobacz Pielęgnacja i konserwacja (strona 29).
	Resztki jedzenia mogły przykleić się do pierścienia uszczelniającego. Wyczyść pierścień uszczelniający. Zobacz Pielęgnacja i konserwacja (strona 29).
	Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta. Otwórz i zamknij pokrywę, a następnie upewnij się, że pokrywa jest zablokowana na miejscu. Zobacz Pokrywa szybkowaru (strona 14).
	Pierścień uszczelniający może być zdeformowany lub uszkodzony. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 34).
Od czasu do czasu słychać dźwięk klikania.	Krawędź wewnętrznego garnka może być wygięta. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 34).
	Spód zewnętrznej części wewnętrznego garnka może być mokry. Wysusz zewnętrzną część wewnętrznego garnka.
Trudno jest zamknąć i zabezpieczyć pokrywę.	Płyta ciśnieniowa może się przelaczać, gdy temperatura wewnątrz szybkowaru wzrasta. Jest to normalne.
	Pierścień uszczelniający może być nieprawidłowo zainstalowany. Otwórz pokrywę i mocno naciśnij pierścień uszczelniający, aby zamocować go w uchwycie pierścienia uszczelniającego. Zobacz Pielęgnacja i konserwacja (strona 29).
Wewnętrzny garnek przywarł do pokrywki lub pokrywkę trudno zdjąć.	Zawór pływakowy może być zablokowany w pozycji górnej. Naciśnij zawór pływakowy w dół za pomocą długiego narzędzia.
	Przesuń przełącznik uwalniania pary w pozycję 'Vent' , aby uwolnić wszelkie ciśnienie i otwórz pokrywę.
Zawór pływakowy nie podnosi się.	Uwolnij ciśnienie (patrz strona 14) i delikatnie stuknij zawór spustowy pary długim narzędziem. Otwórz pokrywę i wyczyść zawór pływakowy i okolice przed ponownym użyciem szybkowaru.
	Na zaworze pływakowym lub silikonowej nasadce zaworu pływakowego mogą znajdować się resztki jedzenia. Dokładnie wyczyść zawór pływakowy i nasadkę i wykonaj próbę. Zobacz Pielęgnacja i konserwacja (strona 29).
	W wewnętrznym garnku może być za mało pynu. W razie potrzeby dolej pynu do wewnętrznego garnka i sprawdź, czy dno wewnętrznego garnka nie jest przypalone.
	Zawór pływakowy może być zablokowany przez mechanizm blokujący pokrywę. Stuknij zawór pływakowy długim narzędziem. Jeśli zawór pływakowy nie opadnie, wyłącz szybkowar i skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 34).
Podczas cyklu gotowania z zaworu spustowego pary wydobywa się niewielka ilość pary lub słychać syczenie.	Wewnętrzny garnek, zawór pływakowy, silikonowa nasadka lub element grzewczy mogą być uszkodzone lub może ich brakować. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 34).
	Przełącznik uwalniania pary może być w pozycji 'Vent' . Przetaw przełącznik w pozycję 'Seal' .
	Szybkowar może regulować nadmierne ciśnienie. To normalne

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW (CD.)

<p>Po podłączeniu szybkowaru do gniazdka elektrycznego wyświetlacz jest pusty.</p>	<p>Wtyczka może nie być w pełni podłączona do szybkowaru lub do gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że wtyczka jest dobrze zamocowana. Jeśli wtyczka jest uszkodzona, skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 34).</p>
	<p>Gniazdko może nie mieć zasilania. Spróbuj innego gniazdka.</p>
	<p>Bezpiecznik szybkowaru mógł się przepalić. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 34.).</p>
<p>Para wydobywa się z zaworu spustowego pary, gdy przełącznik spustu pary znajduje się w pozycji 'Seal'.</p>	<p>W wewnętrznym garnku może być za mało płynu. W razie potrzeby dodaj płynu.</p>
	<p>Czujnik ciśnienia może nie działać prawidłowo. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 34).</p>
	<p>Zawór uwalniający parę może nie być prawidłowo uszczelniony. Bezpiecznie przestaw przełącznik uwalniający parę do pozycji 'Vent' i z powrotem do pozycji 'Seal'.</p>
<p>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E1”, „E2”, „C6H” lub „C6L”.</p>	<p>Czujnik ciśnienia może być uszkodzony. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 34).</p>
<p>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „C7” lub „NoPr”.</p>	<p>Element grzewczy może nie działać. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 34).</p>
	<p>W wewnętrznym garnku może być za mało płynu. W razie potrzeby dodaj płynu.</p>
	<p>Przełącznik uwalniania pary może nie znajdować się w pozycji 'Seal'.</p>
<p>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „Lid”.</p>	<p>Pokrywa może nie być całkowicie szczelna. Zdejmij pokrywę i zatóż ją ponownie, a następnie upewnij się, że jest dobrze zabezpieczona. Zobacz Pokrywa szybkowaru (strona 14.).</p>
	<p>Nie używaj pokrywy szybkowaru z funkcją gotowania 'Sauté'. Jeśli wybrano funkcję gotowania 'Sauté', zdejmij pokrywę.</p>
<p>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „PrSE”.</p>	<p>Podczas gotowania bezciśnieniowego zgromadziło się ciśnienie. Przesuń przełącznik uwalniania pary do pozycji 'Vent' lub zdejmij pokrywę, jeśli nie jest potrzebna.</p>
<p>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „Food burn” (przypalenie jedzenia).</p>	<p>W wewnętrznym garnku może nie być wystarczającej ilości płynu. Upewnij się, że zawór pływakowy jest w pozycji dolnej i ciśnienie zostało uwolnione. Otwórz pokrywę, aby sprawdzić dno wewnętrznego garnka.</p>
	<p>Wysoka temperatura może być wykryta na dnie wewnętrznego garnka. Szybkokwar automatycznie obniży temperaturę, aby zapobiec przegrzaniu.</p>
	<p>Osady skrobi na dnie wewnętrznego garnka mogły spowodować nierównomiernie nagrzewanie. Wyłącz szybkokwar, odpowiednio zmniejsz ciśnienie i sprawdź dno wewnętrznego garnka.</p>

Jeżeli twój problem nie ma na liście, skontaktuj się z działem **obsługi klienta** (patrz strona 34).

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Optymalna II niniejszym oświadcza, że ten produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE, UK Radio Equipment Regulations 2017 i wszystkimi innymi stosownymi wyznacznymi dyrektyw UE i Wielkiej Brytanii. Pełną deklarację zgodności można znaleźć na stronie: www.cosoripolska.pl

INFORMACJE O GWARANCJI

Produkt	Pressure Cooker 5.7 litra
Model	CMC-CO601-SEU
<i>Zdecydowanie zalecamy zachowanie numeru zamówienia i daty zakupu w swojej dokumentacji.</i>	
Data zakupu	
Nr. zamówienia/ paragonu	

WARUNKI I POLITYKA

Optymalna II gwarantuje, że wszystkie produkty są najwyższej jakości pod względem materiałów, wykonania i serwisu, od daty zakupu do końca 2-letniego okresu ograniczonej gwarancji.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub wątpliwości dotyczące nowego produktu, skontaktuj się z naszym pomocnym zespołem obsługi klienta.

OBSŁUGA KLIENTA

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub wątpliwości dotyczące nowego produktu, skontaktuj się z naszym pomocnym zespołem obsługi klienta.

Optymalna II sp. z o.o.

ul. Marcelińska 52/4
60-354 Poznań
Polska

E-mail: sklep@cosoripolska.pl

Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta przygotuj fakturę i numer zamówienia/paragonu.

www.cosoripolska.pl

@Cosoripolska



@cosori_polska



@CosoriPolska



COSORI®

Pytania lub uwagi?

sklep@cosoripolska.pl



A0_23F16_eu