



**SW500**

SZYBKOWAR **PL**  
PRESSURE COOKER **EN**  
TLAKOVÝ HRNEC **CZ**  
SCHNELLKOCHTOPF **DE**  
CKOPOBAPKA **RU**  
RÝCHLOVARNÝ HRNIEC **SK**  
KUKTA **HU**  
OLLA A PRESIÓN **ES**

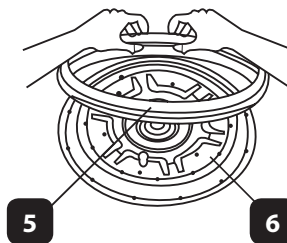
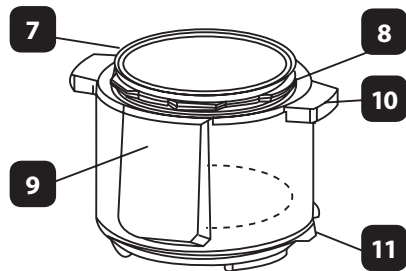
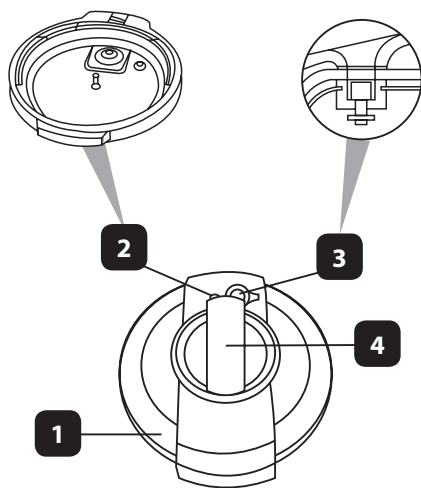


**perfect cook**

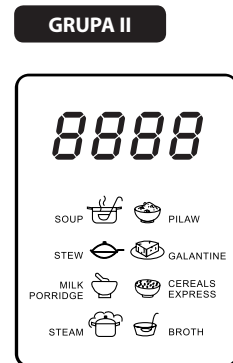
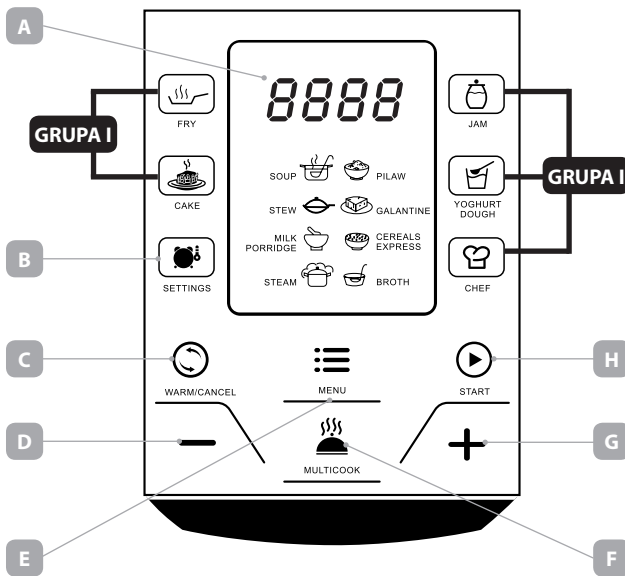
**Eldom Sp. z o.o.** • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND  
tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu)



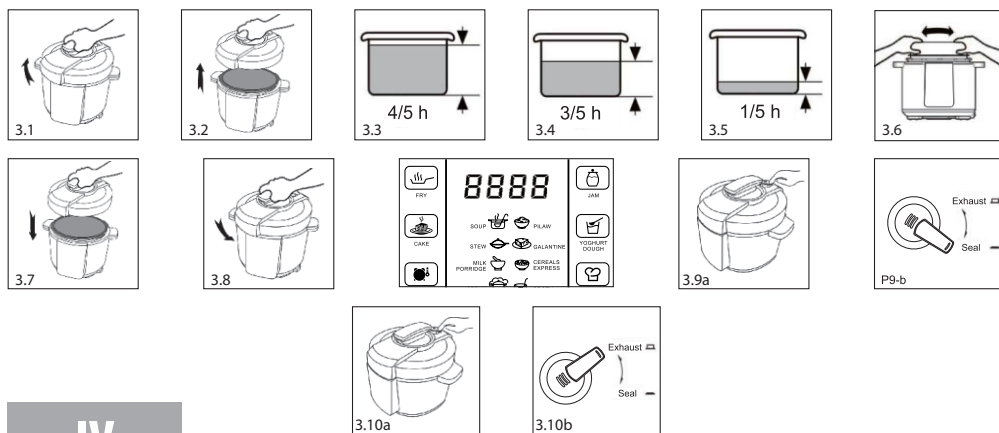
# I



# II



### III



### IV

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

Przepisy kulinarne dedykowane dla urządzenia SW500  
dostępne są na: [www.eldom.eu/blog/perfect-cooker-przepisy](http://www.eldom.eu/blog/perfect-cooker-przepisy)

## **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

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

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

## **UWAGA**

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

OPIS OGÓLNY	PANEL STEROWANIA (9)	DANE TECHNICZNE
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zdejmowana pokrywa</li> <li>2. Wskaźnik ciśnienia</li> <li>3. Regulator ciśnienia</li> <li>4. Rączka</li> <li>5. Uszczelka</li> <li>6. Wewnętrzna pokrywa</li> <li>7. Wymierzany pojemnik</li> <li>8. Korpus</li> <li>9. Panel sterowania</li> <li>10. Uchwyty do przenoszenia</li> <li>11. Gniazdo przewodu</li> <li>12. Przewód zasilający</li> <li>13. Tacka do gotowania na parze</li> <li>14. Łopatka</li> <li>15. Miarka – 160 ml</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Wyświetlacz</li> <li>B. Ustawienia</li> <li>C. Podgrzewanie/Kasowanie</li> <li>D. Przycisk pomocniczy „+”</li> <li>E. MENU</li> <li>F. Tryb ręczny</li> <li>G. Przycisk pomocniczy „+”</li> <li>H. START</li> <li>I. Zapisane programy</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- moc: <b>900 W</b></li> <li>- napięcie: <b>220-240 V, ~ 50Hz</b></li> <li>- pojemność: <b>5 l</b></li> <li>- średnica pojemnika: <b>22 cm</b></li> <li>- ciśnienie: <b>0-70 kPa, max 90 kPa</b></li> <li>- zakres temperatury: <b>30-160°C</b></li> <li>- podtrzymanie temperatury: <b>60-80°C</b></li> </ul>

### ● PRZEZNACZENIE

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

### ● GOTOWANIE POSIŁKÓW Z UŻYCIEM CIŚNIENIA – podstawowe zasady:

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

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

### ● PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

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

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

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

## ● OBSŁUGA

### **Otwieranie /zamykanie pokrywy**

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

### **UWAGA!**

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

### **Regulator ciśnienia**

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

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

### **UWAGA**

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

### **UWAGA!**

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

**Programy:** wykaz programów przedstawiony jest w tabeli IV.

Na panelu sterowania (9) programy podzielone są na dwie grupy.

Aby wybrać program z grupy „I” („FRY”, „CAKE”, „JAM”, „YOGHURT/DOUGH”, „CHEF”, „MULTICOOK”) należy nacisnąć odpowiedni przycisk znajdujący się na panelu (9).

Aby wybrać program z grupy „II” należy nacisnąć przycisk „E” (podświetli się symbol programu



„SOUP”), a następnie naciskać go aż podświetli się żądany program.

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

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

**Funkcja „ODGRZEWANIE”**

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

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

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

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

#### ● UŻYTKOWANIE

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

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

- Sprawdzić czy wewnętrzna pokrywa jest prawidłowo zamontowana – rys. 1, a następnie założyć pokrywę na korpus i zablokować (rys. 3.7, 3.8).
- Wybrać zapisany program (tabela IV) za pomocą przycisków na panelu sterowania (9). Programy z grupy „II” należy wybrać przyciskiem „MENU” (E), naciskając go aż do podświetlenia się odpowiedniej ikony.
- Po wybraniu programu na wyświetlaczu (A) pojawi się proponowany czas gotowania. Aby zmodyfikować ustawienia należy przycisnąć przycisk „SETTINGS” (B) – 1 raz ustawienie godzin, 2 razy ustawienie minut, 3 razy ustawienie temperatury. Temperaturę można modyfikować tylko w programach przeznaczonych do gotowania bez ciśnienia.
- Ustawienia czasu i temperatury można zmieniać przy pomocy przycisków pomocniczych „+”, „-”.
- W zależności od wybranego programu (informacja w tabeli IV) ustawić regulator ciśnienia (3):
  - **GOTOWANIE BEZ CIŚNIENIA:** regulator ciśnienia (3) w pozycji otwartej (rys. 3.10a, 3.10b).
  - **GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM:** regulator ciśnienia (3) w pozycji zamkniętej (rys. 3.9a, 3.9b).  
W trakcie gotowania wskaźnik ciśnienia (5) podniesie się.
- Aby uruchomić urządzenie należy przycisnąć przycisk „START” (H).

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

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

**UWAGA!**

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

● **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

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

● **OCHRONA ŚRODOWISKA**

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

● **GWARANCJA**

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

**Warunki gwarancji podane są w załączniku.**

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

I GENERAL DESCRIPTION	II CONTROL PANEL (9)	TECHNICAL DATA
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Removable lid</li> <li>2. Pressure gauge</li> <li>3. Pressure regulator</li> <li>4. Handle</li> <li>5. Gasket</li> <li>6. Internal lid</li> <li>7. Removable bowl</li> <li>8. Internal bowl</li> <li>9. Control panel</li> <li>10. Transport handles</li> <li>11. Cable socket</li> <li>12. Power-supply cable</li> <li>13. Steam-cooking tray</li> <li>14. Spatula</li> <li>15. Measuring jug - 160 ml</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Display</li> <li>B. Settings</li> <li>C. Warm/Cancel</li> <li>D. Auxiliary button "+"</li> <li>E. MENU</li> <li>F. Manual Mode</li> <li>G. Auxiliary button "+"</li> <li>H. START</li> <li>I. Programmes stored</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Power output: <b>900 W</b></li> <li>- Voltage: <b>220-240 V, ~ 50Hz</b></li> <li>- Capacity: <b>5 l</b></li> <li>- Container diameter: <b>22 cm</b></li> <li>- Pressure: <b>0-70 kPa</b></li> <li>- Temperature range: <b>30-160°C</b></li> <li>- Temperature supporting: <b>60-80°C</b></li> </ul>

### ● INTENDED USE

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

### ● APPLIANCE PREPARATION

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

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

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

### ● USING THE COOKER

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

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

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

Check the internal lid is fixed correctly, and then install it on the body and lock - **Drawing 3.7, 3.8**.

Set the time and temperature manually or select a stored programme (**Table IV**).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### ● **CLEANING AND MAINTENANCE**

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

#### ● **ENVIRONMENTAL PROTECTION**

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

#### ● **WARRANTY**

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

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Před prvním použitím si pozorně přečtete celý obsah této příručky.
2. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi či s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi pouze pod dohledem nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče, a pokud si jsou vědomy příslušných rizik. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti bez dozoru nesmí provádět čištění a údržbu zařízení.
3. Jestliže se při provozu zařízení v blízkosti nacházejí děti, je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Děti si nesmí se zařízením hrát. Nedovolte používat zařízení dětem a osobám, které s ním nejsou seznámeny.
4. Zařízení je určeno pouze pro používání v domácnosti, při průmyslovém používání v rozporu s jeho určením nebo s těmito pokyny ztrácí platnost záruční práva.
5. Nevystavovat zařízení účinkům atmosférických podmínek (děšť, slunce atd.) ani nepoužívat v podmínkách zvýšené vlhkosti (koupelny, vlhké rekreační chatky).
6. Zařízení je možné používat pouze s dodaným originálním příslušenstvím.
7. Napájecí kabel je třeba připojit do zásuvky se zemnicím kolíkem.
8. Je třeba dbát na to, aby do jednoho proudového okruhu nebylo zapojeno příliš mnoho spotřebičů.
9. Zařízení odpojujte od sítě vždy tahem za zástrčku a nikoliv za napájecí kabel.
10. Vždy odpojit zařízení od napájení, jestliže zůstane bez dozoru nebo před skládáním, rozložením nebo čištěním.
11. Není dovoleno nechávat zapnuté zařízení ani samotný napájecí kabel zapojený do zásuvky bez dozoru.
12. Pracující zařízení je třeba mít stále na očích, zejména, jestliže se v blízkosti nacházejí děti. Jestliže opouštíte místnost, kde se zařízení nachází, vždy zařízení vypněte.
13. Zařízení je možné umístit pouze na rovném, stabilním a vůči vysokým teplotám odolném povrchu.
14. Před uvedením do provozu zařízení je třeba se ujistit, zda všechny jeho prvky jsou správně namontované.
15. Při práci zařízení nepřemísťujte.
16. Nedotýkejte se zařízení mokřkýma rukama,
17. Vnitřní hrnek se nesmí naplňovat více než do 4/5 jeho objemu.

18. V případě výrobků, které při vaření zvětšují svůj objem (např. rýže), naplňte vyjímatelnou nádobu pouze do 3/5 objemu.
19. Před každým použitím je třeba zkontrolovat, zda ukazatel a regulátor tlaku nejsou zablokovány.
20. Zařízení není vhodné pro smažení na oleji pod tlakem. Při využívání funkce smažení je třeba nechat hrnek bez poklice (s otevřenou poklicí).
21. Při vaření pod tlakem je před otevřením zařízení třeba se přesvědčit, zda ukazatel tlaku klesl a zkontrolovat, zda tlak uvnitř hrnku klesl. Neotvírejte zařízení silou.
22. Regulátor páry otvírejte s použitím kuchyňských rukavic. Obličej udržujte v bezpečné vzdálenosti od horké páry.
23. Při otevírání buďte opatrní, protože některé horké výrobky mohou stříkat.
24. Nestavte zařízení nebo nepokládejte napájecí kabel do blízkosti zdrojů tepla.
25. Pro zajištění volného a bezpečného přístupu k zařízení je třeba ho umístit do příslušné výšky.
26. Nezapínat zařízení bez výrobků.
27. Neponořovat napájecí kabel nebo korpus zařízení do vody.
28. Zařízení ani vyjímatelnou nádobu nelze používat k uchovávání kyselých nebo slaných výrobků jak před vařením, tak po vaření kvůli riziku jeho poškození.
29. K míchání používat pouze dřevěné nebo plastové vařečky.
30. Zařízení nikdy nepoužívejte, jestliže je poškozený napájecí kabel nebo je poškozené samo zařízení. Pokud je napájecí kabel poškozený, aby se zabránilo nebezpečí, je třeba ho vyměnit v servisu výrobce.
31. Opravu zařízení může provádět pouze servis výrobce (adresa je uvedena na záručním listu nebo na internetové straně [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu)). Veškeré modernizace nebo použití náhradních dílů nebo prvků zařízení jiných než originálních je zakázáno a ohrožuje bezpečnost uživatele.
32. Firma Eldom Sp. z o. o. nenese odpovědnost za případné škody vzniklé v důsledku nesprávného používání zařízení.

**UPOZORNĚNÍ! Při práci zařízení jsou jeho kryt, mísa a kovové prvky horké. Je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Používejte kuchyňské rukavice. Při otevírání hrnku - snímání poklice se nenaklánějte na zařízení, zabráníte tak opaření.**



I OBECNÉ INFORMACE	II PANEL ŘÍZENÍ (9)	TECHNICKÉ PARAMETRY
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sejmutá poklice</li> <li>2. Ukazatel tlaku</li> <li>3. Regulátor tlaku</li> <li>4. Rukojeť</li> <li>5. Těsnění</li> <li>6. Vnitřní kryt</li> <li>7. Vyjímatelná nádoba</li> <li>8. Vnitřní nádoba</li> <li>9. Panel řízení</li> <li>10. Úchyty pro přenášení</li> <li>11. Zásuvka napájecího kabelu</li> <li>12. Napájecí kabel</li> <li>13. Miska pro vaření na páře</li> <li>14. Lopatka</li> <li>15. Odměrka - 160 ml</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Displej</li> <li>B. Nastavení</li> <li>C. Topení/Zrušení</li> <li>D. Pomocné tlačítko „+“</li> <li>E. MENU</li> <li>F. Ruční režim</li> <li>G. Pomocné tlačítko „+“</li> <li>H. START</li> <li>I. Uložené programy</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výkon: <b>900 W</b></li> <li>- napětí: <b>220-240 V, ~ 50Hz</b></li> <li>- kapacita: <b>5 l</b></li> <li>- průměr nádoby: <b>22 cm</b></li> <li>- tlak: <b>0-70 kPa</b></li> <li>- teplotní rozsah: <b>30-160°C</b></li> <li>- udržování teploty: <b>60-80°C</b></li> </ul>

## ● URČENÍ

Tlakový hrnec **SW500** je univerzální zařízení pro rychlou, ale zdravou přípravu potravin. Pára vytvářená při procesu vaření nemá úniku, krouží uvnitř hrnku a proniká do produktů. Důsledkem je, že potravina je uvařená ve značně kratším čase než při standardním způsobu vaření. Dále, všechny vůně ze zeleniny, masa, bylinek a koření se navzájem prolínají a ještě více obohacují potravinu.

## ● PŘÍPRAVA ZAŘÍZENÍ

Před prvním použitím je třeba se přesvědčit, zda zařízení, zástrčka a napájecí kabel jsou v pořádku a zda jsou odstraněny všechny části obalu. Před prvním použitím musí být všechny díly, které přijdou do kontaktu s potravinami, řádně umyty. (viz sekce: **Čištění a údržba**). Zařízení umístěte na plochem, tvrdém a stabilním povrchu, který je odolný vůči vysokým teplotám. Napájecí kabel zapojte jedním koncem do zásuvky (**11**) a druhým do sítě odpovídající parametrům na identifikačním štítku.

Všechny změny nastavení jsou potvrzeny zvukovým signálem. Nastavené parametry práce jsou vidět na displeji „**A**“. Práci zařízení je možné přerušit v každém okamžiku stisknutím tlačítka „**C**“. Aktuální program bude přerušen. Před novým zapnutím je třeba znovu vybrat uložený program nebo nastavení provést ručně.

## ● POUŽÍVÁNÍ

Pomocí úchyty odblokovat a sejmut poklici z korpusu - **obr. 3.1, 3.2**.

Potom vyjmout nádobu (**7**) z vnitřku zařízení a naplnit ji složkami tak, aby nepřekračovaly úroveň „**FULL**“ na stupnici. Po naplnění vložit nádobu (**7**) do zařízení.

## **UPOZORNĚNÍ: Je třeba vzít v úvahu, že některé produkty během vaření zvyšují svůj objem.**

Zkontrolovat, zda vnitřní poklice je správně namontována a potom ji vložit na korpus a zajistit - **obr. 3.7, 3.8.**

Ručně nastavit čas a teplotu nebo vybrat uložený program (**tabulka IV**).

Pomocí tlačítek na panelu řízení (**9**) vybrat program. Některé programy je třeba vybrat tlačítkem „MENU“ (**E**), tlačítko tisknout do doby, než se podsvítí příslušná ikona.

Na displeji (**A**) se objeví navrhovaný čas vaření. Pro změnu nastavení se třeba stisknout tlačítko „SETTINGS“ (**B**) - 1krát - nastavení hodin, 2krát - nastavení minut, 3krát - nastavení teploty. Teplotu je možné měnit pouze v některých programech.

Nastavení je třeba změnit pomocnými tlačítky „+“, „-“.

V závislosti na vybraném programu je třeba nastavit regulátor tlaku (informace v **tabulce IV**):

- **VAŘENÍ BEZ TLAKU:** regulátor tlaku (**3**) v otevřené poloze (**obr. 3.10a, 3.10b**).
- **VAŘENÍ POD TLAKEM:** regulátor tlaku (**3**) v uzavřené poloze (**obr. 3.9a, 3.9b**). V průběhu vaření se tlakové čidlo (**5**) zvedne.

## **UPOZORNĚNÍ: Pokud po 20 sekund nebude vybrána některá funkce, zařízení se vypne.**

Pro uvedení zařízení do provozu je třeba stisknout tlačítko „START“ (**H**).

V případě vaření pod tlakem zařízení začne odpočítávat čas po dosažení pracovní teploty.

Po ukončeném odpočítávání zazní signál. Zařízení přejde do režimu udržování teploty. Udržování teploty je možné vypnout stisknutím tlačítka (**14**).

Po skončeném vaření zařízení vypněte (**18**) a odpojte od elektrické sítě.

### ● ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Zařízení se nejnadhěji čistí ihned po použití.
- Před čištěním zařízení vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- K čištění zařízení nepoužívejte abrazivní přípravky, čistící prášky, aceton, alkohol apod.
- Součásti umyjte v teplé vodě s přidavkem trochu přípravku na mytí nádobí s pomocí kartáčku a opláchněte je pod proudem tekoucí vody.
- Korpus zařízení čistěte s pomocí vlhkého hadříku. Korpus nikdy neponožujte do vody ani ho neoplachujte pod proudem tekoucí vody.
- Elementy tohoto zařízení nejsou určeny k mytí v myčce na nádobí.

### ● OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- zařízení je vyrobeno z materiálů, které mohou podléhat opětovnému zpracování nebo recyklaci,
- zařízení je po ukončení životnosti nutné doručit na odpovídající místo, které se věnuje sběru a recyklaci elektrických a elektronických zařízení,

### ● ZÁRUKA

- zařízení je určeno k soukromému užívání v domácnostech,
- není možné jej používat k účelům podnikání,
- v případě nesprávného používání tohoto zařízení ztrácí záruka svou platnost

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

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

I ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	II BEDIENPULT (9)	TECHNISCHE DATEN
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abnehmbarer Deckel</li> <li>2. Druckanzeiger</li> <li>3. Druckregler</li> <li>4. Griff</li> <li>5. Dichtung</li> <li>6. Innerer Deckel</li> <li>7. Abnehmbarer Behälter</li> <li>8. Innenbehälter</li> <li>9. Steuerpanel</li> <li>10. Haltegriffe</li> <li>11. Kabelbuchse</li> <li>12. Versorgungsleitung</li> <li>13. Schale zum Dampfgaren</li> <li>14. Spachtel</li> <li>15. Messbehälter - 160 ml</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Anzeige</li> <li>B. Einstellungen</li> <li>C. Heizen/Löschen</li> <li>D. Hilfstaste "+"</li> <li>E. MENU</li> <li>F. Handbetrieb</li> <li>G. Hilfstaste '+'</li> <li>H. START</li> <li>I. Gespeicherte Programme</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leistung: <b>900 W</b></li> <li>- Spannung: <b>220-240 V, ~ 50Hz</b></li> <li>- Fassungsvermögen: <b>5 l</b></li> <li>- Durchmesser des Behälters: <b>22 cm</b></li> <li>- Druck: <b>0-70 kPa</b></li> <li>- Temperaturbereich: <b>30-160°C</b></li> <li>- Aufrechterhaltung der Temperatur: <b>60-80°C</b></li> </ul>

### ● VERWENDUNGSZWECK

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

### ● VORBEREITUNG DES GERÄTES

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

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

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

### ● GEBRAUCH

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### ● **REINIGUNG UND WARTUNG**

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

### ● **UMWELTSCHUTZ**

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

### ● **GARANTIE**

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

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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



I ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ	II ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (9)	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Съемная крышка</li> <li>2. Указатель давления</li> <li>3. Клапан регулировки давления</li> <li>4. Ручка</li> <li>5. Уплотнительная прокладка</li> <li>6. Внутренняя крышка</li> <li>7. Съемная чаша</li> <li>8. Внутренняя чаша</li> <li>9. Панель управления</li> <li>10. Ручки для переноски прибора</li> <li>11. Гнездо провода</li> <li>12. Провод питания</li> <li>13. Решетка для приготовления пищи на пару</li> <li>14. Лопатка</li> <li>15. Мерный стакан – 160 мл</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Дисплей</li> <li>B. Настройки</li> <li>C. Нагрев/Отмена</li> <li>D. Вспомогательная кнопка «+»</li> <li>E. МЕНЮ</li> <li>F. Ручной режим</li> <li>G. Вспомогательная кнопка «+»</li> <li>H. ПУСК</li> <li>I. Сохраненные программы</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мощность: <b>900 W</b></li> <li>- напряжение: <b>220-240 V, ~ 50Hz</b></li> <li>- объем: <b>5 l</b></li> <li>- диаметр чаши: <b>22 cm</b></li> <li>- давление: <b>0-70 kPa</b></li> <li>- диапазон рабочей температуры: <b>30-160°C</b></li> <li>- диапазон поддержания температуры: <b>60-80°C</b></li> </ul>

### ● НАЗНАЧЕНИЕ

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

### ● ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА К РАБОТЕ

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

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

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

### ● ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### ● ОЧИСТКА И УХОД

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

#### ● ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

#### ● ГАРАНТИЯ

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

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1. Pred prvým použitím sa dôkladne oboznámte s celým obsahom tejto príručky.
2. Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Deti bez dozoru dospelých osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.
3. Zachovávajúte náležitú opatrnosť a obozretnosť, ak sa počas používania zariadenia nachádzajú v blízkosti deti. Nedovoľte, aby sa deti so zariadením hrali. Nedovoľte, aby zariadenie používali deti ani osoby, ktoré sa so zariadením a jeho používaním náležite neoboznámili.
4. Zariadenie je určené iba na domáce použitie. V prípade, ak zariadenie bude použité na profesionálne, priemyselné účely, nezhodné s určením zariadenia alebo nezhodne s touto príručkou, udelená záruka prestáva automaticky platiť.
5. Zariadenie nevystavujte na pôsobenie poveternostných podmienok (zrážok, slnka ap.), ani nepoužívajte na miestach so zvýšenou vlhkosťou (kúpeľne, vlhké kempingové domy).
6. Zariadenie používajte iba s originálne pripojeným príslušenstvom.
7. Zástrčku napájacieho kábla zastrčte iba do vhodnej el. zásuvky s ochranným kolíkom.
8. Nepripájajte k jednému el. obvodu príliš veľa zariadení, elektrických spotrebičov.
9. Keď zariadenie odpájate od el. napätia, vždy chyťte zástrčku, a vytiahnite ju zo zásuvky, nikdy neťahajte za napájací kábel.
10. Ak zariadenie ponechávate bez dozoru, pred skladaním, rozoberaním alebo čistením, zariadenie vždy odpojte od el. napätia.
11. Zapnuté zariadenie ani sám napájací kábel, ktoré je pripojený k el. zásuvke, neponechávajte bez dozoru.
12. Pracujúce zariadenie majte vždy v dosahu zraku, predovšetkým, keď sa v blízkosti nachádzajú deti. Keď vychádzate z miestnosti, v ktorej sa zariadenie nachádza, najprv vypnite zariadenie.
13. Zariadenie môže byť položené iba na plochom, stabilnom povrchu odolnom voči vysokým teplotám.
14. Predtým, než zariadenie spustíte, uistite sa, či sú všetky jeho časti a prvky náležite namontované.
15. Keď sa zariadenie používa, nepresúvajte jeho korpus.

16. Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami,
17. Vnútornú nádobu nenapĺňajte viac než po 4/5 jej objemu.
18. V prípade výrobkov, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem (napr. ryža), vyberateľnú nádobu nenapĺňajte viac než po 3/5 jej objemu.
19. Pred každým použitím skontrolujte, či ukazovateľ a regulátor tlaku nie sú upchaté
20. Zariadenie nie je vhodné na smaženie v oleji pod tlakom. Keď používate funkciu smaženia, veko nechajte otvorené.
21. Keď varíte pod tlakom, predtým, než zariadenie otvoríte, skontrolujte, či sa tlak na ukazovateli tlaku znížil a či klesol tlak vo vnútri. Zariadenie nasilu neotvárajte.
22. Regulátor pary otvárajte s použitím kuchárskej rukavice. Tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od horúcej pary.
23. Počas otvárate postupujte opatrne a zachovávajte obozretnosť, pretože niektoré horúce výrobky môžu vyšlechnúť.
24. Zariadenie ani napájací kábel nekladte v blízkosti zdrojov tepla.
25. Aby ste zabezpečili slobodný a bezpečný prístup k zariadeniu, položte ho vo vhodnej výške.
26. Zariadenie nezapínajte, keď v ňom nie sú žiadne výrobky.
27. Korpus zariadenia ani napájací kábel nikdy neponárajte do vody.
28. Zariadenie ani vyberateľnú nádobu nepoužívajte na uchovávanie pred a po varení kyslých alebo solených výrobkov, pretože sa môže poškodiť.
29. Na miešanie používajte iba drevené a plastové varešky.
30. Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte, keď je poškodený napájací kábel alebo samo zariadenie. Ak sa napájací kábel poškodí, musí ho vymeniť autorizovaný servis výrobcu, v opačnom prípade môže dôjsť k nehode alebo úrazu.
31. Zariadenie môže opravovať iba autorizovaný servis výrobcu (kontaktné údaje sú uvedené v záručnom liste a na webovej stránke [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu)). Akékoľvek zásahy alebo modernizácie, ako aj používanie iných než originálnych náhradných dielov alebo častí zariadenia, je zakázané a ohrozuje bezpečnosť používania.
32. Spoločnosť „Eldom Sp. z o.o.“ nezodpovedá za prípadné škody, ktoré vznikli následkom nesprávneho a nezhodného používania zariadenia.

**POZOR! Keď sa zariadenie používa, jeho plášť, miska a kovové prvky sa nahrievajú. Zachovávajte náležitú opatrnosť a obozretnosť. Používajte kuchárske rukavice. Aby nedošlo k popáleniu horúcou parou, počas otvárania veka sa neskláňajte nad zariadením.**

## I VŠEOBECNÝ OPIS

1. Skladateľná pokrievka
2. Ukazovateľ tlaku
3. Regulátor tlaku
4. Rúčka
5. Tesnenie
6. Vnútorňá pokrievka
7. Vyberateľná nádoba
8. Vnútorňá nádoba
9. Ovládací panel
10. Držiak na prenášanie
11. Zásuvka kábla
12. Napájací kábel
13. Parák
14. Lopatka
15. Mierka – 160 ml

## II OVLÁDACÍ PANEĽ (9)

- A. Displej
- B. Nastavenia
- C. Zohrievanie/Zrušenie
- D. Pomocné tlačidlo „+“
- E. MENU
- F. Ručný režim
- G. Pomocné tlačidlo „+“
- H. ŠTART
- I. Uložené programy

## TECHNICKÉ PARAMETRE

- príkon: **900 W**
- napätie: **220-240 V, ~ 50Hz**
- objem: **5 l**
- priemer nádoby: **22 cm**
- tlak: **0-70 kPa**
- rozsah teploty: **30-160°C**
- udržiavanie teploty: **60-80°C**

## ● URČENIE

Tlakový hrniec (rýchlovar) **SW500** je univerzálne zariadenie na rýchlu, avšak zdravú prípravu jedál. Para, ktorá sa počas varenia vytvára, nemôže unikať, cirkuluje vo vnútri hrnca a preniká cez výrobky. Vďaka tomu sa jedno varí oveľa rýchlejšie než počas štandardného varenia. Dodatočne, všetky arómy zeleniny, mäsa, bylín a korenín sa navzájom prenikajú a ešte viac obohacujú a ochucujú jedlo..

## ● PRÍPRAVA ZARIADENIA

Pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či zariadenie, zástrčka a napájací kábel sú funkčné, a či sú odstránené všetky časti balenia. Pred prvým použitím všetky časti a prvky, ktoré sa stýkajú s potravinami, dôkladne umyte. (pozrite časť: **Čistenie a údržba**).

Zariadenie postavte na plochý, tvrdý a stabilný podklad odolný voči vysokým teplotám. Jeden koniec napájacieho kábla zastrčte do zásuvky (**11**), a druhý do el. zásuvky, k el. obvodu, ktorého parametre sa zhodujú s údajmi uvedenými na výrobnom štítku.

Každú zmenu nejakého nastavenia sprevádza zvukový signál. Nastavené pracovné parametre sa zobrazujú na displeji „A“. Práca zariadenia sa dá prerušiť v ľubovoľnej chvíli stlačením tlačidla „C“. Aktuálne spustený program sa preruší. Keď chcete zariadenie opätovne zapnúť, opäť musíte vybrať uložený program alebo ručne nastaviť potrebné nastavenia.

## ● POUŽÍVANIE

Pomocou držiaka (rúčky) odblokujte pokrievku a zložte ju z korpusu – **obr. 3.1, 3.2**, Následne z vnútra zariadenia vyberte nádobu (**7**) a vložte do nej suroviny tak, aby nepresahovali úroveň „**FULL**“ označenú na mierke. Keď je nádoba (**7**) naplnená, vložte ju do zariadenia.

**POZOR: Zohľadnite skutočnosť, že niektoré potraviny počas varenia zväčšujú svoj objem.**

Skontrolujte, či je vnútorná pokrievka správne namontovaná, a následne ju založte na korpus a zablokujte – **obr. 3.7, 3.8**.

Ručne nastavte čas a teplotu, alebo vyberte uložený program (**tabuľka IV**).

Tlačidlami ovládacieho panela (**9**) vyberte požadovaný program. Niektoré programy sa vyberajú stláčaním tlačidla „MENU“ (**E**), až kým sa nezobrazí príslušný symbol.

Na displeji (**A**) sa zobrazí navrhované trvanie varenia. Keď chcete zmeniť nastavenie, stlačte tlačidlo „SETTINGS“ (**B**) – 1-krát nastavenie hodín, 2-krát nastavenie minút, 3-krát nastavenie teploty. Teplota sa dá nastaviť iba v niektorých programoch.

Nastavenia meňte stláčaním pomocných tlačidiel „+“, „-“.

Podľa daného programu nastavte regulátor tlaku (informácie sú uvedené v **tabuľke IV**):

- **VARENIE BEZ TLAKU**: regulátor tlaku (**3**) v otvorenej polohe (**obr. 3.10a, 3.10b**).
- **VARENIE POD TLAKOM**: regulátor tlaku (**3**) v zatvorenej polohe (**obr. 3.9a, 3.9b**). Ukazovateľ tlaku (**5**) počas varenia ukazuje aktuálny tlak vo vnútri.

**POZOR: Ak počas 20 sekúnd nevyberiete nijakú funkciu, zariadenie sa automaticky vypne.**

Keď chcete zariadenie spustiť, stlačte tlačidlo „ŠTART“ (**H**).

V prípade varenia pod tlakom, zariadenie začne odpočítavať čas varenia až keď dosiahne požadovanú pracovnú teplotu.

Keď uplynie čas, zaznie signál. Zariadenie sa prepne do režimu udržiavania teploty. Funkciu udržiavania teploty vypnete stláčaním tlačidla (**14**).

Keď skončíte variť, zariadenie (**18**) vypnite a odpojte od el. napätia.

#### ● ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Zariadenie sa najľahšie čistí hneď po použití.
- Pred čistením zariadenie vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte abrazívne prípravky, čistiace prášky, acetón, alkohol a pod.
- Súčasti umyte v teplej vode s prídavkom trochu prípravku na umývanie riadu s pomocou kefy a opláchnite ich pod prúdom tečúcej vody.
- Korpus zariadenia čistite s pomocou vlhkej handričky. Korpus nikdy neponárajte do vody ani ho neoplachujte pod prúdom tečúcej vody.
- Časti zariadenia neumývajte v umývačke.

#### ● OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- zariadenie sa skladá z materiálov, ktoré môžu byť podrobené opätovnému spracovaniu alebo recyklácii
- odovzdajte ho na príslušné miesto, ktoré sa venuje zberu a recyklácii elektrických a elektronických zariadení

#### ● ZÁRUKA

- zariadenie je určené na súkromné použitie v domácnosti,
- nemôže byť používané na profesionálne účely,
- záruka stráca v prípade nesprávnej obsluhy platnosť. Záručné podmienky sú uvedené v prílohe.

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

1. Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati útmutató teljes tartalmát.
2. Ezt a készüléket csak akkor használhatják 8 évnél idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel élő vagy megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyelet alatt állnak vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik a fennálló veszélyeket. Gyermekek ne játszanak a termékkel. Gyermekek felügyelet nélkül ne tisztítsák a terméket és ne végezzenek rajta karbantartási munkálatokat.
3. Ha a közelben gyermekek tartózkodnak, különös óvatossággal használja a készüléket. Ne hagyja, hogy a készülékkel gyermekek játszanak. Ne hagyja, hogy a készüléket gyermekek, vagy a készülék használata terén nem megfelelő tapasztalattal rendelkező személyek használják.
4. A készülék otthoni használatra készült, az ipari, rendeltetésnek nem megfelelő vagy a jelen használati útmutatóval nem megegyező használat a garancia elvesztését vonja maga után.
5. Ne tegye ki a készüléket időjárási viszonyok hatásának (eső, nap, stb.), valamint ne használja magas páratartalmú helyiségekben (fürdőszoba, nyirkos faházak).
6. A készülék kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal használható.
7. A tápkábelt földelt fali aljzathoz csatlakoztassa.
8. Ügyeljen arra, hogy egy áramkörhöz ne csatlakoztasson túl sok árammal működtetett készüléket.
9. A készüléket mindig a dugónál fogva húzza ki az áramból, ne a vezetéket húzza.
10. A készüléket tárolás, szétszerelés, felügyelet nélkül hagyás és tisztítás előtt mindig húzza ki az áramból.
11. Soha ne hagyja a bekapcsolt készüléket vagy az elektromos aljzathoz csatlakoztatott tápkábelt felügyelet nélkül.
12. A működésben lévő készülék legyen mindig látótávolságon belül, különösen akkor, ha a közelben gyermekek tartózkodnak. A helyiség elhagyásakor kapcsolja ki a készüléket.
13. A készüléket kizárólag lapos, stabil és magas hőmérsékletnek ellenálló felületre helyezze.
14. A készülék beindítása előtt győződjön meg, hogy mindegyik alkatrész megfelelően van rögzítve.
15. Működés közben ne helyezze át a terméket.
16. Ne nyúljon a készülékhez vizes kézzel.

17. A belső edényt maximum az űrtartalom 4/5-áig töltsse meg.
18. A főzéskor térfogatukat megnövelő termékek (pl. rizs) esetén maximum félig töltsse meg a kivehető tartályt.
19. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a nyomásmérő és a nyomásszabályozó nincs eldugulva
20. A készülék nem alkalmas nyomás alatti, olajon való sütésre. A sütés funkció használatakor hagyja nyitva a fedelet.
21. Nyomás alatti főzés esetén a készülék kinyitása előtt győződjön meg, hogy a nyomásmérő kisebb értéket mutat és ellenőrizze le, hogy a nyomás a tartály belsejében lecsökkent. Ne nyissa ki erővel a készüléket.
22. A gőzszabályozót edényfogó kesztyűvel nyissa ki. Tartsa arcát a forró gőztől biztonságos távolságban.
23. A tartály kinyitásokor legyen óvatos, mivel némelyik forró étel fröcskölhet.
24. Ne helyezze a készüléket és a tápkábelt hőforráshoz közel.
25. A készüléket az akadálymentes és biztonságos megközelítés érdekében megfelelő magasságban helyezze el.
26. Ne indítsa be a készüléket üres tartállyal.
27. Ne merítse a készüléket vagy a vezetéket vízbe.
28. A károsodások elkerülése érdekében ne használja a készüléket vagy a kivehető tartályt savas vagy sós élelmiszerek főzés előtti és utáni tárolására.
29. Keveréskor kizárólag fakanalat vagy műanyag kanalat használjon.
30. Soha ne használja a terméket, ha a tápkábel vagy maga a készülék sérült. A sérült tápkábelt a veszélyes helyzetek elkerülése érdekében cseréltesse ki a Gyártó Szervizében.
31. A készüléket kizárólag a Gyártó Szervize javíthatja meg (a cím a garancialapon, valamint a [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu) weblapon van feltüntetve). Tilos a készüléken bármilyen nemű átalakítást végezni vagy nem eredeti alkatrészekkel használni, mivel az veszélyt jelenthet a felhasználó biztonságára nézve.
32. Az Eldom Sp. z o. o. vállalat nem felel a nem megfelelő használatból eredő esetleges károkért.

**FIGYELEM! A készülék használatakor a ház, a tál, valamint a fém alkatrészek felhevülhetnek. Kellő óvatossággal járjon el. Használjon edényfogó kesztyűt. A forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a fedél levételekor ne hajoljon a termék felé.**



I LEÍRÁS	II VEZÉRLŐPANEL (9)	MŰSZAKI ADATOK
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Levehető fedél</li> <li>2. Nyomásmérő</li> <li>3. Nyomásszabályozó</li> <li>4. Fogantyú</li> <li>5. Tömítés</li> <li>6. Belső fedél</li> <li>7. Kivehető tartály</li> <li>8. Belső tartály</li> <li>9. Vezérlőpanel</li> <li>10. Hordozó fogantyúk</li> <li>11. Tápkábel aljzat</li> <li>12. Tápkábel</li> <li>13. Tálca gőz fölötti főzéshez</li> <li>14. Lapát</li> <li>15. Mérőedény - 160 ml</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>A. Kijelző</li> <li>B. Beállítások</li> <li>C. Felmelegítés/Törlés</li> <li>D. „+” segédgomb</li> <li>E. MENÜ</li> <li>F. Kézi mód</li> <li>G. „+” segédgomb</li> <li>H. START</li> <li>I. Elmentett programok</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teljesítmény: <b>900 W</b></li> <li>- feszültség: <b>220-240 V, ~ 50Hz</b></li> <li>- űrtartalom: <b>5 l</b></li> <li>- tartályátmérő: <b>22 cm</b></li> <li>- nyomás: <b>0-70 kPa</b></li> <li>- hőmérséklet tartomány: <b>30-160°C</b></li> <li>- hőmérséklet fenntartás: <b>60-80°C</b></li> </ul>

### ● RENDELTETÉS

Az **SW50** kukta egy univerzális termék, mellyel gyorsan készíthetők elő egészséges ételek. A főzőskor keletkező pára az elvezető nyílás hiányára való tekintettel a tartály belsejében kering és áthatja az élelmiszereket. Ennek eredményeképp az étel a hagyományos főzési módszerekhez képest jóval gyorsabban elkészül. Továbbá a zöldségek, húсок és fűszerek még jobban összeérnek, ezáltal tovább gazdagítva az ételt.

### ● KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE

Használat előtt győződjön meg, hogy a készülék, a csatlakozó és a vezeték állapota megfelelő, valamint, hogy a csomagolás mindegyik alkotóeleme el lett távolítva. Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerekkel érintkező alkatrészeket. (lásd: **Tisztítás és karbantartás**).

A készüléket sima, kemény, stabil és magas hőmérsékletnek ellenálló felületre helyezze. Csatlakoztassa a tápkábel egyik végét a készüléken található aljzathoz (**11**), a másik végét pedig az adattáblán feltüntetett paramétereknek megfelelő elektromos aljzathoz.

Minden beállítás-módosítást hangjelzés kíséri. A beállított munkaparaméterek az „**A**” kijelzőn láthatók. A készülék bármelyik pillanatban leállítható a „**C**” gombbal. Az aktuális program megszakításra kerül. Az ismételt bekapcsolás előtt válasszon ki újra programot, vagy hajtja végre manuálisan a beállításokat.

### ● HASZNÁLAT

A fogantyú segítségével oldja ki és vegye le a fedelet a házról - **3.1, 3.2. rajz**.

Ezt követően vegye ki a tartályt (**7**) a készülék belsejéből és tölts fel összetevőkkel a skálán látható „**FULL**” szintig. A megtöltött tartályt (**7**) helyezze vissza a készülékbe.

**FIGYELEM: Vegye figyelembe azt a tényt, hogy némelyik termék térfogata főzés közben megnő.**

Ellenőrizze, hogy a belső fedél megfelelően van-e rögzítve, majd helyezze a házra és rögzítse - **3.7, 3.8. rajz.**

Állítsa be manuálisan az időt és a hőmérsékletet, vagy válasszon az elmentett programok közül (**IV táblázat**).

A vezérlőpanelen található gombok (**9**) segítségével válasszon ki egy programot. Némelyik program kiválasztásához a „**MENU**” (**E**) gomb lenyomva tartására van szükség egészen addig, amíg a megfelelő ikon fel nem villan.

Az (**A**) kijelzőn megjelenik az ajánlott főzési idő. A beállítások módosításához nyomja meg a „**SETTINGS**” (**B**) gombot - az óra beállításához 1-szer, a percek beállításához 2-szer, a hőmérséklet beállításához 3-szor. A hőmérséklet csak némelyik program esetén módosítható.

A beállítások a „+”, „-” segédgombokkal módosíthatók.

A kiválasztott program függvényében állítsa be a nyomásszabályozót (további információ az **IV táblázatban**).

- **FŐZÉS NYOMÁS NÉLKÜL:** nyomásszabályozó (**3**) nyitott pozícióban (**3.10a, 3.10b. rajz**).
- **FŐZÉS NYOMÁS ALATT:** nyomásszabályozó (**3**) zárt pozícióban (**3.9a, 3.9b. rajz**). Főzés közben a nyomásmérő (**5**) nagyobb értéket fog mutatni.

**FIGYELEM: Ha 20 másodpercen belül nem kerül kiválasztásra valamelyik funkció, a készülék kikapcsol.**

A készülék elindításához nyomja meg a „**START**” (**H**) gombot.

Nyomás alatti főzés esetén a készülék a munkahőmérséklet elérése után kezdi el az idő visszaszámolását.

A visszaszámolás befejezését hangjelzés kíséri. A készülék hőmérséklet fenntartó módba kapcsol.

A (**14**)-es gomb megnyomásával kapcsolható ki a hőmérséklet fenntartás.

A főzés befejezése után kapcsolja ki a készüléket (**18**) és húzza ki az áramból.

### ● **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- Legjobb a készüléket azonnal használat után elmosni.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati feszültségből.
- Ne használjon erős súrolószereket és porokat, illetve acetont, alkoholt stb.
- A készülék részeit egy kefe és mosogatószer segítségével mossa meg meleg vízben, és öblítse le bő folyó vízben.
- A motorházat puha, nedves törlőkendővel tisztítsa. Soha ne merítse a motorházat vízbe és ne mossa folyó víz alatt.
- A berendezés alkatrészei nem moshatók mosogatógépben.

### ● **KÖRNYEZETVÉDELEM**

- a készülék olyan anyagokból készült, amik ártalmatlaníthatók vagy újrahasznosíthatók,
- az elhasznált készüléket vigye hulladékudvarba, ahol szelektíven kezelik az elektromos és elektronikai berendezéseket (az e-hulladékot).

### ● **JÓTÁLLÁS**

- a készülék otthon történő fogyasztói felhasználásra készült,
- professzionális felhasználása tilos,
- nem rendeltetésszerű használat esetén a jótállás érvényét veszti. A jótállási feltételeket a melléklet tartalmazza.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

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

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

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

### I DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Tapa desmontable
2. Indicador de presión
3. Regulador de presión
4. Mango
5. Junta
6. Cubierta interior
7. Recipiente extraíble
8. Recipiente interno
9. Panel de control
10. Asas de manipulación
11. Entrada de cable
12. Cable de alimentación eléctrica
13. Bandeja de cocción a vapor
14. Espátula
15. Dispositivo de medición - 160 ml

### II PANEL DE CONTROL (9)

- A. Pantalla
- B. Ajustes
- C. Calefacción/Borrado
- D. Pulsador auxiliar "+"
- E. MENÚ
- F. Modo manual
- G. Pulsador auxiliar "+"
- H. INICIO
- I. Programas guardados

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- potencia: **900 W**
- voltaje: **220-240 V, ~ 50Hz**
- capacidad: **5 l**
- diámetro del recipiente: **22 cm**
- presión: **0-70 kPa**
- rango de temperatura: **30-160°C**
- sostenimiento de temperatura: **60-80°C**

### ● USO CONFORME

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

### ● PREPARACIÓN DEL APARATO

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

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

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

### ● USO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

● **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

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

● **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

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

● **GARANTÍA**

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



**eldom**





# KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

**SZYBKOWAR SW500**

pieczęć sklepu i data sprzedaży  
**Sprzęt przeznaczony do użytku domowego**

SZYBKOWAR <b>SW500</b> pieczęć sklepu:	1
data sprzedaży: .....	
SZYBKOWAR <b>SW500</b> pieczęć sklepu:	2
data sprzedaży: .....	
SZYBKOWAR <b>SW500</b> pieczęć sklepu:	3
data sprzedaży: .....	
SZYBKOWAR <b>SW500</b> pieczęć sklepu:	4
data sprzedaży: .....	

<b>OPIS NAPRAWY</b>	1
..... pieczęć punktu usługowego	
<b>OPIS NAPRAWY</b>	2
..... pieczęć punktu usługowego	
<b>OPIS NAPRAWY</b>	3
..... pieczęć punktu usługowego	
<b>OPIS NAPRAWY</b>	4
..... pieczęć punktu usługowego	