DELUXE

B/R/K

SZYBKOWAR

Instrukcja użytkowania

Informacja w skrócie

Na naszym produkcie znajdują się następujące piktogramy:

Przeczytać instrukcję obsługi!

Przestrzegać ostrzeżeń i wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

= Otwieranie

= Zamykanie

Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Przed użyciem szybkowaru proszę dokładnie przeczytać całą instrukcję użytkowania.

Proszę pamiętać, że niewłaściwe użytkowanie szybkowaru może być przyczyną szkód.

Przed rozpoczęciem użytkowania szybkowaru uważnie przeczytać niniejszą instrukcję wraz z zawartymi w niej wskazówkami i nie wyrzucaã jej!

1. Szybkowar nie moýe byã uýywany przez osoby, które nie zapoznały się z zasadami jego użytkowania.

2. Szybkowaru pod ciśnieniem nigdy nie wolno zostawiać bez nadzoru.

3. Podczas użytkowania szybkowaru naleýy dopilnowaã, aby w jego pobliýu nie znajdowały się dzieci.

4. Szybkowar wolno uýywaã wyùàcznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tj. do szybkiego gotowania.

5. Przed każdym użyciem należy sprawdzić czystość i działanie zaworu bezpieczeństwa, regulatora ciśnienia i uszczelki.

6. W czasie gotowania powstaje ciśnienie. Dlatego przed użyciem szybkowaru naleýy go prawidùowo zamknàã. Naleýy dokùadnie przeczytaã oraz przestrzegaã wskazówek dotyczących użytkowania i bezpieczeństwa, ponieważ nieprawidłowa obsługa może być przyczyną obrażeń ciała lub uszkodzenia szybkowaru.

7. Szybkowar nie posiada wskaźnika ciśnienia. Proszę zwrócić uwagę na parę wydobywającą się z regulatora ciśnienia – oznacza to, że wewnątrz szybkowaru wytworzyło się ciśnienie.

8. Należy przestrzegać podanego, minimalnego poziomu napełnienia (pùyn + gotowana potrawa).

9. Należy przestrzegać podanego, maksymalnego poziomu napeùnienia (pùyn + potrawa).

10. Wolno stosować tylko źródła ciepła podane w instrukcji użytkowania.

11. Szybkowaru nie wolno używać ani do pieczenia, ani do smażenia na oleju pod ciśnieniem.

12. Szybkowaru nie wolno wstawiać do rozgrzanego piekarnika, gdyý mogùoby to doprowadziã do jego uszkodzenia.

13. Należy zapoznać się z dodatkowymi wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkowania w punkcie „Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa“, odnoszàce siæ do sposobu gotowania niektórych potraw.

14. Gorący szybkowar wolno trzymać tylko za uchwyty.

15. Szybkowaru nie wolno otwierać na siłę. Przed otwarciem należy upewnić się, czy ciśnienie całkowicie opadło. (Dodatkowe informacje na ten temat można znaleźć w instrukcji użytkowania).

16. W czasie odparowywania dłonie, głowę i ciało należy trzymać z dala od strumienia pary.

17. Pokrywki szybkowaru (ani żadnych jej elementów) nie wolno myć w zmywarce.

18. Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. (Patrz strona 24).

19. W razie konieczności przeprowadzenia naprawy, proszę zwrócić się do Biura Obsługi Klienta. (Patrz strona 24).

20. Plamy na dnie można łatwo usunąć cytryną lub octem. W przypadku pojawienia się śladów kamienia, postępować zgodnie z opisem na stronie 11.

21. Do czyszczenia nie wolno stosować środków szorujących ani drucianych zmywaków.

22. Nie wyrzucaã niniejszej instrukcji.

23. Garnka nie wolno wykorzystywać do smażenia w oleju i w tłuszczu.

24. Tłuszczów nie pozostawiać bez nadzoru. Prosimy pamiętać, że gorący tłuszcz może się zapalić. Płonącego tłuszczu nie gasić wodą, lecz odpowiednim kocem lub gaśnicą klasy F.

Życzymy przyjemnego korzystania z szybkowaru i wielu kulinarnych sukcesów.

Informacja w skrócie

1.) Otwieranie

Palcem wskazującym nacisnąć przycisk „ 🔓 “.Bædzie moýna usùyszeã dêwiæk otwierania siæ szczæk zaciskowychpojawią się strzałki kontrolne i będzie można zdjąć pokrywkę.

2.) Zamykanie

Umieścić pokrywkę na szybkowarze. Naleýy zwróciã uwagæ, czy szczæki zaciskowe sà otwarte, wtedy strzaùki kontrolne są widoczne.

Palcem wskazującym nacisnąć przycisk „ 🔒 “; bædzie moýna usùyszeã dêwiæk zamykania siæ szczæk zaciskowych wokóù krawędzi szybkowaru, a strzałki kontrolne (2a) znikną.

3.) Napełnianie szybkowaru

Przestrzegać minimalnego poziomu napełnienia, tj. ok. 3/8 l (patrz strona 12 + 14)!

Minimalny poziom napełnienia płynem i gotowaną potrawą odpowiada min. 1/3 objętości szybkowaru.

Rys.: Strzałki kontrolne

Dodać gotowaną potrawę.

Maks. 1/2 pojemności w przypadku potraw pęczniejących lub pieniących się. Maks. 2/3 pojemności w przypadku innych potraw. (Patrz strona 12).

Poziom napełnienia zawsze odnosi się gotowanej potrawy + płynu.

4.) Regulacja ciśnienia

I = poziom I (wolne gotowanie)

II = poziom II (szybkie gotowanie)

5.) Ustawić kuchenkę na najwyższą temperaturę

6.) Szybkie gotowanie zaczyna się,

gdy para zaczyna wydobywać się z zaworu; wówczas ustawić kuchenkę na najniższą temperaturę. Jest to początek czasu gotowania (patrz tabela na stronie 21/22).

7.) Koniec czasu gotowania

Wyłączyć kuchenkę!

8.) Stopniowo odparować szybkowar …

… lub w zależności od przepisu poczekać, aż opadnie ciśnienie.

Nie wolno zmieniać ustawienia bezpośrednio z pozycji II na pozycję – najpierw trzeba przejść z pozycji II na pozycję I, odczekać kilka sekund i dopiero potem wybrać pozycję .

Gotując na poziomie I można bezpośrednio zmienić pozycję z I na .

Ostrożnie: Para jest bardzo gorąca (patrza strona 17)!

Dalsze metody redukcji ciśnienia opisano na stronie 17.

9.) Otwieranie szybkowaru

Szybkowar wolno otworzyć dopiero po tym, jak przestanie się wydobywać z niego para.

Można zdjąć pokrywkę.

UWAGA: Pokrywki nie wolno otwierać na siłę.

Spis treści

Informacja w skrócie	Strona 2 - 5
Spis treści	Strona 6
Gotowanie na parze w szybkowarze	Strona 7
Opis	Strona 8 - 10
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	Strona 11 - 13
Gotowanie na parze w szybkowarze	Strona 14 - 16
Koniec czasu gotowania	Strona 17
Czyszczenie i konserwacja	Strona 18
Pytania i odpowiedzi	Strona 19 - 20
Wskazówki dotyczące gotowania	Strona 20 - 22
Deklaracja zgodności WE	Strona 23
Części zamienne / Zakres dostawy / gwarancji	Strona 24

Pojemność nominalna	Maks. poziom napełnienia 2/3	szybkowaru Ø
5,5 Liter	3,7 Liter	20 cm

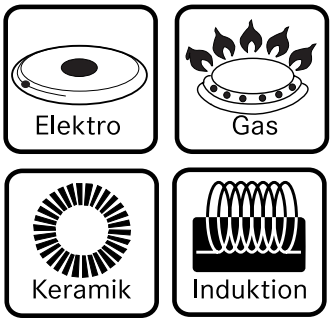
W celu zapewnienia bezpieczeństwa i trwałości szybkowaru, jego proces produkcji odbywa się zgodnie z najwyższymi standardami, a stosowane materiały są najlepszej jakości. Życzymy przyjemnego użytkowania.

Szybkowar oferuje Państwu wiele korzyści:

2-stopniowy regulator ciśnienia.

Wskazówki zawarte w przepisach gotowania i tabelach czasowych mają wyłącznie charakter orientacyjny. W związku z tym szybkowar został wyposażony w 2-stopniowy regulator ciśnienia. Dzięki temu ciśnienie wewnątrz szybkowaru można za pomocą zaworu regulacyjnego dostosować do ilości i wielkości gotowanej potrawy.
Ustawienia podstawowe znajdują się w tabeli czasowej na końcu niniejszej instrukcji.

Zdrowe gotowanie



Gotowanie w parze bez dostępu tlenu i krótszy czas gotowania umożliwiają bardzo ùatwe przygotowanie potraw bez utraty ich wartościowych składników. Każda zaoszczędzona minuta to zysk w postaci ważnych dla organizmu witamin, wartości odżywczych i minerałów.

Przygotowane potrawy są smaczniejsze.
Przygotowywanie potraw bez dostępu tlenu pozwala zachować naturalny aromat i barwę większości warzyw.

Szybsze gotowanie to oszczędność czasu i energii.

Szybkowar gotuje nawet 70 % szybciej niż tradycyjne garnki. Dodatkowo oszczędza energię: do 60 % w przypadku potraw wymagających dłuższego gotowania i od 30 % do 40 % w przypadku potraw gotowanych krócej.

Gotowanie prawie bez towarzyszących zapachów i oparów.
Właściwa pielęgnacja szybkowaru pozwoli dùugo cieszyã siæ produktem.

W tym celu proszæ uwaýnie przeczytaã całą instrukcję użytkowania.

Opis

1 Regulator ciśnienia

2 Czerwony zawór bezpieczeństwa

3 Jednoręczny system zamykający

4 Okienko bezpieczeństwa

5 Pokrywka z uszczelką

6 Uchwyty odporne na wysoką temperaturę

7 Szybkowar

8 Wielowarstwowe dno termiczne

Regulator ciśnienia do ustawiania szybkości gotowania.
Zawór automatycznie utrzymuje wyznaczonà wartoúã ciúnienia i temperatury:

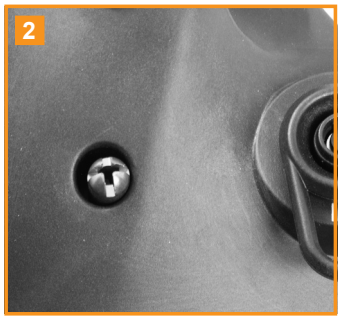
Pozycja I **„Wolne gotowanie“** (60 kPa) ok.113 °C

Pozycja II **„Szybkie gotowanie“** (90 kPa) ok.120 °C

Pozycja **umożliwiająca stopniowy spadek ciśnienia**

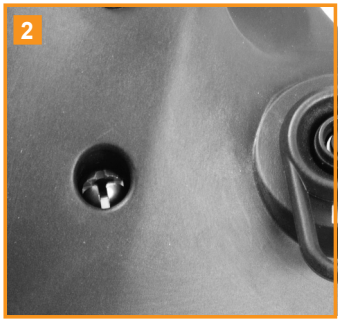
Pozycja **umożliwiająca wyjęcie zaworu do mycia**

Maksymalne, dopuszczalne ciśnienie gotowania dla tego szybkowaru: 2,7 bar / 270 kPa



Zawór bezpieczeństwa:

Wraz ze wzrostem ciśnienia w szybkowarze pojawia się **czerwony zawór bezpieczeństwa**, co oznacza, że szybkowar jest zamknięty (nie wolno otwierać go na siłę).



Niewidoczny zawór bezpieczeństwa oznacza, że w szybkowarze nie ma ciśnienia. Wówczas można go otworzyć.
Jeżeli z jakiegoś nie dającego się przewidzieć powodu regulator ciśnienia zawiedzie, uniemożliwiając prawidłowe odparowanie szybkowaru, na skutek czego ciśnienie w szybkowarze nadmiernie wzrośnie, zawór bezpieczeństwa otworzy się automatycznie, umożliwiając spadek ciśnienia.

Jednoręczny system otwierająco-zamykający:

Aby otworzyć lub zamknąć szybkowar, wystarczy nacisnąć odpowiedni przycisk „ 🔓 “
lub „ 🔒 “.
Pokrywkę zdejmuje się jedną ręką i nakùada siæ na szybkowar w dowolnym poùoýeniu.

UWAGA! Przed zdjęciem pokrywki należy zawsze całkowicie odparować szybkowar – nie wolno zdejmować jej na siłę!

Okienko bezpieczeństwa:

Dodatkowe zabezpieczenie stanowi umieszczone w pokrywce okienko bezpieczeństwa. W razie nadmiernego ciśnienia we wnętrzu szybkowaru, uszczelka przeciśnie się przez to okienko, wypuszczając parę na zewnątrz.

Pokrywka z uszczelką:

Uszczelka podlega zużyciu i dlatego w razie potrzeby należy ją wymienić.

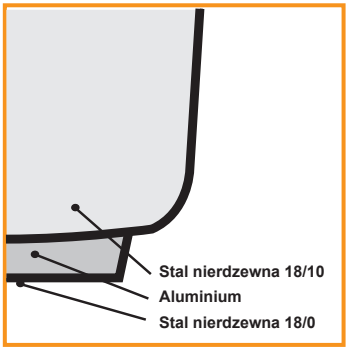
Ważne: Używać wyłącznie oryginalnych uszczelek naszej produkcji.

Uchwyty odporne na działanie wysokiej temperatury

(Uwaga: nie nadają się do piekarnika).

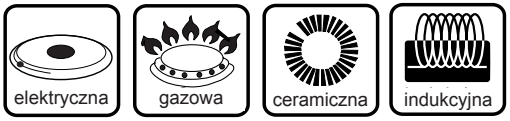
Szybkowar:

Szybkowar – o ponadczasowym wyglądzie – wykonany z wysokogatunkowej, wysokogatunkowej, stali nierdzewnej 18/10, jest ùatwy w utrzymaniu i nadaje siæ do mycia w zmywarce (BEZ POKRYWKI) mycia w zmywarce.
Szybkowar ze szklaną pokrywką można wykorzystać do tradycyjnego gotowania.



Wielowarstwowe dno termiczne:

Supermocne dno do wszystkich rodzajów kuchenek. Jest całkowicie wytrzymałe, energooszczędne i zapewnia znakomite właściwości termiczne.



Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki

Szybkowar myć gorącą wodą z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń i dobrze osuszyć.
Białe plamy na dnie szybkowaru widoczne po pierwszym gotowaniu świadczą o bardzo dużej zawartości wapnia w wodzie.
Plamy te dają się łatwo usunąć octem lub odkamieniaczem.
W żadnym razie nie wolno stosować do czyszczenia środków szorujących ani drucianych zmywaków. Dotyczy to również czyszczenia powierzchni zewnętrznych ze stali nierdzewnej
Proszę sprawdzić, czy regulator ciśnienia i trzpień w zaworze bezpieczeństwa dają się swobodnie poruszyć

Szybkowar nie moýe byã uýywany przez osoby, które nie zapoznały się z zasadami jego użytkowania.

Używając szybkowaru w pobliżu dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.

Szybkowar wolno stosować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tj. do szybkiego gotowania. Tylko bez pokrywki można go używać jak „zwykłego“ garnka. Szybkowaru nie wolno wstawiać ani do piekarnika, ani do kuchenki mikrofalowej.

Szybkowar wolno stawiać tylko na palniku/polu o odpowiedniej wielkości. Podgrzewanie z najwyższą mocą zawsze należy nadzorować.

Używając do podgrzewania kuchenki elektrycznej, należy wybrać pole mniejsze lub równe średnicy szybkowaru.

W przypadku kuchenki gazowej, średnica płomienia nie może być większa od średnicy dna szybkowaru.

Zbyt duży płomień może uszkodzić uchwyty.
Przed postawieniem szybkowaru na płycie ceramicznej należy upewnić się, czy jego dno jest czyste i suche.

W czasie gotowania nie wolno dotykać gorących, zewnętrznych powierzchni szybkowaru, gdyż można się oparzyć.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Dopóki szybkowar jest gorący, można go przenosić z zachowaniem ostrożności, trzymając za uchwyty (nigdy za pokrywkę).
Szybkowaru nie wolno używać bez płynu, w przeciwnym razie można go uszkodzić.
.
Minimalna ilość płynu powinna – niezależnie od ilości gotowanej potrawy – wynosić ok. 3/8 l!
Wraz z gotowaną potrawą szybkowar powinien być wypełniony przznajmniej w 1/3.

Do kontroli skorzystać ze skali umieszczonej wewnątrz szybkowaru.

Napełniając szybkowar, nie wolno przekraczać 2/3 jego objętości, a 1/2 w przypadku potraw pęczniejących i silnie pieniących się (ryż, rośliny strączkowe). Potrawy takie należy najpierw podgotować w otwartym szybkowarze i zamknąć pokrywkę dopiero po usunięciu piany.

Szybkowaru nie wolno używać ani do pieczenia, ani do smażenia na oleju pod ciśnieniem.

Przed gotowaniem wędlin w sztucznym flaku należy najpierw go nakùuã. Pod ciśnieniem nienakłuty flak może się wzdąć i pęknąć.

Może to sposodować rozpryski, które z kolei mogą być przyczyną oparzeń.

Jeżeli gotowano mięso ze skórą, która po zagotowaniu spęczniała, nie wolno jej nakłuwać, lecz należy poczekać, aż sama zwiotczeje. W przeciwnym razie można się poparzyć.
Proszę unikać gotowania pieniących się potraw, np. musu jabłkowego, rabarbaru, ciast, płatków owsianych i innych gatunków zbóż. Z uwagi na fakt, że potrawy te często kipią, zachodzi ryzyko zatkania regulatora ciśnienia.

W przypadku potraw o konsystencji papki, przed otwarciem szybkowaru (ze spuszczonym wcześniej ciśnieniem) należy lekko nim wstrząsnąć.

Podczas gotowania, a dokładniej po osiągnięciu temperatury roboczej ze środka regulatora ciśnienia zacznie wydobywać się pionowy strumień pary.

Unikać kontaktu z tą gorącą parą.

Podczas gotowania nie wolno dotykać żadnych zabezpieczeń szybkowaru.
Szybkowaru nie wolno otwierać na siłę, jeżeli znajduje się on pod ciśnieniem.

Szybkowar musi przed otwarciem ostygnąć. Poza tym należy go całkowicie odparować, gdyż w przeciwnym razie nie będzie można zdjąć pokrywki. Przestrzegać wskazówek dotyczących otwierania (strona 16).

Nie wolno w żaden sposób zmieniać istniejących zabezpieczeń, podnosząc przez to ryzyko oparzenia. W czasie odparowywania dłonie, głowę i ciało należy trzymać z dala od strumienia pary.

Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów względnie pokrywek i garnków przewidzianych do tego szybkowaru (strona 24).

W żadnym razie nie wolno używać zdeformowanych lub uszkodzonych szybkowarów/akcesoriów.

W razie konieczności przeprowadzenia naprawy, proszę zwrócić się do Biura Obsługi Klienta.

Przed gotowaniem

Przed każdym użyciem szybkowaru należy sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa, regulator ciśnienia i uszczelki działają poprawnie i są czyste.

Zwrócić szczególną uwagę, aby zawór bezpieczeństwa w dolnej części pokrywki poruszał się swobodnie.

Przed każdym gotowaniem należy sprawdzić również swobodę ruchu trzpienia (naciskając go przeciwnie do kierunku działania sprężyny).

Gotowanie na parze w szybkowarze

Wlać do szybkowaru płyn, z którego powstanie para (woda, sos, wywar).

UWAGA: Zawsze pamiętać o wlaniu wystarczającej ilości płynu. Szybkowar nie może „pracować na sucho“.

Dodać gotowaną potrawę.
Płyn i gotowana potrawa powinny wypełniać min. 1/3 objętości szybkowaru.
Maks. 1/2 pojemności w przypadku potraw pęczniejących lub pieniących się.
Maks. 2/3 pojemności w przypadku innych potraw.
Skorzystać ze skali umieszczonej wewnątrz szybkowaru.
Sprawdzić, czy pomiędzy gotowaną potrawą a pokrywką z zaworami jest wystarczająco duży odstęp.

Wskazówka:
Aby chronić dno szybkowaru przed agresywnym działaniem soli, należy ją dodawać do już gotującej się wody, a nastepnie zamieszać.
Dopiero potem nałożyć pokrywkę.
Palcem wskazującym proszę nacisnąć przycisk „ 🔒 “; bædzie moýna usùyszeã dêwiæk zamykania siæ szczæk szczęk zaciskowych wokół krawędzi szybkowaru, a strzałki kontrolne zniknà.

Wkładka do gotowania na parze: (brak w zestawie, ale dostępna jako opcja, strona 24)
Ustawić druciany stelaż na dnie szybkowaru, a następnie umieścić na nim wkładkę do gotowania na parze. Wlać do szybkowaru tyle płynu, aby wkładka znajdowała się nad nim. Przygotowywaną potrawę można umieścić we wkładce i ugotować na powstającej parze.
Potrawy gotowane na parze zachowują naturalną delikatność i soczystość. Wkładka do gotowania na parze wspomaga zdrowo odżywianie, gdyż rozpuszczalne w wodzie witaminy i substancje odżywcze pozostają w potrawie; dzięki wyeliminowaniu olejów i tłuszczów gotowanie/duszenie na parze jest zalecane jako jeden ze składników niskokalorycznej kuchni.

Regulacja ciśnienia:
Pozycja I:

Poziom słabszy w temp. ok. 113 °C (bio-gotowanie) do gotowania/duszenia na parze delikatnych potraw, np. warzyw, ryb, …

Pozycja II:

Poziom wyższy w temp. ok. 120 °C (szybkie gotowanie) do gotowania i duszenia, np. mięs, zup, gęstych potraw jednodaniowych, …

Tabela czasowa, strona 21-22

Szybkie gotowanie jest naprawdę proste...

1.) Za pomocą regulatora ciśnienia wybrać żądany poziom gotowania:

Regulacja ciśnienia

I = poziom słabszy

II = poziom wyższy

2.) Podgrzewanie na najwyższej temperaturze

Po wybraniu żądanego poziomu gotowania proszę umieścić szybkowar na odpowiednim polu/palniku i włączyć najwyższą moc.

Wraz ze wzrostem ciśnienia pojawi się czerwony zawór bezpieczeństwa. Od tej chwili nie wolno otwierać szybkowaru.

3.) Szybkość, z jaką szybkowar osiąga ustawioną temperaturę gotowania, zależy od stopnia jego napełnienia i może zająć od kilku do kilkunastu minut. Świadczy o tym równy strumień pary wydobywający się z regulatora ciśnienia.

Dopiero w tym momencie zaczyna się właściwe gotowanie.

Moc pola/palnika należy zredukować do minimum.

Pozwoli to zmniejszyć zużycie energii i uniknąć ryzyka gotowania na sucho.

4.) Koniec czasu gotowania...

Proszę wyłączyć kuchenkę!

5.) Stopniowe odparowywanie szybkowaru…

Za pomocą regulatora ciśnienia zmienić wybrany poziom gotowania na . Proszę pamiętać, aby przechodzić stopniowo z poziomu na poziom, a więc z poziomu II najpierw na poziom I i dopiero po kilku sekundach na poziom .

UWAGA! Para wychodząca z szybkowaru jest bardzo gorąca – oparzeń można uniknąć, utrzymując twarz, ciało i ręce z dala od pary.

6.) Otwieranie szybkowaru

Szybkowar wolno otworzyć dopiero po opróżnieniu go z pary.
Można zdjąć pokrywkę.

UWAGA: Pokrywki nie wolno otwierać na siłę.

Po upływie czasu gotowania należy wyłączyć kuchenkę i zredukować ciśnienie w szybkowarze. W tym celu należy zdjąć szybkowar z kuchenki i postawić na odpowiedniej powierzchni. Istnieją 3 sposoby redukcji ciśnienia:

Powoli przestawić na pozycję „ ⚲ “!

1.) Studzenie:

Należy odczekać, aż czerwony zawór bezpieczeństwa całkowicie zniknie.
Metodę tę zaleca siæ stosowaã w przypadku zawiesistych i pieniących się potraw.

2.) Wolna redukcja ciśnienia:
Proszę powoli przestawić regulator ciśnienia na pozycję: ⚲
Nie wolno bezpośrednio zmieniać pozycji z II na ⚲, lecz najpierw z pozycji II na I, odczekać kilka sekund i dopiero na pozycję ⚲ .
Gotując na poziomie I, można bezpośrednio przejść z pozycji I na ⚲ .

UWAGA: Para wychodząca z szybkowaru jest bardzo gorąca. Para wydobywa się pionowo do góry, dlatego nie wolno trzymać dłoni nad zaworem; należy odczekać, aż para przestanie wychodzić z szybkowaru, a wskaźnik ciśnienia zniknie. Metody tej nie zaleca się w przypadku zawiesistych i pieniących się potraw.

3.) Szybka redukcja ciśnienia:
Umieścić szybkowar pod kranem z zimną wodą i odkręcić kurek, tak aby niewielki strumień wody spływał po pokrywce - nie po uchwytach - dopóki czerwony zawór bezpieczeństwa całkowice się nie schowa. Proszę nie wstawiać szybkowaru do wody. Schowany zawór bezpieczeństwa oznacza, że w szybkowarze nie ma ciśnienia. Można przestawić regulator ciśnienia na pozycję „ ⚲ ”. Szybkowar wolno otworzyć dopiero po opróýnieniu go z pary.

UWAGA: Nie wolno otwierać pokrywki na siłę i zmieniać istniejących zabezpieczeń. Szybkowar daje się otworzyć tylko wtedy, gdy nie ma w nim ciśnienia.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu należy wymyć szybkowar gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie stosować żadnych drapiących, szorujących ani zawierających ług bądź chlor środków myjących. Szybkowar moýna myc w zmywarce (BEZ POKRYWKI). Pokrywkę zawsze należy myć ręcznie.

Czyszczenie i wymiana uszczelki

Proszę najpierw przetrzeć, a następnie umyć uszczelkę pod bieżącą, ciepłą wodą i dobrze osuszyć.
Uszczelka podlega zużyciu i dlatego należy ją regularnie wymieniać.
W przypadku normalnego korzystania z szybkowaru, uszczelkę należy wymieniać co 1-2 lata, w zależności od częstotliwości gotowania. Uszczelkę należy wymienić najpóźniej, gdy stwardnieje i ściemnieje (brunatne zabarwienie).

Zawór bezpieczeństwa

Wystarczy go przemyć i wypłukać pod bieżącą wodą przy okazji czyszczenia pokrywki. Ostro zakończonym przedmiotem można sprawdzić, czy siæ swobodnie porusza.

Czyszczenie regulatora ciśnienia:

Należy sprawdzić, czy rurka odpowietrzająca nie jest zatkana. Usunąć zawór. W tym celu naleýy docisnàãi obrócić zawór całkowicie w lewo na pozycję:

Należy go przemyć pod bieżącą wodą i ponownie osadzić na swoim miejscu. Dolną część zaworu przemywa się od wewnętrznej strony pokrywki. Lekko przycisnąć koniec zaworu, sprawdzając, czy normalnie się podnosi i opada.

Uważać przy tym, aby wpusty zaworu umieścić w odpowiednich wyżłobieniach.

Umyty i osuszony szybkowar należy przechowywać w czystym, suchym i bezpiecznym miejscu. Nie zakładać, ani tym bardziej nie zamykać pokrywki, którą można, np. odwrotną stroną umieścić na szybkowarze.

UCHWYTY

Regularnie sprawdzać mocowanie uchwytów. W razie obluzowania się uchwytów, wystarczy je dokręcić zwyczajnym úrubokrætem.

Nigdy nie myć pokrywki szybkowaru w zmywarce!

Jeżeli podgrzewanie się przedłuża:

- Ilość doprowadzanej energii jest za mała
- Ustawić źródło ciepła na najwyższą moc

Jeżeli zawór bezpieczeństwa nie podniósł się i podczas gotowania z zaworu nie wydobywa się para:

- W pierwszym minutach gotowania jest to zjawisko normalne (tworzy się ciśnienie)
- Poza tym należy sprawdzić, czy:
  - źródło ciepła jest wystarczająco mocne; jeżeli nie, należy zwiększyć jego moc
  - w szybkowarze znajduje się dostateczna ilość płynu
  - regulator ciśnienia nie jest ustawiony na „0“
  - szybkowar jest dobrze zamknięty
  - uszczelka lub krawędź szybkowaru nie jest uszkodzona

Jeżeli zawór bezpieczeństwa podniósł się, ale podczas gotowania z regulatora ciśnienia nie wydobywa się para:

- umieścić szybkowar pod zimną wodą w celu odparowania
- otworzyć szybkowar
- wyczyścić regulator ciśnienia i zawór bezpieczeństwa

Jeżeli para wydobywa się spod pokrywki, należy sprawdzić:

- czy pokrywka jest zamknięta
- czy uszczelka jest prawidłowo założona
- stan uszczelki (w razie potrzeby, należy ją wymienić)
- czystość pokrywki, zaworu bezpieczeństwa i regulatora ciśnienia
- stan krawędzi szybkowaru

Jeżeli nie można otworzyć pokrywki:

- sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa całkowicie opadł; jeżeli nie: należy odparować szybkowar
- w razie potrzeby, ostudzić szybkowar pod zimną wodą

Jeżeli potrawa jest nieugotowana lub przypalona, należy sprawdzić:

- czas gotowania (za krótki lub za długi)
- moc źródła ciepła
- prawidłowe ustawienie regulatora ciśnienia
- ilość płynu

Jeżeli uchwyty szybkowaru są obluzowane:

- dokręcić śruby śrubokrętem

Jeżeli potrawa w szybkowarze jest przypalona:

- przed umyciem szybkowaru, wlać do niego odrobinę wody i poczekać, aż przypalona warstwa zmięknie
- nie stosować żadnych środków myjących, zawierających ług bądź chlor

Jeżeli któreś z zabezpieczeń zadziała:

- wyłączyć źródło ciepła
- następnie ostudzić szybkowar
- otworzyć
- sprawdzić regulator ciśnienia, zawór bezpieczeństwa i uszczelkę

Należy pamiętać o tym, aby każdą potrawę gotować w odpowiedniej ilości płynu – szybkowar nigdy nie powinien pracować na sucho. Szybkowaru nie wolno napełniać powyżej 2/3 objętości.

Przeczytać odpowiednie wskazówki, znajdujące się w instrukcji użytkowania.

Czas gotowania zaleýy od jakosci i wielkoúci przygotowanej potrawy, dlatego podane czasy to wartości przybliżone.

Po pewnym czasie, każdy nabywa wystarczającej wprawy, aby samodzielnie ocenić, jak długo należy gotować daną potrawę.

Mrożonki nie wymagają uprzedniego rozmrażania. Wystarczy nieco wydłużyć czas gotowania.

Zupy i gęste potrawy jednodaniowe z pieczonym mięsem:

Jeżeli czasy gotowania poszczególnych składników potrawy znacznie od siebie nie odbiegają (np. mięso i warzywa), najpierw należy przypiec mięso, a następnie dodać warzywa, podlewając całość płynem. Jeżeli czasy gotowania znacznie się od siebie różnią, należy przerwać gotowanie mięsa i kilka minut przed końcem gotowania dodać warzywa. W ten sposób mięso i warzywa ugotują się w tym samym czasie.

W przypadku zup i gęstych potraw jednodaniowych, należy pamiętać, aby pieniące się potrawy zagotować w otwartym szybkowarze, a przed jego zamknięciem usunąć pianę. Po zakończeniu gotowania należy odparować lub ostudzić szybkowar.

ZUPY	CZAS GOTOWANIA	SZYBKIE GOTOWANIE
Zupa fasolowa	20 Min.	2
Grochówka (bez namaczania)	20–25 Min.	2
Zupa jarzynowa	4–8 min	2
Zupa z manną	3–5 min	2
Zupa gulaszowa	10–15 min	2
Zupa ziemniaczana	5–6 Min.	2
Wywar na kościach	20–25 Min.	2
Minestrone	8–10 Min.	2
Zupa ryżowa	6–8 Min.	2
Rosół wołowy	35–40 Min.	2
Rosół z kury	25–35 Min.	2
Zupa pomidorowa z ryżem	6–8 Min.	2

GĘSTE POTRAWY JEDNODANIOWE	CZAS GOTOWANIA	SZYBKIE GOTOWANIE
Kapuśniak	15 Min.	2
Soczewica (po namoczeniu)	13–15 Min.	2
Pichelsteiner	20 Min.	2
Wołowina po serbsku	8–10 Min.	2

WARZYWA	CZAS GOTOWANIA	WOLNE GOTOWANIE
Kalafior	3–7 Min.	1
Groszek zielony	3–5 Min.	1
Marchewki	3–7 Min.	1
Papryka nadziewana	6–8 Min.	1
Grzyby	6–8 Min.	1
Buraki ćwikłowe	15–25 Min.	1
Kapusta, różne gatunki	5–15 Min.	1
Szpinak	3–4 Min.	1

		SZYBKIE GOTOWANIE
Fasola	6–10 Min.	2
Ziemniaki	6–8 Min.	2
Ziemniaki w mundurkach	6–12 Min.	2
Seler	12–15 Min.	2

Warzywa:

Im drobniej pokrojone warzywa, tym krótszy czas gotowania.
Jeżeli warzywa mają pozostać „chrupiące“, czas gotowania należy skrócić. Im większa ilość, tym dłuższy czas gotowania.
Propozycja: Lepiej gotować krócej, gdyý zawsze moýna potrawæ jeszcze dogotowaã.

Wskazówki dotyczące gotowania

MIĘSO	CZAS GOTOWANIA	SZYBKIE GOTOWANIE
Golonka	30-40 Min.	2
Gulasz	15-20 Min.	2
Mięso mielone	5-10 Min.	2
Kurczak	20-25 Min.	2
Cielęcina, pokrojna w cienkie paski	6 Min.	2
Pieczeń cielęca	15-20 Min.	2
Potrawka z cielęciny	5 Min.	2
Udziec indyczy	25-35 Min.	2
Pieczeń wołowa	40-50 Min.	2
Żeberka	10-12 Min.	2
Rolady	15-20 Min.	2
Pieczeń peklowana	30-35 Min.	2
Pieczeń wieprzowa	25-30 Min.	2
Golonka	25-35 Min.	2
Udziec sarni, duszony	25-30 Min.	2

Mięso:

Mięso należy piec bez pokrywki. Po zapieczeniu mięso należy podlać płynem. Duże kawałki należy przekroić, piec oddzielnie, a do gotowania ułożyć jeden na drugim.

RYBA	CZAS GOTOWANIA	WOLNE GOTOWANIE
Ryba duszona z ziemniakami	6-8 Min.	1
Ryba w białym winie z ziemniakami	6-8 Min.	1
Łupacz	4-6 Min.	1

Ryba (świeża):

W zależności od ilości rybę należy gotować w odpowiedniej ilości płynu. Ponieważ sok z ryby jest mocno klejący, pokrywkę należy zdjąć zaraz po schowaniu się wskaźnika ciśnienia.

Mrożonki:

Rozmrażanie nie trwa zwykle dłużej niż kilkanaście minut, jednak zależy od rodzaju i wielkości mrożonki. Rozmrażanie w szybkowarze chroni naturalne witaminy, minerały i aromat zawarty w potrawach.

B/R/K

Wuppertal, 14.09.2010

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 „DELUXE“
Relewantne dyrektywy WE:	RL 97/23/EG
Zastosowana norma:	DIN EN 12778 / 09.05

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

Peter Rommerskirchen, Dyrektor Zarządzający

DELUXE

B/R/K

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."

21 PAP

DER GRÜNE PUNKT

www.tuv.com TÜV TÜV Rheinland Group ID: 100000000

geprüfte Sicherheit

WAŻNE!

W razie konieczności wymiany części, wolno stosować wyłącznie O R Y G I N A L N E części zamienne, przeznaczone do danego szybkowaru.
W razie konieczności przeprowadzenia naprawy, proszę zwrócić się do Biura Obsługi Klienta. Naprawy należy zlecać wyłącznie autoryzowanemu serwisowi.

Obsługa klienta

BEZPŁATNA
INFOLINIA
00800 275 00000

Adres serwisu

B / R / K Vertriebs-GmbH
Westring 340
42329 Wuppertal / Germany
Fax: +49 (0)202 283 77-91

E-Mail: info@brk-germany.com
www.schnellkochtopf24.de

Części zamienne / Akcesoria

www.schnellkochtopf24.de

Na naszej stronie internetowej można znaleźć odpowiednie części zamienne.
W razie potrzeby, można je zamówić przez internet.

Uszczelka	nr kat.: 504027100
Wkładka do gotowania na parze	nr kat.: 509509000
Regulatora ciśnienia	nr kat.: 509501000

Zamawiając części zamienne, należy podać:

MODEL: DELUXE 5,5 LITER

B/R/K 10/2012

Zakres dostawy:

- 5,5-litrowy garnek Delux z ciśnieniową pokrywą
- pokrywa szklana

10/2012 / PL

B/R/K

3 lata gwarancji

Szybkowar DELUXE 5,5L

KUPUJĄCY

ADRES

MIEJSCOWOÚÃ

TELEFON

DATA ZAKUPU

WARUNKI GWARANCJI

Okres gwarancji wynosi 3 lata od dnia nabycia towaru. Prosimy zachować paragon kasowy jako dowód zakupu.

W okresie gwarancji uszkodzone urządzenia można przesyłać bezpłatnie na podany poniżej adres serwisu. W tej sprawie prosimy skorzystać z naszego adresu e-mailowego lub z naszego numeru telefonu: 00800 275 00000. Otrzymasz bezpłatnie urządzenia nowe lub naprawione.

Także po zakończeniu okresu gwarancji możesz przesłać na podany poniżej adres urządzenie do naprawy. Po upływie gwarancji naprawy są opłatne.

Gwarancja nie ogranicza praw konsumenta wynikających z przepisów ustawowych.