

SZYBKOWAR

Instrukcja obsługi



Instrukcja obsługi

Zalety użytkowania szybkowaru	3
Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4
Opis produktu	9
Sposób użycia	11
Często zadawane pytania	16
Wskazówki dotyczące gotowania w szybkowarze ..	19
Tabela czasu gotowania	21

Zalety użytkowania szybkowaru

W zwykłym garnku największa część niezbędnych witamin i minerałów pozostaje w wodzie, którą wylewasz. Praktycznie wylewasz zdrowe składniki swojego posiłku i zjadasz resztki!

W Twoim nowym szybkowarze, wszystkie zdrowe składniki pozostają w posiłku, ponieważ potrzebujesz tylko bardzo mało wody, a posiłki są gotowane w 1/3 regularnego czasu gotowania.

Dzięki temu oszczędzasz czas, energię, niezbędne witaminy, minerały, składniki odżywcze, a ponieważ możesz używać swojego nowego szybkowaru także jako zwykłego garnka ze szklaną pokrywką, oszczędzasz również miejsce.

Mamy nadzieję, że Twój szybkowar dostarczy Ci ekscytujących doznań kulinarnych i dobrej zabawy.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne



Przed użyciem nowego szybkowaru prosimy o uważne i dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi.

- Przed pierwszym użyciem szybkowaru przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i przechowuj ją w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.
- Osoby, które nie są zaznajomione z obsługą tego szybkowaru, nie powinny próbować go używać bez uprzedniego przeczytania niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru, gdy jest w trakcie używania.
- Nigdy nie zostawiaj dzieci bez nadzoru z szybkowarem, gdy jest w trakcie używania.
- Przed każdym użyciem upewnij się, że zawór regulacji ciśnienia i pierścień uszczelniający są czyste. Górne pokrętko należy sprawdzić pod kątem swobodnego ruchu (przeciw naciskowi sprężyny) za pomocą ostro zakończzonego przedmiotu. W szczególności upewnij się, że można przesuwac zawór bezpieczeństwa na spodzie pokryw.

Podczas gotowania

- Podczas gotowania w szybkowarze narasta ciśnienie, dlatego ważne jest, aby szczelnie zamknąć pokrywę i zapoznać się z uwagami dotyczącymi użytkowania i bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie szybkowaru może doprowadzić do jego uszkodzenia, a nawet obrażeń fizycznych.
- Nie wolno używać szybkowaru bez płynu; w przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu.
- Minimalna objętość płynu powinna wynosić około 350 ml, niezależnie od objętości przygotowywanego jedzenia!

- Szybkokwar powinien być napełniony co najmniej w 1/3 jego objętości, włączając jedzenie które chcemy ugotować.
- Szybkokwaru nie wolno napełniać więcej niż w 2/3 jego objętości, lub w przypadku gotowania pęczniejących lub pniących się potraw (np. ryżu lub roślin strączkowych) nie więcej niż do połowy. Potrawy te należy najpierw doprowadzić do wrzenia w nieprzykrytym pokrywą szybko-kwarze, a następnie odcedzić przed zamknięciem pokrywki.
- Szybkokwar można ustawiać tylko na kuchence-polu grzewczym o wielkości odpowiadającej rozmiarowi dna naczynia. Podczas używania pełnej mocy kuchenki, należy zawsze dokładnie obserwować naczynie.
- W przypadku korzystania z kuchenki elektrycznej, średnica pola grzewczego musi być mniejsza lub równa średnicy garnka.
- W przypadku korzystania z kuchenki gazowej, pierścień płomienia nie może wychodzić poza średnicę podstawy szybko-kwaru. Zbyt duży płomień gazowy może uszkodzić uchwyty.
- Używając szybko-kwaru na kuchence ceramicznej, upewnij się, że dno garnka jest czyste i suche.
- Garnek szybko-kwaru wraz z pokrywką do gotowania pod ciśnieniem, powinien być używany wyłącznie do zamierzonego celu, jakim jest szybkie gotowanie. Bez pokrywy ciśnieniowej, ze szklaną pokrywką lub bez, może być również używany jako zwykły garnek do gotowania.
- Szybkokwaru nie należy używać w kuchence mikrofalowej.
- Przy gotowaniu pod ciśnieniem nie wolno używać szybko-kwaru do pieczenia oraz smażenia na oleju.
- Należy zwracać uwagę na wskazówki dotyczące gotowania określonych produktów spożywczych zawartych w rozdziale „Wskazówki dotyczące gotowania w szybko-kwarze” niniejszej instrukcji.





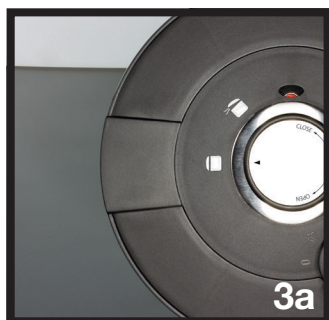
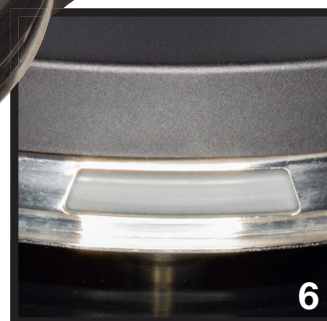
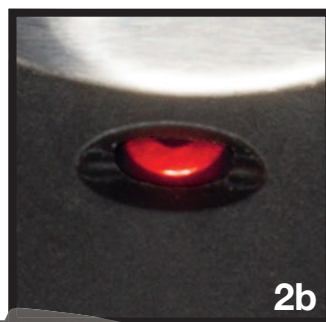
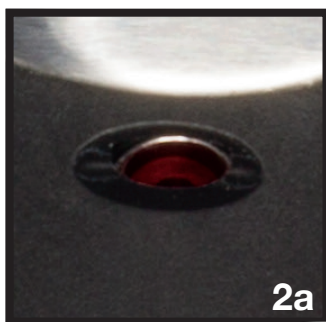
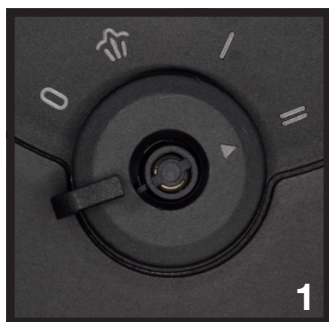
- Przy przygotowywaniu m.in. kiełbaski ze skórą, należy ją najpierw przebić. Jeśli skóra nie zostanie przekłuta, rozszerzy się pod ciśnieniem i może pęknąć. Powstające w ten sposób rozpryski mogą spowodować oparzenia.
- Jeżeli masz ugotowane mięso ze skórą spuchniętą po ugotowaniu, nie przekłuwaj go, tylko pozwól mu opaść. W przeciwnym razie możesz się poparzyć.
- Nie należy gotować pod ciśnieniem potraw, które powodują silne pienienie, takich jak przecier jabłkowy, rabarbar, spaghetti, płatki owsiane lub inne rodzaje płatków zbożowych. Ponieważ te produkty mogą się wzburzyć podczas gotowania, istnieje ryzyko zablokowania zaworu regulacji ciśnienia.
- Jeśli zawartość jest półpłynna, szybkowar należy delikatnie wstrząsnąć przed otwarciem.
- Podczas gotowania wyrzuty pary będą emitowane pionowo ze środka zaworu regulacyjnego.
- Jeżeli szybkowar jest nadal gorący, należy go dotykać lub przesuwąć z dużą ostrożnością, używając uchwytów na samym garnku; nie uchwytu na pokrywce. Uchwyty mogą być gorące z powodu zastosowanego źródła ciepła. Należy używać rękawic ochronnych.
- Należy używać uchwytów podczas dotykania szybkowaru. Nie należy dotykać zewnętrznej części szybkowaru podczas gotowania, ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Nie należy otwierać szybkowaru na siłę. Przed otwarciem szybkowaru należy upewnić się, że ciśnienie zostało całkowicie uwolnione. (Patrz dalsze uwagi w tej instrukcji)
- Gdy szybkowar jest pod ciśnieniem, nie wolno używać siły w celu jego otwarcia.
- Szybkowar musi ostygnąć przed otwarciem. Ciśnienie pary musi zostać całkowicie uwolnione; w przeciwnym razie nie będzie można otworzyć szybkowaru. Należy zapoznać się z instrukcją otwarcia na str. 13.

- Podczas gotowania nie wolno ingerować w urządzenia zabezpieczające.
- Podczas wypuszczania pary z szybkowaru, trzymaj się z dala od uwolnionej, gorącej pary. Niezastosowanie się do ostrzeżenia, grozi poparzeniem!

Czyszczenie i konserwacja



- Pokrywa szybkowaru nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie należy używać ściernych środków czyszczących ani myjek z wełny stalowej do czyszczenia szybkowaru.
- Należy uważać, aby nie wejść w kontakt z gorącą parą.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów i części zamiennych lub pokrywek i garnków przeznaczonych do szybkowarów.
- Nie podejmuj żadnych modyfikacji urządzeń zabezpieczających; w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Podczas wypuszczania pary, należy zachować ostrożność.
- W żadnym wypadku nie wolno używać szybkowaru, ani akcesoriów, które są zdeformowane lub uszkodzone.
- Jeśli konieczna będzie naprawa, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.
- Ostrożnie obchodź się z szybkowarem, a będziesz się nim cieszył przez bardzo długi czas.
- Należy zachować tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.



Opis produktu

Zawór regulacji ciśnienia (rys. 1)

Użyj zaworu regulacji ciśnienia, aby ustawić żądaną intensywność gotowania.

Pozycja I: do delikatnego gotowania (0,7 bar / 70 kPa)

Pozycja II: do szybkiego gotowania (1,2 bar / 120 kPa)

Pozycja : do stopniowego uwalniania ciśnienia

Pozycja 0: do wyjmowania i czyszczenia zaworu

Maksymalna dopuszczalna ciśnienie dla tego szybkowaru: 2,7 bar / 270 kPa

Zawór bezpieczeństwa (rys. 2a/b)

Gdy ciśnienie w szybkowarze wzrasta, czerwony wskaźnik ciśnienia (rys. 2b) jest widoczny, a szybkowar jest zablokowany (nigdy nie próbuj otwierać go na siłę).

Jeżeli wskaźnik ciśnienia nie jest widoczny (rys. 2a), szybkowar nie jest już pod ciśnieniem i można go otworzyć. Jeśli z jakiegoś powodu zawór regulatora ciśnienia (rys. 1) nie wypuszcza pary tak, tak jak powinien, zawór ten otworzy się zgodnie z zalecanymi poziomami ciśnienia.

Opatentowany system otwierania/zamykania jedną ręką (rys. 4a/b)

Otwórz i zdejmij pokrywkę jedną ręką i załóż ją z powrotem w dowolnej pozycji.

Ostrzeżenie: należy najpierw zwolnić ciśnienie — nie próbuj otwierać na siłę!

Pokrywa z pierścieniem uszczelniającym (rys. 5)

Pierścienie uszczelniające podlegają zużyciu i w razie potrzeby należy je wymienić.

Ważne: należy używać tylko oryginalnych części zamiennych!

Okienko bezpieczeństwa (rys. 6)

Dodatkowym elementem zabezpieczającym jest okienko bezpieczeństwa w obwódce wieka. Jeśli w szybkowarze panuje nadmierne ciśnienie, pierścień uszczelniający wypycha się przez to okienko i para może się ulatniać.

Garnek do gotowania (rys. 7)

Ten szybkowar – o atrakcyjnym, ponadczasowym wyglądzie – jest wykonany z wysokiej jakości odlewu aluminiowego. Bez pokrywy ciśnieniowej, ze szklaną pokrywką lub bez, może być również używany jako zwykły garnek do gotowania.

Sposób użycia

Otwarcie

Przekręć pokrętło na środku pokrywki szybkowaru zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby odblokować zaciski mocujące pokrywkę do garnka.

Dodawanie jedzenia

Teraz dodaj jedzenie, które chcesz ugotować. Jeśli jedzenie ma tendencję do pęcznienia lub pienienia się, upewnij się, że szybkowar jest napełniony tylko do połowy. W przeciwnym razie szybkowar można napełnić do 2/3 pojemności.

Podane pojemności zawsze obejmują żywność i płyny.

Pamiętaj, aby zawsze dodawać do garnka trochę płynu (wody lub bulionu), ponieważ jest to potrzebne do wytworzenia ciśnienia podczas gotowania.

OSTRZEŻENIE: Zawsze dodawaj odpowiednią ilość płynu. **NIGDY** nie pozwól szybkowarowi „gotować się na sucho”.

Należy sprawdzić, czy jest odpowiednia przestrzeń między przygotowywaną żywnością a pokrywką z zaworami bezpieczeństwa.

Uwaga: sól do potraw powinna być dodawana w momencie zagotowania się wody i dokładnie wymieszana. Nie należy solić potraw przed zagotowaniem się wody.

Zamknięcie

Umieść pokrywkę na garnku. Obróć pokrętło, znajdujące się na środku pokrywki szybkowaru w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować zaciski mocujące pokrywkę do garnka.

Dzięki nowemu systemowi otwierania/zamykania jedną ręką możesz umieścić pokrywkę na garnku w dowolnej pozycji.

Ustawianie poziomu ciśnienia

Wybierz żądany poziom gotowania za pomocą zaworu regulacji ciśnienia:

Pozycja I:

Delikatny poziom gotowania przy ok. 1 godz. 113 °C do gotowania na parze i duszenia delikatniejszych potraw, takich jak warzywa, ryby, owoce, ...

Pozycja II:

Szybkie gotowanie w 120 °C do gotowania i duszenia m.in. mięsa, zupy, gulaszu, ...

Ustaw szybkowar z wybranym ustawieniem gotowania na odpowiednim źródle ciepła. Ustaw kuchenkę na maksymalne ustawienie grzania.

Proces gotowania pod ciśnieniem

Czerwony wskaźnik na zaworze bezpieczeństwa stanie się widoczny wraz ze wzrostem ciśnienia. Od tego momentu garnka nie można otworzyć, dopóki ciśnienie nie zostanie uwolnione.

Gdy para zacznie się wydobywać przez zawór regulacji ciśnienia, należy zmniejszyć moc grzewczą kuchenki do minimum. Rozpocznie się gotowanie (patrz tabele str. 22).

W zależności od stopnia napełnienia szybkowaru, osiągnięcie ustawionego etapu gotowania może zająć kilka minut. Nastąpi to, gdy para zacznie stale uchodzić z zaworu regulacji ciśnienia. Dopiero w tym momencie należy zmniejszyć poziom źródła ciepła.

Gotowanie zakończone

Wyłącz kuchenkę!

Powoli wypuszczaj parę krok po kroku lub poczekaj zgodnie z przepisem, aż ciśnienie zostanie uwolnione. Nie przełączaj pokrętła regulacji ciśnienia bezpośrednio z pozycji II do pozycji __. Najpierw przełącz pokrętło z pozycji II do pozycji I, odczekaj kilka sekund, a następnie przełącz na pozycję __. Podczas gotowania w ustawieniu I można bezpośrednio przełączyć się z pozycji I do pozycji __.

OSTRZEŻENIE: Uwalniająca się para jest bardzo gorąca — chroń się przed oparzeniami, trzymając twarz, ciało i ramiona z dala od pary. (patrz str. 4)

Otwórz szybkiowar

Gdy para przestanie wydostawać się przez zawór, a wskaźnik ciśnienia opadnie, możesz otworzyć szybkiowar. Pokrywę można teraz zdjąć.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie używaj siły do otwierania pokrywy.

Istnieją 3 możliwości uwolnienia ciśnienia:

Poczekaj, aż ostygnie

Poczekaj, aż czerwony wskaźnik na zaworze bezpieczeństwa całkowicie zniknie. Jest to zalecana metoda w przypadku produktów spożywczych, które są półpłynne lub mają tendencję do pienienia.

Powolne uwalnianie ciśnienia

Przekręć powoli zawór ciśnieniowy do pozycji __.

Nie obracaj od razu z pozycji II do pozycji __. Najpierw skręć z pozycji II do pozycji I, odczekaj kilka sekund, a następnie skręć dalej z pozycji I do pozycji __. Gotując pod ciśnieniem w pozycji I, można przekręcić bezpośrednio z pozycji I do pozycji__.

OSTRZEŻENIE: Uwalniająca się para jest bardzo gorąca.

NIGDY nie używaj siły do otwierania pokrywy i nigdy nie ingeruj w systemy bezpieczeństwa. Szybkowar można otworzyć tylko wtedy, gdy nie jest już pod ciśnieniem.

Szybkie uwolnienie ciśnienia:

Trzymaj szybkowar pod zimną bieżącą wodą i pozwól, aby zimna woda powoli spływała po pokrywcę, aż czerwony wskaźnik na zaworze bezpieczeństwa całkowicie zniknie. Teraz ustaw zawór regulacji ciśnienia w pozycji __. Gdy cała para ulotni się, pokrywkę można zdjąć.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu wyczyść szybkowar gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Nie używaj żadnych ściernych środków czyszczących, wełny stalowej, żrących środków czyszczących ani żadnych środków czyszczących zawierających chlor. Pokrywę należy zawsze czyścić ręcznie.

Czyszczenie i wymiana pierścienia uszczelniającego

Aby wyczyścić pierścień uszczelniający, opłucz go pod gorącą bieżącą wodą i wysusz. Gdy tylko pierścień uszczelniający stwardnieje (kiedy zaczyna zmieniać kolor na brązowy) należy go wymienić.

Czyszczenie zaworu bezpieczeństwa

Zawór bezpieczeństwa wymaga tylko – wraz z czyszczeniem pokrywy – przemycia i przepłukania pod bieżącą wodą.

Czyszczenie zaworu regulatora ciśnienia

Zdejmij plastikową pokrywę. W tym celu wciśnij zawór w dół i przekręć go całkowicie do pozycji 0. Zawór można teraz podnieść i wyjąć w górę z zaczepu. Należy go myć pod bieżącą wodą, wysuszyć i ponownie włożyć do zaczepu. Upewnij się, że rowki na zaworze są umieszczone w odpowiednich uchwytach.

Po umyciu i wysuszeniu, szybkowar należy przechowywać w czystym, suchym i chronionym miejscu. Nie zakładaj pokrywki i nie zamykaj jej, ale przechowuj ją z pokrywką do góry nogami, na przykład na wierzchu garnka.

Często Zadawane Pytania

Gdy osiągnięcie punktu wrzenia zajmuje dużo czasu:

- Źródło ciepła nie jest wystarczająco gorące.
- Maksymalnie podkręć źródło ciepła.

Jeżeli czerwony wskaźnik na zaworze bezpieczeństwa nie podnosi się, a para nie wydostaje się z zaworu podczas gotowania:

- Jest to całkowicie normalne w ciągu pierwszych kilku minut (wzrost ciśnienia).

Jeśli problem nie ustąpi sprawdź czy:

- Źródło ciepła jest wystarczająco gorące. Jeśli nie, zwiększ moc grzania.
- W szybkowarze jest wystarczająca ilość płynu.
- Zawór regulatora ciśnienia jest ustawiony na __.
- Pokrywka szybkowaru jest prawidłowo zamknięta.
- Uszczelka lub krawędź szybkowaru jest uszkodzona.

Gdy czerwony wskaźnik na zaworze bezpieczeństwa uniósł się podczas gotowania i para nie wydostaje się z zaworu regulatora ciśnienia:

- Trzymaj szybkowar pod zimną bieżącą wodą, aby zmniejszyć ciśnienie.
- Otwórz szybkowar.
- Wyczyść zawór regulatora ciśnienia i zawór bezpieczeństwa.

Gdy para wydostaje się z całej pokrywy, sprawdź:

- Czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
- Czy pierścień uszczelniający jest prawidłowo założony.
- Stan pierścienia uszczelniającego, jeśli stwardniał lub zbrązowił, należy go wymienić.
- Czystość pokrywy, zaworu bezpieczeństwa i zaworu regulacji ciśnienia.
- Czy brzeg szybkowaru jest w dobrym stanie.

Gdy nie można otworzyć pokrywy:

- Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa całkowicie opadł; jeśli nie, zwolnij ciśnienie.
- W razie potrzeby należy schłodzić szybkowar pod zimną, bieżącą wodą.

Gdy gotowany produkt spożywczy nie jest w pełni ugotowany lub przegotowany, sprawdź:

- Czas gotowania (za krótki lub za długi).
- Moc kuchenki.
- Czy zawór regulacji ciśnienia jest prawidłowo ustawiony.
- Ilość płynu.

Gdy uchwyty w garnku poluzują się:

- Dokręć śruby śrubokrętem.

Gdy żywność jest przypalona w szybkowarze:

- Przed czyszczeniem pozostaw szybkowar na odpowiedni czas do namoczenia.
- Nie używaj żadnych żrących środków czyszczących ani środków czyszczących zawierających chlor.

Gdy zadziała jedno z urządzeń zabezpieczających:

- Wyłącz źródło ciepła.
- Pozwól szybkowarowi ostygnąć i go otwórz.
- Sprawdź zawór regulatora ciśnienia, zawór bezpieczeństwa i pierścień uszczelniający i wyczyść je.

Wskazówki dotyczące gotowania w szybkowarze

Różne czasy gotowania będą również zależeć od jakości i wielkości przygotowywanej żywności. Z tego powodu podane poniżej czasy są jedynie przybliżone.

Nie ma konieczności wcześniejszego rozmrażania głęboko mrożonej żywności. Wystarczy nieco wydłużyć czas gotowania.

Instrukcje w przepisach i tabelach czasu gotowania są jedynie wskazówkami. Po pewnym czasie sam zdobędziesz wystarczająco dużo doświadczenia, aby dokładnie wiedzieć, jak długo musisz gotować jedzenie.

Zupy i gulasze z duszonym mięsem

Tam, gdzie czasy gotowania różnych składników nie różnią się zbyt wiele (np. mięso i warzywa), mięso powinno być obsmażone, a następnie warzywa powinny zostać dodawane wraz z wodą. Jeśli czasy gotowania różnią się znacznie, przerwij gotowanie mięsa i dodaj warzywa i wodę na ostatnie kilka minut. W ten sposób mięso i warzywa skończą się gotować mniej więcej w tym samym czasie.

W przypadku zup i gulaszów należy pamiętać, że potrawy, które mają tendencję do pienienia się, należy zagotować w nieosłoniętym szybkowarze i zdjąć szumowiny przed zamknięciem szybkowaru. Po zakończeniu gotowania pozwól parze powoli uwolnić się lub pozostaw szybkowar do ostygnięcia.

Warzywa

Im drobniej warzywa zostaną pokrojone, tym krótszy będzie czas ich gotowania. Z drugiej strony, jeśli wolisz „chrupiące” warzywa, ich gotowanie powinno być krótsze. Im więcej gotujesz warzyw, tym dłuższy będzie czas gotowania.

Sugestia: lepiej nie dogotować warzyw – zawsze możliwe jest dogotowanie.

Mięso

Mięso przyrządza się w nieprzykrytym szybkowarze. Niezbędny płyn jest następnie uzupełniany podczas deglazurowania. Kawałki zbyt duże, aby zmieściły się w szybkowarze, należy pojedynczo pokroić i przyrumienić, a następnie ułożyć jeden na drugim, aby dokończyć gotowanie.

Ryby (świeże)

Gotuj z odpowiednią ilością płynu, w zależności od objętości. Ponieważ wywar rybny jest wyjątkowo lepki, pokrywkę należy zdjąć, gdy tylko wskaźnik ciśnienia całkowicie zniknie.

Mrożonki

Długi czas potrzebny do rozmrożenia, skraca się do kilku minut, ale nadal zależy od rodzaju i ilości rozmrażanej żywności. Rozmrażanie w szybkowarze pozwala zachować witaminy, minerały i smak żywności.

Tabela czasu gotowania

Zupy	Czas	Poziom
Zupa fasolowa	20 min	II
Zupa grochowa (bez namaczania grochu)	20–25 min	II
Zupa jarzynowa	4–8 min	II
Zupa ogonowa	10–15 min	II
Zupa pomidorowa	5–6 min	II
Potrąwka wołowa z jarzynami	20–25 min	II
Minestrone – włoska zupa jarzynowa	8–10 min	II
Ryżanka	6–8 min	II
Rosół	25–35 min	II
Zupa pomidorowa z ryżem	6–8 min	II
Gulasze	Czas	Poziom
Gulasz z kapusty	15 min	II
Soczewica (namoczona)	13–15 min	II
Gulasz mięsny	8–10 min	II
Ryby	Czas	Poziom
Ryba gotowana z ziemniakami	6–8 min	I
Ryba w sosie z białego wina i ziemniakami	6–8 min	I
Dorsz	4–6 min	I
Warzywa	Czas	Poziom
Kalafior	3–7 min	I
Zielony groszek	3–5 min	I

Miejsce na twoje przepisy

Miejsce na twoje przepisy



