

Instrukcja obsługi do szybkowaru z serii ASA

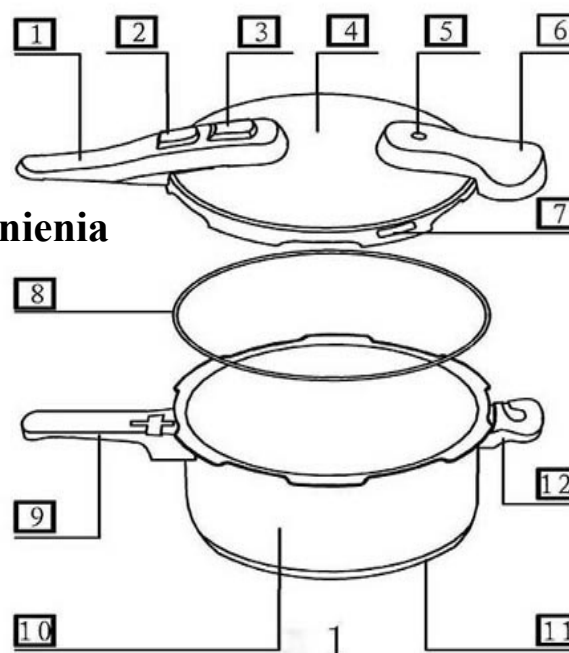


Szybkowar z serii ASA

□. Krótkie wprowadzenie

Ogólnie wiadomo, iż główną korzyścią szybkowaru jest przyspieszenie procesu gotowania, znaczne skrócenie czasu gotowania oraz oszczędność energii i czasu dzięki zwiększeniu wewnętrznego ciśnienia szybkowaru i temperatury za pomocą szczelnej technologii. Tymczasem, gotowanie przy pomocy technik hermetycznych ogranicza wyparowanie płynów podczas gotowania, nie tylko zapobiegając w ten sposób utracie płynów, ale też zachowując smak potrawy i wartości odżywcze. (zdjęcie1):

1. uchwyt pokrywy
2. regulator
3. kontrolny zawór ciśnieniowy
4. pokrywa
5. blokada pokrywy i zawór nadciśnienia
6. boczne uchwyty
7. okienko dekompresji
8. uszczelka silikonowa
9. uchwyty garnka
10. garnek
11. dno warstwowe
12. boczne uchwyty garnka



*□ Główne usprawnienia:

Domowy szybkowar naszej firmy zaprojektowany został na podstawie technologii w istniejących już podobnych szybkowarach. Jego funkcjonalność została udoskonalona, jego struktura jest bardziej racjonalna, a użytkowanie tego szybkowaru stało się bezpieczniejsze. Jego główne udogodnienia wymienione zostały poniżej:

(1) Usunięto ukryte niewygody związane z problemami niewystarczającego bezpieczeństwa, powstałymi przez zużycie zaworu

bezpieczeństwa, co było spowodowane przez połączenie zaworu bezpieczeństwa i zamka pokrywy. Właściwe zużycie naszych produktów zapewne podniesie poziom bezpieczeństwa dla użytkownika.

(2) Warstwowe dno powoduje, iż szybkowar ciśnieniowy z serii ASA może być stosowany na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych oraz kuchenkach gazowych.

Ponad to do wykonania garnka i pokrywy stosujemy wysokiej jakości stal nierdzewną z serii 18/10, dobry magnetyzm i materiały będące dobrymi przewodnikami ciepła, które tworzą warstwowe dno oraz czysty i zdrowy krzem do wykonania innych części. Produkty zaprojektowane zostały według najnowszych standardów europejskich i posiadają kilka mechanizmów zabezpieczających. Tak więc możecie je Państwo użytkować bezpiecznie i z dużą przyjemnością.

2. Parametry techniczne produktu:

Elementy z serii ASA:

1. Ciśnienie robocze zamka pokrywy: mniej niż 4 kPa;
2. Ciśnienie hermetyczne: więcej niż 20 kPa, jednak mniejsze niż ciśnienie robocze; w szczelnym zaworze hermetycznym nie będzie żadnych wycieków pary lub skroplin.
3. Ciśnienie robocze: 80 ± 8 kPa;
4. Ciśnienie robocze zaworu nadciśnienia powyżej ciśnienia: 150 ± 15 kPa;
5. Ciśnienie dekompresji: 250 ± 40 kPa;
6. Pojemność garnka : 100% oszacowanej pojemności;

Elementy z serii ASAI:

1. Ciśnienie robocze zamka pokrywy: mniejsze niż 4 kPa;
2. Ciśnienie hermetyczne: więcej niż 20 kPa, jednak mniej niż ciśnienie robocze; w szczelnym zaworze hermetycznym nie będzie żadnych wycieków pary lub skroplin.
3. Ciśnienie robocze: poziom I: 90 ± 10 kPa; poziom II: 60 ± 10 kPa;
4. Ciśnienie robocze zaworu nadciśnienia powyżej ciśnienia: 150 ± 15 kPa;
5. Ciśnienie dekompresji: 250 ± 40 kPa;
6. Pojemność garnka : 100% oszacowanej pojemności;

Bezpieczeństwo produktów:

W celu podniesienia Państwa bezpieczeństwa zaprojektowaliśmy kilka urządzeń zabezpieczających:

(1) **Filtr kontrolujący zatykanie:** Umiejscowiony został poniżej przewodu odpowietrzającego i skutecznie zapobiega zapchaniu przewodów.

(2) **Zawór kontrolny ciśnienia:** Zawór ten zapewni, iż wewnętrzne ciśnienie będzie miało niezmienną wartość, a zbędne ciśnienie zostanie uwolnione.

(3) **Blokada pokrywy oraz zawór wysokiego ciśnienia:**

Funkcja blokująca: W sytuacji, gdy pokrywa nie będzie w całości zamknięta, wewnętrzne ciśnienie szybkowaru nie będzie wyższe niż 4 kPa. Jeśli ciśnienie przewyższy poziom 4 kPa, pokrywa i garnek zostaną jednocześnie zamknięte.

Funkcja wysokiego ciśnienia: W przypadku, gdy ciśnienie jest wyższe niż ciśnienie robocze zaworu nadciśnienia, wówczas zostanie on otwarty w celu wypuszczenia powietrza i ciśnienie szybko spadnie.

(4). **Okienko dekompresji:** Jeśli ciśnienie wewnętrzne będzie wyższe niż ciśnienie dekompresji, uszczelka zostanie wysunięta i ciśnienie szybko spadnie.

(5) **Zatrząsk/Blokada:**

W przypadku, gdy pokrywa nie została zupełnie zamknięta, wówczas należy się upewnić, iż wewnętrzne ciśnienie szybkowaru nie będzie wyższe niż 4 kPa. Jeśli otwieracie Państwo pokrywę należy sprawdzić, czy ciśnienie wewnętrzne nie jest niższe niż ciśnienie atmosferyczne.

(6) **Regulator zwalniający i otwarcie pokrywy:**

a. Sprawdzić należy, czy strumień powietrza wypuszczanego z zaworu kontrolującego ciśnienie jest swobodny;

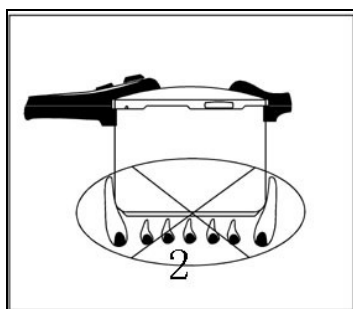
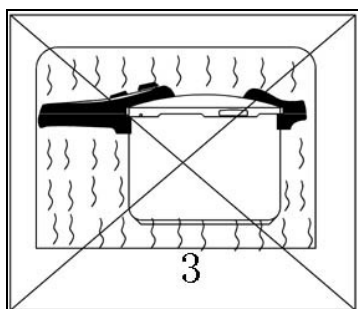
b. w sytuacji, gdy ciśnienie wewnętrzne zostanie zredukowane do określonego poziomu, wówczas blokada pokrywy opada i można otworzyć pokrywę.

□. **Wskazówki użytkowania:**

Prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji oraz umieszczenie jej w bezpiecznym miejscu.

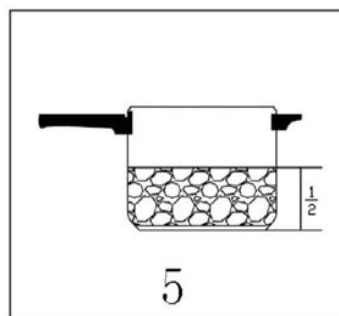
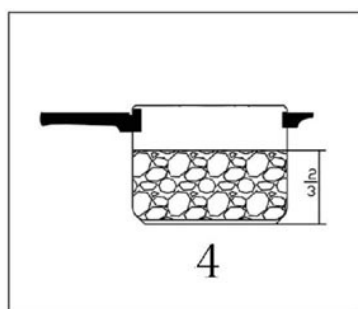
Uwaga: W celu uniknięcia problemów będących skutkiem niewłaściwej obsługi, prosimy o szczególnie uważne przestrzeganie niniejszych wskazówek. Pamiętać należy, iż szybkowar w trybie pracy jest pod ciśnieniem.

1. Korzystać należy z uchwytów i regulatora. Gorących metalowych powierzchni nie należy dotykać bezpośrednio rękoma.
2. Nieletni oraz osoby, które nie są w stanie używać szybkowaru nie powinny z niego korzystać. W czasie korzystania z szybkowaru nie należy pozwolić, aby zbliżały się do niego dzieci.
3. Szybkowar jest odpowiedni do gotowania na parze i duszenia, nie nadaje się natomiast do smażenia lub krótkiego podgotowania. Z szybkowaru nie należy korzystać w innym celu niż do tego, do którego został on przeznaczony.
4. Szybkowar jest odpowiedni do gotowania na dnie garnka. Wymiary palnika kuchenki nie powinny być większe niż średnica dna (zdjęcie nr 2). Szybkowaru nie należy wstawiać do piecyków. (zdjęcie nr 3)



5. Przy przenoszeniu szybkowaru należy zachować szczególną ostrożność, przede wszystkim gdy znajduje się on pod ciśnieniem. Szybkowar należy mocno trzymać i delikatnie stawiać. Unikać należy uderzeń oraz wstrząsów.
6. Szybkowar należy odpowiednio często myć, w szczególności zawór ciśnieniowy oraz zawór nadciśnienia, utrzymując je bez zanieczyszczeń. Przed użyciem należy je dokładnie sprawdzić.
7. Okienko dekompresji oraz zawór kontroli ciśnienia nie powinny być nakierowane na osoby.
8. Gdy szybkowar znajduje się w użyciu należy go ze szczególną uwagą pilnować. W każdej chwili należy obserwować sposób jego działania oraz unikać sytuacji, gdy garnek będzie w środku suchy.
9. Gdy pokrywa nie jest szczelnie zamknięta nie należy podgrzewać szybkowaru dla potrzeb gotowania. Nigdy nie wolno podejmować prób otwarcia szybkowaru siłą, gdy blokada pokrywy nie opadnie.

10. Ogólnie stosowane artykuły spożywcze nie należy napępniać więcej niż do 2/3 pojemności (zdjęcie nr4), natomiast artykuły, które zmieniają swoją objętość nie więcej niż do 1/2 pojemności. (zdjęcie nr 5)

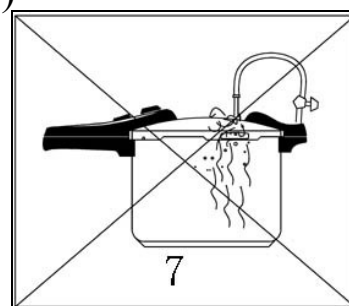
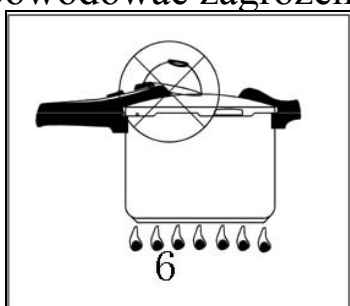


11. Jeśli będzie to możliwe, wówczas do gotowania nie należy używać składników, które zwiększają swoją objętość i łatwo się pienia. Na przykład soku jabłkowego, ziaren zbóż, makaronu i tak dalej. Gotując tego typu potrawy, należy być znacznie bardziej ostrożnym.

12. W szybkowarze nie należy przez dłuższy czas zostawiać jedzenia, w szczególności potraw kwaśnych, zasadowych lub zawierających cukry.

13. Na zaworze ciśnieniowym nie należy kłaść innych rzeczy. Może to doprowadzić do powstania zmian ciśnienia i spowodować problemy z bezpieczeństwem. (zdjęcie nr 6)

14. Przyrządzając potrawy o klejącej konsystencji, nie powinniście Państwo schładzać szybkowaru przez polewanie go wodą w górnej części. Może to doprowadzić do sytuacji, iż pęny wypłyną z szybkowaru, co może spowodować zagrożenie. (zdjęcie nr 7)



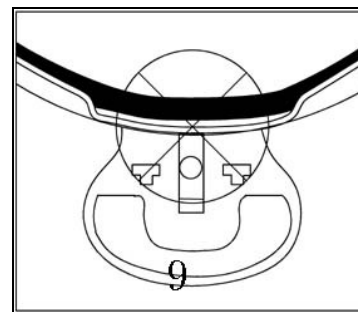
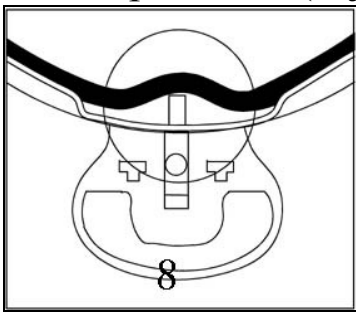
15. Korzystając z szybkowaru na kuchenkach gazowych, powinniście Państwo uważać, aby nie przypalić uchwytów.

16. Jeśli z zaworu nadciśnienia lub okienka dekompresji wydostaje się para należy wstrzymać ogrzewanie. Przed znalezieniem i rozwiązaniem problemu nie należy ponownie podejmować grzania.

□. Sposoby działania:

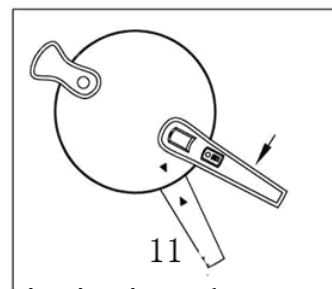
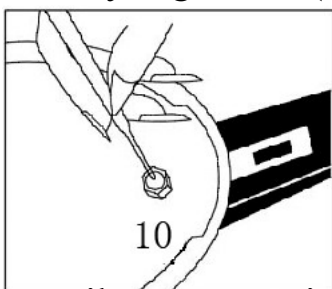
*Uwaga: Przed pierwszym użytkowaniem szybkowar należy umyć płynem do mycia naczyń, a następnie wytrzeć do sucha.

1. Przed zamknięciem pokrywy należy się upewnić, iż uszczelka silikonowa i zamknięcie ułożone są w należyty sposób (zdjęcie nr 8); natomiast jeśli znajdują się w innej pozycji, wówczas należy je poprawić i odpowiednio dopasować. (zdjęcie nr 9).



2. Sprawdzić należy przewód odpowietrzający oraz zawór nadciśnienia. Jeśli zobaczycie Państwo, iż przewód odpowietrzający jest zapchany, wówczas należy go udrożnić za pomocą igły o średnicy 2 mm (zdjęcie nr 10);

3. Do szybkowaru należy włożyć składniki, nalać wodę (uwaga: przestrzegać należy dokładnie podanych na zdjęciu nr 4 i 5 poziomów) i nakryć pokrywą z silikonową uszczelką. Gdy znak trójkąta znajdujący się na pokrywie dopasowany będzie do trójkąta znajdującego się na uchwycie garnka, wówczas trzymając garnek lewą ręką, prawą ręką w zdecydowany sposób należy obrócić uchwyt pokrywy zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara, do momentu aż uchwyt pokrywy znajdzie się bezpośrednio powyżej uchwytu garnka. (zdjęcie nr 11)

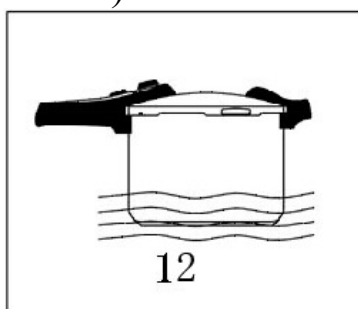


4. Użytkownik może opcjonalnie wybrać ciśnienie robocze w zależności od rodzaju potrawy. (patrz tabela z danymi o czasie gotowania). Po poprawnym zamknięciu pokrywy, powinniście Państwo ustawić regulator w pożądanym miejscu.

5. Szybkowar należy postawić na źródle grzania. Jeśli z kontrolnego zaworu ciśnieniowego zacznie wydostawać się para, wówczas należy zmniejszyć grzanie i utrzymać niewielką ilość pary wydostającej się przez

zawór. To nie jest tylko zabieg energooszczędny, ale zachowuje również smak potrawy i wartości odżywcze. Powinniście Państwo wiedzieć, iż silne podgrzewanie w danej chwili nie pomoże zmniejszyć czasu gotowania, jest tylko zużywaniem zbędnej ilości energii i redukuje wartości odżywcze.

6. Jeśli zakończony zostanie proces gotowania, szybkowar należy zdjąć z palnika. Jeśli obawiacie się Państwo zdjąć pokrywę, pozwólcie szybkowarowi schłodzić się w sposób naturalny. Z drugiej strony, możecie Państwo również pchnąć do przodu regulator do poziomu szybkiego zwolnienia, by przyspieszyć wypuszczanie pary lub też umieścić niższą część szybkowaru w chłodnej wodzie, by przyspieszyć chłodzenie. (zdjęcie nr 12).



7. Jeśli czerwona część zamka pokrywy opadnie i upewnicie się Państwo, że z zaworu nie wydostaje się para, wówczas należy pchnąć regulator do przodu do poziomu szybkiego wypuszczenia i wówczas obrócić uchwyt pokrywy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i otworzyć pokrywę.

□.

1. Konserwacja szybkowaru:

(1). Po gotowaniu szybkowar należy myć wodą z płynem do mycia naczyń.

(2). Jeśli szybkowar nie jest używany należy przechowywać go w suchym stanie.

(3). Szybkowaru nie należy rysować ostrymi przedmiotami, np z metalu.

(4). Przechowując lub przestawiając szybkowar nie należy dopuścić do tego, aby dotykał on innych przedmiotów z różnego rodzaju stali.

2. Konserwacja uszczelki silikonowej:

(1). Myć i czyścić wodą oraz wycierać do sucha za pomocą ręcznika przed lub po gotowaniu. Nie wolno pozwolić, aby na uszczelce był tłuszcz.

(2). Nie przechowywać uszczelki przez dłuższy okres czasu razem z przedmiotami o odczynie kwaśnym lub zasadowym. Nie wystawiać również na działanie promieni słonecznych. Obydwa czynniki mogą spowodować jej uszkodzenie.

(3). Nie zalecamy chłodzenia szybkowaru za pomocą zimnej wody, gdyż mogłoby to przyczynić się do szybkiego powstania pęknięć w uszczelce.

(4). W przypadku, gdy uszczelka nie jest używana, należy ją przechowywać rozłożoną.

****przechowywać w pomieszczeniu o temperaturze 15C-40C ****

Uszczelki nie należy używać do innych celów. Nie należy jej zginać lub skręcać.

Po przedłużającym się użytkowaniu, pojawić się mogą przecieki. Uszczelka musi zostać wymieniona na inną.

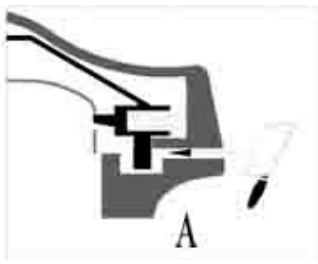
3. Konserwacja kontrolnego zaworu ciśnieniowego:

Zawór ciśnieniowy, filtr oraz przewód odpowietrzający należy myć i czyścić. Jeśli pojawią się jakieś zanieczyszczenia należy je usunąć i wyczyścić.

. Wskazówki praktyczne :

1. Pojawiające się problemy i sposoby ich rozwiązania:

Problem	Możliwa przyczyna	Jak rozwiązać problem
Nie można zamknąć pokrywy	① Zamek pokrywy nie opada ; ② Uszczelka leży na zamku; ③ Pokrywa nie jest równomiernie ułożona;	① Przesunąć blokadę pokrywy w dół; ② Uszczelkę należy przesunąć, tak aby usunąć ją z brzegu pokrywy ③ Pokrywę ułożyć równomiernie;
Kuchenka nie podnosi ciśnienia	① Źródło grzania jest za słabe; ② Para wydostaje się przez pokrywę; ③ Regulator znajduje się w pozycji szybkiego zwolnienia	① Zwiększyć grzanie; ② Wyczyścić zawór nadciśnienia oraz uszczelkę; uszczelkę ponownie poprawnie ułożyć; jeśli uszczelka jest zniszczona należy ją wymienić ③ Regulator przesunąć do poziomu ciśnienia gotowania.
Para zbyt wcześnie	① Pokrywa jest	① Pokrywę należy wyczyścić

wydstaje się z zaworu nadciśnienia lub z uszczelki	zatluszczona; ② Uszczelka silikonowa jest przestarzała; ③ Źródło grzania jest zbyt intensywne;	deterгентem, szczególnie miejsce, gdzie znajduje się uszczelka; ② Wymienić uszczelkę na nową; ③ Zmniejszyć płomień lub stopień grzania;
Pokrywy nie da się otworzyć 	① Szybkiwar wciąż jest pod ciśnieniem; ② Regulator nie znajduje się w pozycji szybkiego zwolnienia; ③ Otwór na zatrzask jest brudny;	① Pokrywy nie należy otwierać do momentu, aż para całkowicie nie przestanie wydostawać się; ② Przesunąć regulator w pozycję szybkiego zwolnienia ③ Można pomóc zatrzaskowi odłączyć się od wklęsłości wkładając jeden cienki przedmiot między boczny uchwyt pokrywy i boczny uchwyt garnka (patrz zdjęcie); następnie oczyścić wklęsłość.

2. Czyszczenie przyklejonych resztek znajdujących się w szybkiwarze:

(1) Przyklejone resztki należy czyścić przy pomocy drewnianych pałeczek lub łyżek z drewna.

(2) W sytuacji, gdy do szybkiwaru przywarło dużo resztek jedzenia, należy napełnić go gorącą wodą i oczyścić klejące się pozostałości, aż staną się miękkie. Przyklejonego jedzenia nie należy usuwać twardymi narzędziami na przykład z metalu.

3. Konserwacja silikonowych elementów:

Po przedłużonym użyciu pojawić się mogą przecieki lub oznaki zużycia. W takim wypadku należy zastąpić części silikonowe nowymi. Sugerujemy, iż 400 godzin jest to cykl normalnego użytkowania.

□. Czas gotowania:

Pozycje ASA:

Artykuł spożywczy	Czas	Artykuł spożywczy	Czas
-------------------	------	-------------------	------

Ryż	4	Ryż typu congee	20
Kapusta	4	Soja	10-20
Kalafior	4	Zupa rybna	6-8
Czerwona fasola	20	Zupa cebulowa	3-4
Ragout z fasoli	20	Rosół drobiowy	6-8
Ryba	4	zupa Oxtail /zupa ogonowa	20-30
Cielęcina	15	Rosół wołowy	6-8
Wołowina	20	Zupa z mięsem	15
Wieprzowina	20	Zupa warzywna lub mięsna	10
Drób	18	Zupa pomidorowa	3
Baranina	15	Makaron	5
Mięso z królika	15	Makaron „Pasta”	6

ASAII item:

poziom	artykuł spoż.	czas(s)	<input type="checkbox"/>	poziom	artykuł spoż.	czas(s)
<input type="checkbox"/>	ryż	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	drób	15
<input type="checkbox"/>	kapusta	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	baranina	20
<input type="checkbox"/>	kalafior	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	soja	20
<input type="checkbox"/>	ryba	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	wieprzowina	20
<input type="checkbox"/>	zupa cebulowa	4~5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	wołowina	20
<input type="checkbox"/>	zupa pomidorowa	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	cielęcina	15
<input type="checkbox"/>	makaron	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	zupa Oxtail /zupa ogonowa?	20~30
<input type="checkbox"/>	ryż typu congee	20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ragout z fasoli	18~23
<input type="checkbox"/>	ziemniaki	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	zupa z czerw. fasoli	18~23

1. Czas jest liczony od momentu, gdy kontrolny zawór ciśnieniowy zostanie uruchomiony (wypuszcza parę).
2. Czas gotowania zależy również od ilości jedzenia, pogody, energii cieplnej i tak dalej. Podany czas stanowi tylko pewnego rodzaju odniesienie.
3. Czas gotowania jest dostosowany do gotowania na kuchenkach gazowych.

. Szczególne ostrzeżenie:

Wszystkie części naszego szybkowaru zostały niezależnie zaprojektowane. Nie należy zmieniać poszczególnych elementów lub składać części w inny sposób. Wszystkie części muszą być oryginalne.

**Dziękujemy bardzo za używanie naszego
szybkowaru.**