

Szybkiwar firmy BergHOFF® PRESSURE COOKER

Dziękujemy Państwu za wybór szybkiwaru firmy *BergHOFF*. W celu zagwarantowania bezpieczeństwa i trwałości wszystkie szybkiwary firmy *BergHOFF* sprawdzone zostały na wszystkich etapach produkcji oraz wyprodukowano je przy użyciu najlepszych materiałów zgodnie z bardzo wysokimi standardami.

Właściwa dbałość o szybkiwary przyczyni się do tego, iż przez długie lata korzystać będziecie Państwo z przyjemności gotowania. Zwracamy się z prośbą o uważne przeczytanie wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji. Zamieszczone w nich informacje przedstawiają Państwu najlepsze możliwości wykorzystania szybkiwarów oraz sposobów dbałości o nie, łącznie ze wskazówkami na temat zdrowego sposobu gotowania.

1. OGÓLNY OPIS

Szybkiwar firmy BergHOFF® został zaprojektowany, by zaspokoić oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów!

Składniki

1. Szybkiwar, garnek właściwy
2. Pokrywa szybkiwaru
3. Dolny uchwyt długi
4. Górny uchwyt długi
5. Uchwyty boczne
6. Zawór ciśnieniowy
7. Przełącznik (otwórz / zamknij)
8. Silikonowa uszczelka do przykrywki
9. Zawór bezpieczeństwa
10. Zawór bezpieczeństwa
11. Sześciowarstwowe dno.
12. Blokada bezpieczeństwa

WAŻNE WSKAZÓWKI!

- a) Prosimy o przeczytanie wszystkich instrukcji.
- b) Z szybkiwarów nie należy korzystać, jeśli w pobliżu przebywają dzieci lub zwierzęta domowe.
- c) Szybkiwaru nie należy pozostawiać bez właściwego nadzoru.
- d) Nie wolno wstawiać szybkiwarów do nagrzanego piecyków.

- e) Jeśli przenosicie lub przestawiacie Państwo szybkowar wówczas, gdy jest on pod ciśnieniem, prosimy, abyście wykonywali Państwo tę czynność z największą ostrożnością. Prosimy nie dotykać gorącej powierzchni, lecz korzystać z uchwytów. Jeśli zaistnieje taka konieczność, wówczas dodatkowo należy założyć rękawice.
- f) Szybkowaru nie wolno używać do innych celów niż tych, które przewidziane zostały przez firmę *BergHOFF®*.
- g) Niniejsze urządzenie gotuje pod ciśnieniem i dlatego też (przy niewłaściwym użytkowaniu garnka) mogą powstać poparzenia. Należy się upewnić, czy szybkowar jest odpowiednio zamknięty. Patrz rozdział "Instrukcje użytkowania".
- h) Do otwarcia szybkowaru nigdy nie należy używać siły. Prosimy nie otwierać garnka, jeśli nie upewnicie się Państwo, że ciśnienie wewnątrz nie spadło. Patrz "Instrukcje użytkowania".
- i) Nigdy nie należy korzystać z szybkowaru bez dodania wody lub innych płynów. Mogłoby to spowodować poważne uszkodzenia.
- j) Prosimy nie napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności. Gotując określone potrawy, które podczas gotowania pęcznieją, na przykład ryż lub suszone warzywa, szybkowar nie powinien być napełniony powyżej połowy (1/2) swojej pojemności.
- k) Podczas gotowania mięsa ze skórą (np. ozora wołowego lub kurczaka), które pod wpływem ciśnienia może nabrznieć, prosimy nie nakłuwać mięsa, wówczas, gdy skóra jest nabrzmiała (grozi to poparzeniem!).
- l) Gotując włókniste mięso, należy przed otwarciem pokrywy delikatnie wstrząsnąć garnkiem, po to aby uniknąć wybuchu.
- m) Przed każdym użyciem, sprawdzić należy, czy zawory nie są zablokowane. Patrz "Instrukcje użytkowania".
- n) Nigdy nie należy korzystać z szybkowaru w celu przyrządzenia pod ciśnieniem mocno lub lekko smażonych potraw.
- o) Nie należy zmieniać żadnego z zabezpieczeń. Patrz "Instrukcje użytkowania".
- p) Do danego modelu stosować należy wyłącznie części zamienne wytwarzane przez producenta. Wskazane jest, aby korzystać z garnka lub przykrywki tego samego producenta, po to, aby były one kompatybilne.
- q) Niniejszą instrukcję należy przechować pod ręką!

3. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem szybkowaru należy usunąć wszystkie naklejki! Szybkowar oraz pokrywę należy umyć łagodnymi detergentami, opłukać i dokładnie wysuszyć.

3.1. Otwieranie szybkowaru

Przy pomocy przełącznika, znajdującego się w pozycji otwierania, górny uchwyt należy przesunąć w prawą stronę, trzymając w lewej ręce dolny uchwyt. Pokrywę należy podnieść, gdy oznaczenie (znajdujące się na pokrywie) będzie na środku dolnego uchwytu.

Przed zdjęciem pokrywy garnek należy potrząsnąć, aby usunąć wszystkie możliwe gorące zagłębienia, które mogłyby utworzyć się wewnątrz.

3.2. Zamykanie szybkowaru

Zanim szybkowar zostanie zamknięty, sprawdzić należy zawór bezpieczeństwa i zawór ciśnieniowy, upewniając się przy tym, czy obydwa zawory nie są zablokowane. We właściwy sposób umieścić uszczelkę.

Pokrywę należy umieścić tak, aby znak znajdujący się na pokrywie był na środku dolnego uchwytu. Lewą ręką lekko nacisnąć, natomiast prawą ręką przekręcić górny uchwyt horyzontalnie w lewą stronę, dotąd aż, znajdzie się on bezpośrednio nad dolnym uchwytem i nie można będzie nim już ruszać. Następnie pociągnąć przełącznik zamka bezpieczeństwa do siebie do pozycji zamknięcia.

3.3 Gotowanie

Garnek postawić na źródle ciepła. Istotnym jest, aby dodana została minimalna ilość wody lub innych płynów, tak aby można było wytworzyć odpowiednią ilość pary. Nigdy nie należy jednak napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego maksymalnej pojemności. Podczas gotowania potraw produkujących pianę, nie należy napełniać garnka powyżej 1/2 jego pojemności.

Zaleca się to szczególnie podczas gotowania zup, warzyw, grochu itp. Unikać należy parowania potraw.

W przypadku, gdy do gotowania używacie Państwo gazu, wówczas od samego początku należy kontrolować płomień, należy unikać również, aby płomień dostał się poza podstawę szybkowaru. Dlatego też istotne jest, aby szybkowar znajdował się centralnie na płomieniu gazu, oszczędzając tym samym energię i unikając przypalenia uchwytów i gumowej uszczelki.

Jeśli zawór ciśnieniowy podniesie się, wypuszczając parę, należy zmniejszyć ogień, tak, aby wydostawać się mogła mała ilość pary. W ten sposób doskonale można ugotować żywność, tzn. zachowując jak największą ilość witamin, minerałów i smaku. W przypadku, gdy zawór ciśnieniowy całkowicie przestanie wypuszczać parę, należy wyłączyć ogień. Jeśli zawór będzie wypuszczał parę zbyt gwałtownie, należy zupełnie zgasić ogień.

Całkiem normalne jest, iż podczas gotowania przez zawór bezpieczeństwa wydobywa się mała ilość pary.

Jeśli gotowanie zostanie zakończone, szybkowar należy otworzyć w następujący sposób:

- Szybkowar zdjąć ze źródła ciepła.

- Garnek umieścić w zlewozmywaku i schłodzić zimną wodą. Nigdy nie należy zanurzyć garnka w wodzie.
- Po schłodzeniu garnka, przełącznik należy delikatnie pchnąć do przodu (do pozycji otwarcia) i otworzyć szybkowar (G).
- Nie należy usiłować otwierać szybkowaru, podczas, gdy będzie on jeszcze gorący lub jeśli z zaworu ciśnieniowego nadal będzie wydostawała się para.

3.4. Niezależnych systemów zabezpieczeń

- Jak tylko ciśnienie osiągnie poziom 80 kpa / 11.60 PSI, zawór ciśnieniowy reguluje ciśnienie wewnętrzne i wypuszcza parę.
- Zawór bezpieczeństwa znajdujący się wewnątrz górnego uchwytu zatrzymuje nadciśnienie od dalszego podnoszenia się. Aktywowany jest automatyczny parowy system wypuszczenia, wówczas gdy ciśnienie wewnętrzne przewyższa poziom 160 kpa / 23.20 PSI.
- Zawór bezpieczeństwa automatycznie sprawdza ciśnienie wewnętrzne. Nie można otworzyć szybkowaru, gdy ciśnienie przewyższa wartość 2 kpa / 0.29 PSI. Wówczas, gdy raz aktywowany zostanie zawór bezpieczeństwa, nie można otworzyć pokrywy, gdy wewnątrz panuje określone ciśnienie.
- Jeśli z jakiegoś powodu, pierwszy zawór ciśnieniowy jest uszkodzony i ciśnienie wewnątrz wzrasta, gumowa uszczelka zostaje dociśnięta do brzegu pokrywy, powodując, iż zbyt duża para ulotni się i ciśnienie spadnie.
- Ciśnienie nie podniesie się, do momentu, aż pokrywa zostanie właściwie zamknięta, a przełącznik odpowiednio zablokowany.

4. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Jeśli zauważycie Państwo, iż zawór ciśnieniowy nie podnosi się, spowodowane może to być przez następujące czynniki:

- Przełącznik nie znajduje się w pozycji zamknięcia.
- Wewnątrz szybkowaru nie ma wystarczającej ilości płynów. Należy sprawdzić i dodać odpowiednią ilość.
- Uszczelka pokrywy jest brudna lub zepsuta. Należy ją wyczyścić lub wymienić.
- Temperatura kuchenki jest zbyt niska. Należy zwiększyć płomień.

Jeśli zauważycie Państwo, iż na brzegu pokrywy ulatnia się para spowodowane może to być przez następujące czynniki:

- Szybkowar jest niewłaściwie zamknięty. Należy sprawdzić i ewentualnie powtórzyć operację zamknięcia.
- Uszczelka pokrywy nie znajduje się we właściwej pozycji lub jest uszkodzona. Usunąć uszczelkę i ponownie umieścić ją we właściwej pozycji.

W przypadku, gdy podczas gotowania aktywowany zostanie zawór bezpieczeństwa:

- szybkowar usunąć z palnika, ostudzić i otworzyć
- usunąć zawór i sprawdzić, czy otwór znajdujący się pod zaworem ciśnieniowym nie jest zablokowany. Jeśli tak, należy go gruntownie wyczyścić
- wymienić zawór, zamknąć szybkowar i wznowić gotowanie
- w przypadku, gdy zawór bezpieczeństwa aktywowany jest drugi raz, zatrzymać gotowanie
- w przypadku, gdy uszczelka gumowa ulokowana w obręczy pokrywy aktywowana zostanie przed zaworem bezpieczeństwa, natychmiast zatrzymać gotowanie

Nie należy usiłować wykonać modyfikacji którejkolwiek z części lub usiłować zmontowania ich w inny sposób niż wskazany. Używać należy wyłącznie zapasowych części producenta (dostępne u przedstawiciela).

5. CZYSZCZENIE I DBAŁOŚĆ

5.1. Pokrywa

- pokrywę należy zawsze myć ręcznie (korzystając z miękkiej szczoteczki lub szmatki); nigdy nie należy wkładać jej do zmywarki
- przed każdym użytkowaniem należy sprawdzić, czy zawory nie są zablokowane resztkami jedzenia lub innymi częściami
- zawory nie muszą być czyszczone po każdym użytkowaniu szybkowaru, tylko wówczas gdy zauważycie, że są zabrudzone
- gumową uszczelkę należy umyć po każdym użyciu i opłukać ciepłą wodą lub łagodnym detergentem; po wytarciu należy ją prawidłowo umieścić w pokrywie; w sytuacji, gdy szybkowar nie będzie używany przez dłuższy okres czasu, uszczelka powinna być przechowywana osobno. W celu zapewnienia właściwego funkcjonowania, uszczelka powinna być zmieniana co roku. Rada: na uszczelkę należy nanieść niewielką ilość oleju. Zabieg ten przyczyni się do wydłużenia okresu użytkowania i poprawi funkcjonowanie.

5.2. Garnek

- w celu zakonserwowania Państwa szybkowaru, polecamy po każdym użyciu mycie go pod ciepłą wodą przy użyciu łagodnego detergentu. Używajcie Państwo miękkiej gąbki lub szmatki; środki czyszczące zawierające elementy ściernie lub szczotki do szorowania mogą spowodować utratę połysku polerowanej powłoki produktu. Po umyciu należy garnek gruntownie wysuszyć. Garnek szybkowaru może zostać również umieszczony w zmywarce do naczyń.
- od czasu do czasu, w zależności od przyrządzanej potrawy, jak również zależnie od zawartości wapna w użytkowanej wodzie, pojawić się mogą plamy lub znaki;

jednakże, one nie mają wpływu na funkcjonowanie/właściwości szybkowaru. Jeśli wytrząść Państwo garnek octem, wszystkie plamy znikną (użyć możecie Państwo również "magicznego środka do czyszczenia stali nierdzewnej firmy BergHOFF"). W żadnym wypadku nie należy w środku szybkowaru pozostawiać wybielacza (nawet wówczas, gdy jest rozcieńczony), sosu pomidorowego ... na dłuższy czas, w celu powstrzymania powstania osadu z rdzy.

- jeśli szybkowar nie będzie używany przez dłuższy okres czasu, należy wyczyścić garnek i pokrywę i przechowywać je w suchym miejscu. Jest to o tyle ważne, aby uniknąć stukania garnka i pokrywy o siebie, a tym samym uniknąć deformacji
- po użyciu, najlepsze jest, aby przechowywać szybkowar pokrywką do góry, unikając tym samym deformacji gumowej uszczelki.

6. WSKAZÓWKI DO GOTOWANIA

- Suszone warzywa, takie jak groch, fasola ... powinny zostać przed gotowaniem najpierw namoczone w wodzie.
- Rozmrażanie warzyw lub małych ryb nie jest koniecznością. Gotując duże ryby lub zamrożone mięso, należy po prostu zwiększyć czas gotowania.
- Zupy, przy których gotowaniu powstaje piana (np grochówka) powinny być najpierw gotowane bez przykrywki, a następnie precedzone przed gotowaniem pod ciśnieniem.
- Mięso należy dobrze przyrumienić, nawet nieco więcej niż zwykle, gdyż gotowanie na parze przyczynia się do utraty koloru mięsa. Czas gotowania zależy od grubości i jakości mięsa.
- Ryby należy gruntownie wyczyścić. Skropić należy je niewielką ilością soku z cytryny i posolić, zaraz po gotowaniu.

7. CZAS GOTOWANIA

- Naczynia kuchenne ze stali nierdzewnej firmy BergHOFF dostosowane są do kuchenek indukcyjnych, elektrycznych, gazowych, halogenowych
- Czas gotowania mierzony jest od momentu wydzielania się normalnej pary oraz od momentu, gdy ciśnienie wewnątrz szybkowaru w naturalny sposób zacznie się zmniejszać.
- Podane poniżej czasy gotowania mogą jedynie posłużyć jako punkt odniesienia, gdyż zależne są od ilości żywności, źródła ciepła ...

<u>ARTYKUŁY SPOŻYWCZE</u>	<u>MINUTY</u>	<u>POTRAWA</u>	<u>MINUTY</u>
Biała kapusta	4	Zupa z fasoli	10 - 20
Brukselki	4	Zupa mięsna	20
Kalafior	4	Zupa cebulowa	3 - 4
Kiełki bambusa	6	Zupa z drobiu	25
Ziemniaki, całe	6	Zupa z grochu	15
Czerwona fasola	20	Rosół	15 - 20

Soczewica	20	Zupa pomidorowa	3
Cała ryba	4	Zupa rybna	6 - 8
Filet rybny	3	Zupa Oxtail	20 - 30
Rolada rybna	3	Zupa z ziemniaków	6 - 8
Cielęcina (uduszona w kawałkach)	15	Zupa z warzyw	6 - 8
Wołowina (uduszona w kawałkach)	20	Zupa z mięsa i warzyw	10
Wieprzowina (cała sztuka, usmażona)	20	Zupa z wieprzowiny	3 - 5
Udziec jagnięcy (w kawałkach, usmażony)	15	Szynka	
Mięso z królika (w kawałkach)	15	Makaron	5
Drób (w kawałkach)	18	Spaghetti	2

8. SPECYFIKACJA TECHNICZNA I SPECYFIKACJA BEZPIECZEŃSTWA

Pojemność & średnica nominalna	: 3 l, 7 l – 22 cm/8"
	: 10 l – 24 cm/10"
Materiał	: stal nierdzewna z serii 18/10
Nr licencji	: XK 16.103.0077
Bezpieczeństwo przy otwieraniu pokrywy	: Szybkowar musi być zamknięty, jeśli ciśnienie wewnątrz przewyższa 5 kpa/0.73 PSI
Bezpieczeństwo przy zamykaniu pokrywy	: W wypadku, gdy ciśnienie nie przewyższa 5 kpa/0.73 PSI wówczas zamknięta pokrywa jest w niewłaściwej pozycji

Firma BergHOFF życzy Państwu dużo przyjemności w przygotowywaniu posiłków w Państwa nowym szybkowarze!