PREMIUM 6L

B/R/K

SZYBKOWAR

Instrukcja obsługi

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa	3 - 4
Informacje wstępne	5-6
Części/Funkcje	7
Gotowanie w szybkowarze na parze	8 - 12
Czyszczenie, pielęgnacja i konserwacja	13
Pytania i odpowiedzi	14
Części zamienne	15
Wskazówki do gotowania	16-18
Deklaracja zgodności WE	19

Dane techniczne

Ciśnienie robocze Stopień 1 0,6 bara/60 kPa

Stopień 2 1,0 bar/100 kPa

Maks. 3,0 bary/300 kPa

pojemność nominalna	Napełnienie maks. 2/3	Ø garnka
6,0 litrów	4,0 litry	22 cm

Zakres dostawy:

- 6,0-litrowy garnek PREMIUM z ciśnieniową pokrywą
- wkładka do gotowania na parce
- instrukcja użytkowania

www.tuv.com
ID 0000044704

Wskazówki bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, a w szczególności wskazówki bezpieczeństwa, i przestrzegać ich. Instrukcję starannie przechowywać, aby móc z niej korzystać w przyszłości , a przekazując produkt kolejnemu użytkownikowi, przekazać także instrukcję.
- Nie przekazywać szybkowaru do użytkowania osobom, które wcześniej nie zapoznały się z instrukcją obsługi
- Szybkowaru pod ciśnieniem nigdy nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- W trakcie używania szybkowaru nie wolno pozwalać dzieciom na przebywanie w jego pobliżu.
- Szybkowar należy wykorzystywać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem do szybkiego gotowania.
- Przed użyciem szybkowaru należy sprawdzić czystość i poprawne funkcjonowanie zaworu bezpieczeństwa, zaworu regulacji ciśnienia i pierścienia uszczelniającego.
- Podczas gotowania w szybkowarze powstaje nadciśnienie. Dlatego bardzo ważne jest prawidłowe zamknięcie garnka przed użyciem i dokładne przeczytanie oraz ścisłe przestrzeganie wskazówek użytkowych i bezpieczeństwa, jakie podano w instrukcji użytkowania. Błędy podczas używania szybkowaru mogą spowodować obrażenia lub uszkodzenie garnka.
- Prosimy obserwować wylot pary wodnej z zaworu ciśnieniowego – jest to oznaka wytworzenia nadciśnienia wewnątrz garnka. Podczas gotowania, po uzyskaniu temperatury gotowania ze środka zaworu ciśnieniowego wydostaje się pionowo strumień pary wodnej.
- Przestrzegać podanego minimalnego poziomu napełnienia garnka. Nie przekraczać podanego maksymalnego poziomu napełnienia garnka (poziom napełnienia = płyn + gotowana potrawa).
- Szybkowar należy użytkować tylko z podanymi w instrukcji źródłami ciepła.
- Szybkowaru nigdy nie używać do smażenia na oleju.
- Szybkowaru nie wolno używać w piekarniku; może się uszkodzić.
- Gorący garnek dotykać tylko łapiąc za uchwyty.
- Szybkowaru nigdy nie otwierać siłą. Przed otwarciem szybkowaru należy się upewnić, że panujące w garnku nadciśnienie całkowicie rozładowało się.
- W trakcie odparowywania nie zbliżać do strumienia pary wodnej rąk, głowy ani innych części ciała.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Pokrywy szybkowaru (ani jej elementów) nie zmywać z zmywarce.
- Stosować tylko oryginalne części zamienne. Gdy konieczna jest naprawa, należy zwrócić się do działu obsługi klienta.
- Plamy na dnie garnka można łatwo usunąć cytryną lub octem.
- Do czyszczenia nigdy nie stosować środków szorujących ani metalowych zmywaków.
- Tłuszczów nigdy nie pozostawiać bez nadzoru. Pamiętaj, że tłuszcz może się zapalić.
  Palącego się tłuszczu nie gasić wodą, lecz zdusić odpowiednim kocem lub zgasić gaśnicą klasy F.
- W przypadku przygotowywania wędlin ze sztuczną osłonką, należy ją wcześniej naciąć. Jeśli nie zostanie ona nacięta, może zacząć się nadymać pod ciśnieniem i pęknąć. Odpryskujące drobiny mogą spowodować oparzenia.
- W przypadku gotowania mięsa ze skórą, które podczas gotowania nabrzmiało, nie należy go nacinać tylko odczekać aż nabrzmienie zniknie. W przeciwnym wypadku mogą wystąpić oparzenia.
- Należy unikać gotowania potraw mających skłonność do pienienia się, jak np. mus jabłkowy, rabarbar, makarony, płatki owsiane lub inne rodzaje zbóż. Jako że te potrawy podczas gotowania wirują, zachodzi niebezpieczeństwo zatkania zaworu regulacji ciśnienia.
- Nigdy nie podgrzewać szybkowaru bez uprzedniego napełnienia go wodą. Bez wody urządzenie poważnie się uszkodzi.
- Nigdy nie napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego objętości nominalnej. W przypadku przygotowywania takich potraw jak ryż, suszone warzywa, które zwiększają swoją objętość podczas gotowania, należy napełnić szybkowar maksymalnie do połowy jego objętości.
- W przypadku papkowatej zawartości przed otwarciem (przy braku ciśnienia) szybkowarem należy lekko potrząsnąć.
- Instrukcję użytkowania starannie przechowywać.

Życzymy Państwu wiele satysfakcji z zakupionego szybkowaru i sporządzonych w nim smakowitych potraw.

Informacje wstępne

1. Otwieranie

Suwak zamka przesunąć kciukiem do przodu. Uchwyt pokrywy i uchwyt garnka odciągnąć od siebie - zdjąć pokrywę.

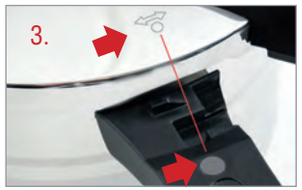
2. Wkładanie przygotowywanej potrawy

Przestrzegać minimalnej ilości płynu 250 ml.
Minimalna ilość płynu i przygotowywana potrawa powinny wypełniać min. 1/3 objętości garnka.

Teraz należy włożyć przygotowywaną potrawę. Przy pęczniejących lub pieniących się potrawach napełnić maks. do 1/2 objętości. Wypełnić maks. do 2/3 objętości w przypadku wszystkich innych potraw.

3. Zamykanie

Symbole okręgów na pokrywie i uchwycie garnka powinny być położone naprzeciw siebie. Przyciągnąć do siebie uchwyt pokrywy i uchwyt garnka – garnek jest zamknięty.



4. Nastawić stopień ciśnienia

1 = stopień gotowania oszczędnego
2 = stopień gotowania szybkiego

Informacje wstępne

5. Ustawienie kuchenki

Kuchenkę ustawić na wysoki poziom grzania. Tworzenie się nadciśnienia jest sygnalizowane przez czerwony zawór bezpieczeństwa (a) i wskaźnik ciśnienia (b).

6. Rozpoczyna się szybkie gotowanie.

Kiedy para zacznie uchodzić z zaworu, wtedy należy przestawić kuchenkę na najniższy stopień.
Teraz zaczyna się czas gotowania.

7. Czas gotowania zakończony

Wyłączyć kuchenkę!

8. Powoli i stopniowo uwolnić parę

... odczekać aż nadciśnienie zaniknie.
Pokrętło zaworu należy przestawić powoli i stopniowo do pozycji 0.

***Uwaga:* Para jest bardzo gorąca !**

9. Otwieranie garnka.

Jeżeli zawór bezpieczeństwa opadł, można otworzyć garnek. Można zdjąć pokrywę.

***Uwaga:* nie otwierać pokrywy siłą.**

Wskazówki dotyczące recyklingu opakowania i produktu:

Opakowanie jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Prosimy o ich posortowanie i złożenie w pojemnikach na surowce wtórne. Jeżeli produkt nie będzie więcej użytkowany, skontaktuj się z właściwym przedsiębiorstwem usuwania odpadów i zapytaj o zasady jego złomowania/utylizacji.

Części/Funkcje

1. zawór regulacji ciśnienia
2. czerwony zawór bezpieczeństwa
3. wskaźnik poziomu ciśnienia
4. suwak zamka
5. Pokrywa z pierścieniem uszczelniającym odcina dopływ powietrza do garnka.
6. wskaźnik zamknięcia
7. pokrywa z pierścieniem uszczelnia-jącym
8. uchwyt z ochroną przed płomieniami (nie stosować w piekarniku)
9. Skala napełnienia wskazuje minimalne i maksymalne napełnienie
10. Termiczne dno garnka jest wysoko wytrzymałym, energooszczędnym, obudowanym dnem nadającym się do wszystkich kuchenek z najlepszymi właściwościami termicznymi.
11. Wkładka do gotowania na parze
12. Garnek zbudowany jest ze stali szlachetnej wysokiej jakości 18/10.

Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek

elektryczna gazowa ceramiczna indukcyjna halogenowa

Gotowanie w szybkowarze na parze

Bezstopniowy zawór regulacji ciśnienia
Wskazówki w przepisach i tabele czasu gotowania należy traktować wyłącznie orientacyjnie. Dlatego zaprojektowaliśmy zawór regulacji ciśnienia, który można nastawiać bezstopniowo pomiędzy pozycjami 1 i 2. Ma to tę zaletę, że w zależności od ilości i wielkości przygotowywanej potrawy, można indywidualnie dobrać ciśnienie wewnątrz garnka.

Pozycja 1 „Stopień gotowania oszczędnego“

Pozycja 2 „Stopień gotowania szybkiego“

Pozycja do wolnej redukcji ciśnienia

Pozycja do oczyszczania zaworu

Maksymalne dopuszczalne ciśnienie:
3.0 bar / 300 kPa
Ustawienia podstawowe proszę odczytać z tabeli czasów gotowania zamieszczonej na końcu niniejszej instrukcji.

Wskaźnik ciśnienia
Wskaźnik ciśnienia pokazuje uzyskany w szybkowarze poziom ciśnienia.
Podczas gotowania powinien być zawsze widoczny – odpowiednio do wybranego stopnia gotowania – pierwszy zielony pierścień (1 = gotowanie delikatne) lub także drugi zielony pierścień (2 = gotowanie szybkie). Można wówczas odpowiednio zredukować dopływ energii. Jeżeli dopływ energii zostanie zredukowany za późno, przez cały czas przez zawór regulacyjny będzie uchodzić z garnka para wodna.

Gdy w garnku panuje zbyt wysokie ciśnienie, pojawia się czerwony pierścień i z garnka uchodzi para wodna. W takiej sytuacji na kuchence trzeba niezwłocznie zredukować dopływ ciepła, aż czerwony pierścień zniknie.

1. zielony pierścień (1 = gotowanie delikatne)

2. zielony pierścień (2 = gotowanie szybkie)

3. czerwony pierścień (nadmierne ciśnienie)

Zawór bezpieczeństwa:

Już przy niewielkim nadciśnieniu w szybkowarze pojawia się czerwony zawór bezpieczeństwa i garnek zostaje zaryglowany.

Gdy zawór bezpieczeństwa nie jest widoczny i jest schowany w uchwycie, garnek nie jest pod ciśnieniem i można go otworzyć.

Gotowanie w szybkowarze na parze

Wziernik bezpieczeństwa:
Dodatkowym elementem zabezpieczającym jest wbudowane w pokrywę okno bezpieczeństwa. Przy zbyt wysokim ciśnieniu wewnątrz garnka pierścień uszczelniający wyciskany jest poprzez to okno na zewnątrz i para może się ulotnić.

Gotuj zdrowiej
Gotowanie na parze bez dostępu powietrza i skrócenie czasu gotowania zapewnia szczególnie delikatne potrawy. Każda zaoszczędzona minuta gotowania to więcej witamin, wartości odżywczych i minerałów

Gotuj smaczniej
Przygotowywanie potraw bez dostępu powietrza pozwala na zachowanie aromatu, smaku i naturalnego koloru warzyw.

Gotuj szybciej i oszczędzaj czas i energię
Gotując w tym szybkowarze oszczędzacie Państwo do 70% swojego czasu poświęconego dotychczas na gotowanie. Oszczędzacie również energię, do 60% podczas gotowania potraw o długim czasie gotowania, pomiędzy 30% i 40% przy potrawach. Gotujesz praktycznie bez kuchennych zapachów i oparów.

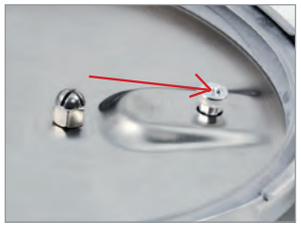
Garnek oczyścić gorącą wodą i zwykłą szmatką, po czym starannie wysuszyć. W żadnym wypadku nie używać środków do szorowania i myjek drucianych do czyszczenia. Ta zasada dotyczy też czyszczenia powierzchni zewnętrznych.

Przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytać instrukcję użytkowania.

Przed gotowaniem
Przed każdym zastosowaniem proszę sprawdzić funkcjonowanie i czystość zaworu bezpieczeństwa i pierścienia uszczelniającego.

Szczególnie należy zwrócić uwagę na to, aby zawór bezpieczeństwa na dolnej stronie pokrywy był ruchomy (chybotał się).

Przed każdym gotowaniem należy sprawdzić ruchomość kołka (przeciwstawiając się sile sprężyny).



Gotowanie w szybkowarze na parze

Garnek napełnić płynem potrzebnym do wytworzenia pary wodnej (wodą, sosem, wywarem).
UWAGA: Zawsze wlać niezbędną ilość płynu. Garnek nie może „gotować na sucho".

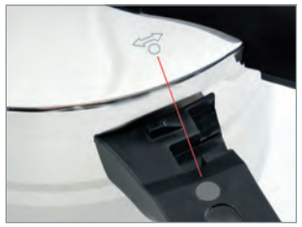
Teraz należy włożyć przygotowywaną potrawę. Płyn i przygotowywana potrawa powinny wypełniać min. 1/3 objętości garnka.

Maks. 1/2 objętości przy pęczniejących lub pieniących się potrawach.
Maks. 2/3 objętości przy wszystkich innych potrawach.

Proszę przestrzegać skali ilości napełnienia w garnku.

Proszę sprawdzić, czy pomiędzy przygotowywaną potrawą i pokrywą z zaworami bezpieczeństwa zachowany jest wystarczający odstęp.

Wskazówka:
Aby dno garnka nie zostało poddane działaniu soli, sól należy dodawać wyłącznie do wrzącej już wody i zamieszać.
Teraz można nałożyć pokrywę.



Pokrywę nałożyć tak, aby symbole pokazujące zamknięcie leżały naprzeciw siebie. Uchwyt pokrywy i uchwyt garnka dociągnąć do siebie. Zamek zatrzaskuje z charakterystycznym odgłosem.

Wkładka do gotowania na parze:
Druciany stojak położyć na dnie garnka, na nim postawić wkładkę do gotowania na parze. Do garnka wlać tyle wody, aby jej poziom nie przewyższał wkładki. Przeznaczone do gotowania na parze lub do duszenia potrawy można teraz położyć na wkładce i gotować na powstającej wewnątrz garnka parze wodnej.

Dzięki tej metodzie przygotowywania potraw pozostają one delikatne i soczyste. Korzystanie z wkładki do gotowania na parze przyczynia się znacznie do zdrowszego odżywiania, gdyż rozpuszczalne w wodzie witaminy i substancje odżywcze pozostają w potrawach a rezygnacja z olejów i tłuszczu pozwala na zmniejszenie ilości przyjmowanych kalorii.

Gotowanie w szybkowarze na parze

Gotowanie w szybkowarze jest tak proste...

Prosimy wybrać zaworem regulacji ciśnienia żądany stopień gotowania:

Ustawić stopień gotowania

1 = widoczny 1 zielony pierścień
(1 = gotowanie delikatne)

2 = widoczny 2 zielony pierścień
(2 = gotowanie szybkie)

Kuchenkę włączyć na najwyższy stopień grzania

Szybkowar z wybranym stopniem gotowania postawić na odpowiednim miejscu na kuchence i włączyć ją na najwyższy stopień grzania.
Przy narastającym wewnątrz garnka ciśnieniu czerwony zawór bezpieczeństwa staje się widoczny. Teraz garnka nie można już otworzyć. W zależności od stopnia napełnienia garnka zanim osiągnięty zostanie nastawiony stopień gotowania może upłynąć kilka minut. Przez cały czas przez zawór regulacyjny uchodzi z garnka para wodna i widoczne są zielone pierścienie.

Gdy w garnku panuje zbyt wysokie ciśnienie, pojawia się czerwony pierścień i z garnka uchodzi para wodna.
W takiej sytuacji na kuchence trzeba niezwłocznie zredukować dopływ ciepła, aż czerwony pierścień zniknie.

Gotowanie w szybkowarze na parze

Dopiero od tego momentu rozpoczyna się czas gotowania.

Teraz należy ustawić płytę kuchenki na niższy stopień grzania.

W ten sposób zapobiega się nadmiernemu zużyciu energii oraz unika się zagrożenia gotowania na sucho.

Tabela czasów gotowania znajduje się na końcu tej instrukcji.

Czas gotowania upłynął...

Wyłączyć kuchenkę!

Samoschłodzenie:

Czekać tak długo, aż czerwony zawór bezpieczeństwa zniknie całkowicie. Zaleca się to w przypadku potraw pieniących się i rozgotowanych.

Teraz powoli i stopniowo wypuścić parę …

lub odczekać zgodnie z przepisem, aż nadciśnienie w garnku rozładuje się.

Pokrętła nie przestawiać bezpośrednio z pozycji 1 lub 2 na 0, zawór należy przestawiać do pozycji 0 stopniowo.

UWAGA:* *Para wodna jest bardzo gorąca

Para wydostaje się ku górze, nie wolno trzymać rąk nad zaworem; odczekać aż para przestanie się wydostawać przez zawór, a wskaźnik ciśnienia będzie niewidoczny. Ta metoda jest nieodpowiednia w przypadku pieniących się lub papkowatych potraw.

Otworzyć garnek

Gdy z garnka nie wydostaje się już para wodna, można go otworzyć zdejmując pokrywę.

Suwak zamka przesunąć kciukiem do przodu. Uchwyt pokrywy i garnka odciągnąć od siebie, zdjąć pokrywę.

***UWAGA:* *Pokrywy garnka nigdy nie otwierać siłą*.**

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu szybkowar należy umyć gorącą wodą i detergentem w płynnie. Proszę nie stosować rysujących, szorujących środków czyszczących, ani takich, które zawierają ługi lub chlor. Garnek można – BEZ POKRYWY– myć w zmywarce do naczyń. Pokrywa powinna być zawsze myta ręcznie.

Czyszczenie i wymiana pierścienia uszczelniającego:

Pierścień uszczelniający wytrzeć i wypłukać pod bieżącą, ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha. Uszczelki szybkowarów zużywają się i należy je regularnie wymieniać.
Przy normalnym użytkowaniu pierścień uszczelniający należy wymieniać co 1-2 lata, w zależności od intensywności użytkowania szybkowaru. Pierścień trzeba wymienić najpóźniej, gdy stwardnieje i ściemnieje.

Zawór bezpieczeństwa

- w związku z czyszczeniem pokrywy – wystarczy przepłukać pod bieżącą wodą. Przy pomocy ostrego przedmiotu można sprawdzić ruchomość zaworu bezpieczeństwa.

Czyszczenie zaworu regulującego ciśnienie:

Usunąć kołpak zaworu (zaślepkę). W tym celu zawór wcisnąć i obrócić w lewo, do pozycji:.

Przy lekkim użyciu siły zawór można po prostu wyciągnąć w górę z jego gniazda. Należy go opłukać pod bieżącą wodą i ponownie zamontować.

Proszę zwrócić uwagę na to, aby wyżłobienia na zaworze zostały włożone do pasujących do nich uchwytów.

Oczyszczony i wysuszony szybkowar należy przechowywać w czystym, suchym i zabezpieczonym miejscu. Nie nakładać pokrywy, nie zamykać, tylko np. położyć ją na garnku.

Pytania i odpowiedzi

Jeżeli czas wstępnego gotowania trwa bardzo długo:
- dostarczana jest zbyt mała ilość energii
- źródło ciepła ustawić na największy stopień grzania

Jeżeli nie podniósł się czerwony zawór bezpieczeństwa i podczas gotowania z zaworu nie uchodzi w ogóle para:
- w pierwszych minutach jest to normalne (tworzenie ciśnienia)
- w przeciwnym przypadku proszę sprawdzić, czy:
- źródło ciepła jest wystarczająco silne, jeżeli nie, podwyższyć stopień grzania
- czy ilość płynu w garnku jest wystarczająca
- zawór regulacji ciśnienia nie znajduje się w pozycji „I lub II“
- garnek jest dobrze zamknięty
- pierścień uszczelniający lub krawędź garnka nie są uszkodzone

Jeżeli zawór bezpieczeństwa podniósł się, a podczas gotowania nie uchodzi para z zaworu regulacji ciśnienia:
- szybkowar w celu odparowania wstawić pod zimną wodę
- otworzyć garnek
- oczyścić zawór regulacji ciśnienia i zawór bezpieczeństwa

Jeżeli para uchodzi wokół pokrywy, proszę sprawdzić:
- czy pokrywa jest zamknięta
- czy pierścień uszczelniający jest prawidłowo włożony
- stan pierścienia uszczelniającego (w razie potrzeby wymienić)
- czystość pokrywy, zaworu bezpieczeństwa i zaworu regulującego ciśnienie
- prawidłowy stan krawędzi garnka

Jeżeli pokrywa nie daje się otworzyć:
- sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa opadł zupełnie, jeżeli nie: odparować
- w razie potrzeby schłodzić garnek pod zimną wodą

Jeżeli przygotowywana potrawa nie jest ugotowana albo jest przypalona, proszę sprawdzić:
- czas gotowania (zbyt krótki lub zbyt długi)
- wydajność źródła ciepła
- prawidłowe nastawienie zaworu regulującego ciśnienie
- ilość płynu

Jeżeli przygotowywana potrawa w garnku jest przypalona:
- Przed umyciem garnek należy przez pewien czas namoczyć
- Nie stosować żadnych środków czyszczących zawierających ługi lub chlor

Jeżeli włączy się jeden z systemów bezpieczeństwa:
- Wyłączyć źródło ciepła
- Schłodzić szybkowar
- Otworzyć
- Sprawdzić i oczyścić zawór regulacji ciśnienia, zawór bezpieczeństwa i pierścień uszczelniający

Jeżeli uchwyty garnka poluzują się,
- dokręcić wkrętakiem wkręty.

Jeżeli kołpak zaworu regulującego ciśnienie jest luźny:
- Sprawdzić, czy od wewnętrznej strony kołpaka są widoczne wyżłobienia. Jeżeli ich nie ma – skontaktować się z serwisem klienta.

Części zamienne

WAŻNE! Przy wymianie części wolno używać wyłącznie ORYGINALNYCH części zamiennych, które przewidziane są dla tego typu szybkowaru.

Części zamienne są dostępne pod adresem: www.schnellkochtopf24.de

W przypadku naprawy proszę zwrócić się do naszego działu obsługi klienta. Naprawy przeprowadzane mogą być wyłącznie przez osoby uprawnione.

Przy zmawianiu części prosimy podawać:

MODEL: PREMIUM 6 LITRÓW
B/R/K 09/2016

www.schnellkochtopf24.de

Na naszej stronie internetowej można znaleźć odpowiednie części zamienne do posiadanych produktów. W razie potrzeby prosimy zamówić przez Internet

pierścień uszczelniający	nr art.: 507048000
wkładka do duszenia	nr art.: 507010000
zawór regulujący ciśnienie	nr art.: 507026000

www.tuv.com
ID 0000044704

Wskazówki do gotowania

Różne czasy gotowania uzależnione są od jakości i wielkości przygotowywanej potrawy, dlatego podane poniżej czasy sprawdzają się wyłącznie w przybliżeniu.

Po upływie pewnego czasu sami będziecie mieli Państwo wystarczające doświadczenie i będziecie wiedzieć dokładnie, jak długo muszą się gotować Państwa potrawy.

Głęboko mrożone artykuły spożywcze nie muszą być wcześniej rozmrożone. Wystarczy trochę wydłużyć czas gotowania.

Zupy i potrawy jednodaniowe z pieczonym mięsem
Przy niezbyt różniących się czasach gotowania składników (np. mięso i warzywa), przypieka się mięso, a warzywa dodaje się schłodzone. W przypadku znacznie różniących się czasów gotowania w ostatnich minutach przerywa się proces gotowania mięsa i dodaje się warzywa. W ten sposób mięso i warzywa są gotowe równocześnie.

Przy zupach i potrawach jednodaniowych powinniście Państwo zwrócić uwagę na to, aby pieniące się potrawy podgotowywane były w otwartym garnku i przed zamknięciem garnka została z nich usunięta piana. Na koniec prosimy o powolne odparowanie lub schłodzenie.

Warzywa
Im drobniej pocięte są warzywa, tym krótszy jest czas gotowania. Jeżeli z kolei chcecie Państwo mieć je „chrupiące", to czas gotowania jest jeszcze krótszy. Im większa ilość, tym dłuższy jest czas gotowania.

Propozycja: lepiej gotować nieco krócej, potrawę zawsze można dogotować.

Wskazówki do gotowania

ZUPY	CZAS GOTOWANIA	STOPIEŃ SZYBKIEGO GOTOWANIA
zupa fasolowa	20 min.	2
grochówka (groch nie moczony)	20-25 min.	2
zupa jarzynowa	4-8 min.	2
zupa grysikowa	3-5 min.	2
zupa gulaszowa	10-15 min.	2
kartoflanka	5-6 min.	2
wywar z kości	20-25 min.	2
zupa Minestrone	8-10 min.	2
zupa ryżowa	6-8 min.	2
rosół z wołowiny	35-40 min.	2
kura na rosół	25-35 min.	2
zupa pomidorowa z ryżem	6-8 min.	2

POTRAWY JEDNODANIOWE	CZAS GOTOWANIA	STOPIEŃ SZYBKIEGO GOTOWANIA
kapuśniak z mięsem	15 min.	2
soczewica (namoczona)	13-15 min.	2
potrawa jednodaniowa „pichelsteiner"	20 min.	2
wołowina po serbsku	8-10 min.	2

WARZYWA	CZAS GOTOWANIA	STOPIEŃ GOTOWANIA OSZCZĘDNEGO
kalafior	3-7 min.	1
groszek zielony	3-5 min.	1
marchew	3-7 min.	1
papryka, nadziewana	6-8 min.	1
grzyby	6-8 min.	1
buraki czerwone	15-25 min.	1
kapusta (różne rodzaje)	5-15 min.	1
szpinak	3-4 min.	1
		STOPIEŃ SZYBKIEGO GOTOWANIA
fasola	6-10 min.	2
ziemniaki	6-8 min.	2
ziemniaki w mundurkach	6-12 min.	2
bulwy selera	2-15 min.	2

Wskazówki do gotowania

MIĘSO	CZAS GOTOWANIA	STOPIEŃ SZYBKIEGO GOTOWANIA
golonka	30-40 min.	2
gulasz	15-20 min.	2
mielone	5-10 min.	2
kurczak	20-25 min.	2
cięlecina, (siekana)	6 min.	2
pieczeń cielęca	15-20 min.	2
potrawka cielęca	5 min.	2
udko z indyka	25-35 min.	2
pieczeń wołowa	40-50 min.	2
żeberka	10-12 min.	2
rolady	15-20 min.	2
pieczeń reńska	30-35 min.	2
pieczeń wieprzowa	25-30 min.	2
udo wieprzowe	25-35 min.	2
udziec jeleni, duszony	25-30 min.	2

Mięso:
Mięso podsmażać w garnku bez pokrywy. Niezbędny płyn dodaje się przy „hartowaniu".
Zbyt duże kawałki pokroić na mniejsze i podsmażyć osobno, a do dogotowania nałożyć na siebie.

RYBA	CZAS GOTOWANIA	STOPIEŃ GOTOWANIA OSZCZĘDNEGO
ryba duszona z ziemniakami	6-9 min.	1
ryba w sosie z wina białego z ziemniakami	6-8 min.	1
wątłusz srebrzysty (odmiana dorsza)	4-6 min.	1

Ryba (świeża):
W zależności od ilości gotować z odpowiednią ilością płynu. Ponieważ wywar z ryby jest mocno klejący, powinno się pokrywę – jak tylko całkowicie zniknie wskaźnik ciśnienia – natychmiast zdjąć.

Potrawy głęboko mrożone:
Długie zazwyczaj czasy rozmrażania skraca się do kilku minut. Są one jednak uzależnione od rodzaju i ilości rozmrażanych potraw i produktów. Rozmrażanie w szybkowarze chroni witaminy, minerały i aromaty artykułów spożywczych.

Deklaracja zgodności WE

B/R/K

Wuppertal, 24.02.2016

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE
dla szybkowarów

Badanie typu WE, moduł B
(kontrola projektu)

Niniejszym oświadczamy, że opisane poniżej szybkowary na podstawie ich koncepcji i rodzaju konstrukcji oraz we wprowadzonych przez nas do obrotu wersjach spełniają wymagania relewantnych dyrektyw WE zakresie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

W przypadku nieuzgodnionych z nami zmian w urządzeniach, niniejsza deklaracja traci swoją ważność.

Typ urządzenia:	szybkowar „PREMIUM 6L"
Relewantne dyrektywy WE:	RL 97/23/WE
Zastosowana norma:	DIN EN 12778 / 09.05

B/R/K Vertriebs-GmbH
/-/ podpis nieczytelny

Peter Rommerskirchen, Dyrektor Zarządzający

B / R / K Vertriebs-GmbH / Heinz-Fangman-Str. 2 / 42287 Wuppertal / Germany

PREMIUM 6L B/R/K

Niniejszą instrukcję obsługi można pobrać ze strony internetowej www.schnellkopf24.de jako plik PDF.

PREMIUM 6 LITRÓW B/R/K 09/2016

Serwis:

B / R / K Vertriebs-GmbH
Heinz-Fangman-Str. 2
42287 Wuppertal / Germany
Fax: +49 (0)202 2815 767-82

E-Mail: service@brk-germany.com

Dział obsługi klienta

D 00800 275 00000
BEZPŁATNY SERWIS TELEFONICZNY

www.schnellkochtopf24.de

PL 1179 16