

INSTRUKCJA OBSŁUGI SZYBKOWARÓW SWIFT MARKI BERGHOFF



Nr artykułu 1100364, 1100371, 1100388

WPROWADZENIE

1. Opis ogólny
2. Ważne wskazówki
3. Systemy bezpieczeństwa
4. Instrukcje użytkowania
 - 4.1. Przygotowanie do pierwszego użycia
 - 4.2. Regularne użytkowanie
 - 4.2.1. Przed zamknięciem pokrywy
 - 4.2.2. Zamykanie pokrywy
 - 4.2.3. Gotowanie
 - 4.2.4. Wyłączanie źródła ciepła, redukcja ciśnienia i otwieranie pokrywy
5. Wskazówki praktyczne
6. Czyszczenie i konserwacja
 - 6.1. Przygotowanie do pierwszego użycia
 - 6.2. Pokrywa
 - 6.3. Garnek
 - 6.4. Zawory
7. Wskazówki dotyczące gotowania
8. Czas gotowania

Dziękujemy Państwu za nabycie szybkowaru firmy BergHOFF. Aby zapewnić bezpieczeństwo i trwałość, szybkowary firmy BergHOFF poddano surowym testom na wszystkich etapach produkcji. Ponadto zostały one wyprodukowane zgodnie z najwyższymi standardami jakości i z wykorzystaniem najlepszych materiałów.

Projekt i procedura produkcyjna wyrobów z serii TWIST opierają się na europejskiej normie EN 12778.

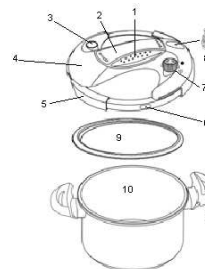
Dzięki odpowiedniej pielęgnacji szybkowar będzie dla Państwa źródłem kulinarnych przyjemności przez długie lata. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji. Znajdą w niej Państwo instrukcje na temat użytkowania i konserwacji szybkowaru, jak również kilka porad odnośnie zdrowych metod gotowania.

1. OPIS OGÓLNY

MODELE DSS22B-4(L), DSS22B-6(L), DSS22B-7(L)

Szybkowary z serii SWIFT zaprojektowano tak, aby spełniały nawet najsurowsze oczekiwania!

Rys. 1. Komponenty:



1. Gałka
2. Wkładka dekoracyjna
3. Wskaźnik ciśnienia
4. Nakładka ochronna
5. Zacisk
6. Okienko bezpieczeństwa
7. Zawór redukcji ciśnienia
8. Zawór bezpieczeństwa zapobiegający otwarciu pokrywy
9. Uszczelka bezpieczeństwa
10. Garnek
11. Uchwyt dolny

UWAGA: Z wyjątkiem wymiany dużej uszczelki wszelkie naprawy szybkowaru powinny być wykonywane w serwisie naprawczym – Nois Sp. z o.o., ul. Jutrzenki 12, 02-233 Warszawa.
Części zapasowe: USZCZELKA 22 CM (nr artykułu: 1100432).
Dostosowane do wszystkich źródeł ciepła (kuchenki gazowe, elektryczne, indukcyjne, halogenowe i vitroceramiczne).

2. WAŻNE WSKAZÓWKI

Przed użyciem prosimy o uważne przeczytanie wszystkich wskazówek.

Odpowiedzialność za wypadki, do których doszło w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji, ponosi użytkownik.

Z szybkowarów nie należy korzystać, jeśli w pobliżu przebywają dzieci lub zwierzęta domowe.

Szybkowaru nie należy pozostawiać bez nadzoru. Jest on konieczny w trakcie użytkowania, ustawiania natężenia ciepła w momencie ulatniania się pary przez zawór redukcji ciśnienia (7), a także w celu utrzymania ograniczonego poziomu ciśnienia podczas gotowania.

Szybkowaru nie wolno wstawiać do nagrzanego piekarnika.

Szybkowar powinien być zawsze używany na stabilnej powierzchni gotującej. Nie wolno go umieszczać na płytach/palnikach o średnicy większej niż średnica dna garnka. W przypadku gotowania na gazie płomień nie powinien sięgać ścianek garnka.

Przy przenoszeniu lub przestawianiu szybkowaru pod ciśnieniem należy zachować największą ostrożność. Należy go przenosić w płaszczyźnie poziomej i delikatnie kłaść. Nie rzucać. Nie dotykać gorącej powierzchni, lecz korzystać z uchwytów dolnych (11). W razie potrzeby założyć rękawice lub użyć innych materiałów ochronnych.

Szybkowaru nie wolno używać do celów innych niż te, do których został przewidziany.

Niniejsze urządzenie gotuje pod ciśnieniem i dlatego (przy niewłaściwym użytkowaniu) może spowodować poparzenia. Przed uruchomieniem należy się upewnić, czy szybkowar jest odpowiednio zamknięty. W celu uzyskania dalszych informacji prosimy o zapoznanie się z rozdziałem "Instrukcje użytkowania".

Do otwarcia szybkowaru nigdy nie należy używać siły. Garnka nie wolno otwierać, jeśli nie upewnicie się Państwo, że ciśnienie wewnątrz zupełnie opadło. W celu uzyskania dalszych informacji prosimy o zapoznanie się z rozdziałem "Instrukcje użytkowania".

Nigdy nie należy korzystać z szybkowaru bez użycia wody lub innych płynów, mogłoby to bowiem spowodować jego poważne uszkodzenie. Należy unikać całkowitego wyparowania wody oraz podgrzewania pustego garnka.

Aby uniknąć zablokowania otworów, przez które wydostaje się para, w szybkowarze nie należy przygotowywać produktów zwiększających swą objętość w trakcie gotowania, takich jak dżem jabłkowy, ryż kleisty, algi, płatki owsiane itp. Szybkowaru nie wolno napełniać powyżej 2/3 jego pojemności.

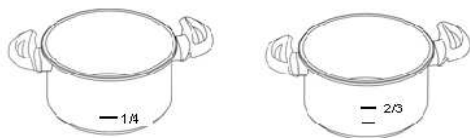
W przypadku potraw, które zwiększają swą objętość w trakcie gotowania (np. ryż lub suszone warzywa), garnka nie wolno napełniać powyżej 1/4 pojemności.

Dopuszczalne objętości produktów wewnątrz szybkowaru:

poniżej 1/4 wysokości garnka w przypadku potraw, które zwiększają objętość, np. ryż, fasola, itp. (rys.2)

poniżej 2/3 wysokości garnka w przypadku potraw, które nie zwiększają objętości, np. mięso, warzywa, itp. (rys.3).

Rys. 2, 3



Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozora wołowego lub kurczaka), które pod wpływem ciśnienia może zwiększyć objętość, nie wolno go nakłuwać, gdy skóra jest nabrzmiała (grozi to poparzeniem!).

Gotując potrawy o „ciastowatej” konsystencji (które mogą tworzyć pianę), przed otwarciem pokrywy należy delikatnie potrząsnąć garnkiem, aby uniknąć wybuchu (i oparzeń).

Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy zawory nie są zablokowane. Ponadto przed

i po użyciu należy oczyścić z zabrudzeń zawór redukcji ciśnienia (7), zawór bezpieczeństwa (9), gałkę (1), pokrywę i garnek. W celu uzyskania dalszych informacji prosimy o zapoznanie się z rozdziałem „Instrukcje użytkowania”.

Na zaworze redukcji (7) ciśnienia nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów.

Z szybkowaru nie należy korzystać w celu smażenia w głębokim tłuszczu lub spulchniania ciasta pod ciśnieniem. Nie jest on również dostosowany do smażenia i pieczenia.

Okienko zaworu bezpieczeństwa nie powinno być skierowane w stronę użytkownika lub osób trzecich.

Jeżeli przez zawór zapobiegający otwarciu pokrywy (8) ulatnia się para lub uszczelka bezpieczeństwa (9) została wypchnięta przez okienko bezpieczeństwa (6), należy natychmiast wyłączyć źródło ciepła. Przed ponownym użyciem szybkowaru należy wykryć i usunąć problem.

W garnku nie należy przez dłuższy czas przechowywać soli, sosu sojowego, substancji zasadowych, cukru, octu ani skroplonej wody. Po każdym użyciu szybkowaru należy wymyć i wysuszyć.

Nie wolno modyfikować żadnego z zabezpieczeń. W celu uzyskania dalszych informacji prosimy o zapoznanie się z rozdziałem „Instrukcje użytkowania”.

Do danego modelu stosować należy wyłącznie części zamienne producenta. Należy korzystać z garnka i przykrywkę tego samego producenta, które są oznaczone jako kompatybilne.

Niniejszą instrukcję należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu!

3. SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA

Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika, szybkowar został wyposażony w kilka urządzeń zabezpieczających.

5 niezależnych systemów bezpieczeństwa:

Zawór bezpieczeństwa zapobiegający otwarciu pokrywy: podniesie się, gdy wewnętrzne ciśnienie osiągnie 4Kpa. Od tej chwili pokrywy nie można otworzyć do momentu, gdy ciśnienie znów spadnie poniżej 4Kpa (zawór bezpieczeństwa powinien się wówczas obniżyć).

Zawór redukcji ciśnienia: Gdy ciśnienie wewnętrzne osiągnie standardowy poziom roboczy (80Kpa), zawór redukcji ciśnienia wypuści nadmiar pary.

Uszczelka bezpieczeństwa/okienko bezpieczeństwa: jeżeli zawór redukcji ciśnienia oraz zawór bezpieczeństwa zapobiegający otwarciu pokrywy ulegną uszkodzeniu, zaś ciśnienie wewnętrzne znacznie przekroczy standardowy poziom roboczy (80 Kpa), uszczelka bezpieczeństwa zostanie wypchnięta przez okienko bezpieczeństwa, co zagwarantuje bezpieczną dekompresję szybkowaru.

Ponadto poziom ciśnienia wewnątrz można odczytać ze wskaźnika ciśnienia.

- Pojawienie się pierwszej (białej) kreski oznacza, że wewnętrzne ciśnienie robocze jest w normie.

- Pojawienie się drugiej (czerwonej) kreski oznacza, że ciśnienie robocze nie mieści się w normie.

Ciśnienie nie wzrośnie do momentu prawidłowego zamknięcia pokrywy.

4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

4.1. PRZYGOTOWANIE DO PIERWSZEGO UŻYCIA

Przed pierwszym użyciem szybkowaru należy usunąć wszystkie naklejki! Szybkowar, pokrywę oraz gumową uszczelkę należy umyć łagodnym detergentem, optukać i dokładnie wysuszyć.

Przed pierwszym użyciem do szybkowaru wlać wodę (1/2 objętości) i podgrzewać przez 30 min pod ciśnieniem zgodnie z procedurą regularnego użytkowania (4.2.). Do wody nie wolno dodawać żadnych składników. Dzięki temu zabiegowi szybkowar będzie czysty i wolny od wszelkich zapachów.

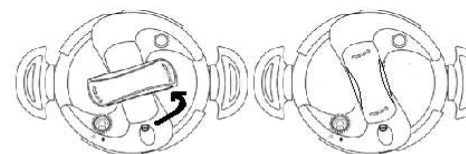
4.2. REGULARNE UŻYTKOWANIE

4.2.1. Przed zamknięciem pokrywy

Należy sprawdzić zawór bezpieczeństwa i ciśnienia upewniając się, że nie są zablokowane. W razie zapchania zaworów należy je przeczyszczyć igłą.

4.2.2. Zamykanie pokrywy.

Pokrywę należy zamknąć zgodnie z zaleceniami przedstawionymi na rys. A i B poniżej (rys.4) (Przed przekręceniem gałkę należy lekko wcisnąć.)



Rys. 4, A, B

4.2.3. Gotowanie

Szybkowar umieścić na źródle ciepła. Jest niezwykle ważne, aby dodać niewielką ilość wody lub innego płynu, tak aby mogła powstać para. Nigdy nie należy jednak napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego maksymalnej pojemności! Podczas gotowania potraw wytwarzających pianę lub zwiększających objętość nie należy napełniać garnka powyżej 1/4 jego maksymalnej pojemności.

Powyższe zalecenia dotyczą zwłaszcza gotowania zup, warzyw, grochu itp. Unikać należy całkowitego wyparowania cieczy.

Jeżeli do gotowania stosowany jest gaz, od samego początku należy kontrolować płomień, unikając sytuacji, w której płomień wydostaje się poza dno szybkowaru. Dlatego też ważne jest, aby szybkowar znajdował się centralnie nad płomieniem gazu. Pozwoli to na oszczędność energii i uniknięcie przypalenia uchwytów i gumowej uszczelki.

Aby szybko zwiększyć temperaturę, należy zwiększyć płomień palnika do momentu podniesienia się zaworu bezpieczeństwa zapobiegającego otwarciu pokrywy. Należy przy tym uważać, aby nie płomień nie był silniejszy niż to konieczne.

Niewielka ilość pary ulatniająca się po pewnym czasie z zaworu bezpieczeństwa zapobiegającego otwarciu pokrywy jest zjawiskiem normalnym. Proces ten powinien ustać po podniesieniu się zaworu i osiągnięciu przez szybkowar normalnego ciśnienia roboczego.

Jeżeli zwór redukcji ciśnienia podniósł się, zaś para ulatnia się stałym i silnym strumieniem, należy zmniejszyć ustawienie temperatury źródła ciepła. Przy właściwym ustawieniu źródła ciepła przez zawór redukcji ciśnienia będzie się ulatniać niewielka ilość pary, nie wydając głośnego dźwięku.

Uwaga: od momentu podniesienia się zaworu redukcji ciśnienia do chwili wyłączenia źródła ciepła szybkowar stale się nagrzewa.

W związku z tym:

należy pilnować szybkowaru i nadzorować proces gotowania

nie wolno dotykać metalowych powierzchni szybkowaru rękami lub inną częścią ciała. Należy zachować ostrożność i używać uchwytów w celu uniknięcia oparzenia.

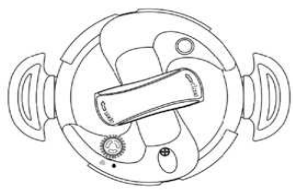
4.2.4. Wyłączanie źródła ciepła, redukcja ciśnienia i otwieranie pokrywy.

Po zakończeniu gotowania pokrywę można otworzyć na trzy sposoby.

1. Naturalne ostygnięcie:

Po zakończeniu podgrzewania należy wyłączyć źródło ciepła i pozostawić na chwilę szybkowar do opadnięcia ciśnienia. Obniżenie się wskaźnika ciśnienia oznacza, że proces gotowania jest zupełnie zakończony.

Gdy obniży się również zawór bezpieczeństwa zapobiegający otwarciu pokrywy, można bezpiecznie przekręcić gałkę na pokrywie do pozycji przedstawionej na rys. 5, a następnie zdjąć pokrywę.



Rys. 5, 6

Pokrywy nie wolno otwierać, jeżeli wskaźnik nie opadł.
Pokrywy nie wolno otwierać, jeżeli nie obniży się również zawór bezpieczeństwa

zapobiegający otwarciu pokrywy.

Aby uniknąć poparzenia, do odkrycia pokrywy należy użyć rękawicy (rys.6).

Gotując potrawy o „ciastowatej” konsystencji (które mogą tworzyć pianę), przed otwarciem pokrywy należy delikatnie potrząsnąć garnkiem, aby uniknąć wybuchu (i oparzeń).

2. Poprzez zastosowanie zaworu redukcji ciśnienia:

Zawór redukcji ciśnienia należy ustawić na  i poczekać do całkowitego ulotnienia się pary.

Po obniżeniu się ciśnienia wskaźnik ciśnienia oraz zawór bezpieczeństwa zapobiegający otwarciu pokrywy opadną. Wówczas można bezpiecznie otworzyć pokrywę.

Procedura otwarcia pokrywy jest podobna jak w punkcie 1 powyżej.

3. Szybkie chłodzenie:



Szybkowar należy delikatnie umieścić na równej powierzchni, a następnie powoli oblewać zimną wodą do momentu, aż zawór się obniży.


Procedura otwarcia pokrywy jest podobna jak w punkcie 1 powyżej.

Uwaga: nie wolno dopuścić, aby woda dostała się do szybkowaru przez zawory.

5. WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

W razie stwierdzenia jakichkolwiek zaburzeń w funkcjonowaniu szybkowaru należy natychmiast wyłączyć źródło ciepła. Szybkowar należy umieścić na równej powierzchni, a następnie powoli oblewać zimną wodą, aby zmniejszyć temperaturę i ciśnienie. Korzystając z poniższej tabeli należy odszukać przyczynę i rozwiązać problem.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Od spodu pokrywki ulatnia się para 	1. Szybkowar nie jest prawidłowo zamknięty 2. Uszczelka jest zabrudzona 3. Uszczelka jest przestarzała	1. Sprawdzić zamknięcie i ewentualnie ponownie zamknąć 2. Wyczyścić uszczelkę, krawędź garnka i pokrywę 3. Wymienić uszczelkę
Pokrywa nie daje się właściwie założyć	Kształt pokrywy uległ zmianie	Wymienić pokrywę
Z zaworu bezpieczeństwa nagle wycieka para i płyn 	1. Przewód ujścia pary jest zablokowany. Bolec zamykający spełnia funkcję bezpieczeństwa. Otwór ujścia pary zaworu redukcji ciśnienia jest zablokowany. 2. Zawór bezpieczeństwa nie funkcjonuje.	1. Szybkowar należy usunąć ze źródła ciepła i przeczyszczyć otwór ujścia pary. Po ostygnięciu zdjąć zawór redukcji ciśnienia i przeczyszczyć otwór zaworu. 2. Wymienić zawór bezp. zapobiegający otwarciu pokrywy.

W trakcie gotowania dochodzi do nagłego wypchnięcia uszczelki przez okienko bezpieczeństwa, w wyniku czego ulatnia się para 	1. Uszczelka spełnia funkcję bezpieczeństwa. Być może inne urządzenie jest niesprawne. 2. Uszczelka jest przestarzała i nie funkcjonuje.	1. Szybkowar zdjąć ze źródła ciepła. Po ostygnięciu przeczyszczyć i sprawdzić systemy bezpieczeństwa. Wymienić elementy, które nie funkcjonują 2. Wymienić uszczelkę
Zawór bezpieczeństwa nie podnosi się	1. Pokrywa nie jest w pozycji zamkniętej 2. W szybkowarze jest niewystarczająca ilość płynu. 3. Gumowy pierścień jest zabrudzony lub uszkodzony 4. Temperatura szybkowaru jest za niska, należy ją zwiększyć	1. Zamknąć prawidłowo pokrywę 2. Sprawdzić i dodać odpowiednią ilość cieczy 3. Wyczyścić i wymienić

Nie wolno modyfikować którejkolwiek z części lub montować ich w sposób inny niż wskazany. Należy używać wyłącznie zapasowych części producenta (dostępnych u przedstawiciela).

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. PRZYGOTOWANIE DO PIERWSZEGO UŻYCIA.

Przed pierwszym użyciem szybkowaru należy usunąć wszystkie naklejki! Szybkowar, pokrywę oraz gumową uszczelkę należy umyć łagodnym detergentem, opłukać i dokładnie wysuszyć.

Przed pierwszym użyciem do szybkowaru wlać wodę (1/2 objętości) i podgrzewać przez 30 min pod ciśnieniem zgodnie z procedurą regularnego użytkowania (4.2.). Do wody nie wolno dodawać żadnych składników. Dzięki temu zabiegowi szybkowar będzie czysty i wolny od wszelkich zapachów.

6.2. POKRYWA

Pokrywę należy zawsze myć ręcznie (korzystając z miękkiej gąbki lub szmatki); nigdy nie należy wkładać jej do zmywarki.

Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy zawory nie są zapchane resztkami jedzenia lub innymi substancjami. Patrz punkt 6.4.

Czyszczenie zaworów przed każdym użyciem szybkowaru nie jest konieczne pod warunkiem, że są one czyszczone okresowo po stwierdzeniu zabrudzenia.

Po każdym użyciu gumową uszczelkę należy zdjąć z pokrywy, umyć ciepłą wodą lub łagodnym detergentem i opłukać. Po wytarciu należy ją prawidłowo umieścić w pokrywie. Jeżeli szybkowar nie jest używany przez dłuższy okres czasu, uszczelkę należy przechowywać osobno. Aby zapewnić właściwe funkcjonowanie, uszczelka powinna być wymieniana każdego roku. Wskazówka: na uszczelkę należy nanieść niewielką ilość oleju jadalnego. Zabieg ten przyczyni się do wydłużenia jej okresu użytkowania i poprawi funkcjonowanie.

6.3. GARNEK

Aby zagwarantować długotrwałe funkcjonowanie szybkowaru, po każdym użyciu zalecamy mycie pod ciepłą wodą przy użyciu łagodnego detergentu. W tym celu należy użyć miękkiej gąbki lub szmatki; środki czyszczące zawierające elementy ścierne lub szczołki do szorowania mogą spowodować utratę połysku polerowanej powłoki produktu. Po umyciu należy gruntownie wytrzeć garnek. Garnek szybkowaru może zostać również umieszczony w zmywarce do naczyń. W zmywarce nie wolno jednak myć pokrywy!

Aby uniknąć zarysowań powierzchni, szybkowaru nie należy skrobać przedmiotami z twardych materiałów, np. metalu.

Aby uniknąć korozji elektrochemicznej, szybkowaru nie należy dotykać innymi rodzajami metalu.

W zależności od przyrządzanych potraw oraz zawartości wapnia w wodzie od czasu do czasu w garnku pojawić się mogą osady, plamy lub odbarwienia. Nie mają one jednak wpływu na funkcjonowanie/właściwości szybkowaru. Wszystkie plamy znikną po przetarciu garnka octem (można również użyć "Magicznego środka do czyszczenia stali nierdzewnej firmy BergHOFF"). W żadnym wypadku nie należy w środku szybkowaru pozostawiać na dłuższy czas wybielacza (nawet wówczas, gdy jest rozcieńczony), sosu pomidorowego, itp., może to bowiem prowadzić do powstania osadu z rdzy.

Jeśli szybkowar nie jest używany przez dłuższy czas, należy wyczyścić garnek i pokrywę i przechowywać je w suchym miejscu. Aby uniknąć zniekształceń, należy się również upewnić, że garnek i pokrywa nie będą o siebie uderzały.

Aby uniknąć deformacji uszczelki, po zakończeniu użytkowania szybkowar najlepiej trzymać z odwróconą pokrywą w chłodnym i zacienionym miejscu.

6.4 ZAWORY

Należy sprawdzić przewody ujścia pary zaworu redukcji ciśnienia (7) i zaworu bezpieczeństwa zapobiegającego otwarciu pokrywy (8). Jeżeli są zablokowane, oczyścić (w razie potrzeby z użyciem igły), a następnie wymyć i wypłukać przewody wodą.

Zawory należy zdjąć i oczyścić pod bieżącą wodą.

Zawór bezpieczeństwa zapobiegający otwarciu pokrywy należy odkręcić kluczem zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie rozmontować i oczyścić.

Uwaga:

Należy uważać, by nie zgubić małych części (np. zaworu redukcji ciśnienia).

Zmiana koloru uszczelki nie wpływa na jej funkcjonowanie. Uszczelka powinna być wymieniana raz do roku.

Natychmiastowa wymiana jest natomiast konieczna w razie uszkodzenia lub zmiany kształtu. W celu uzyskania części zapasowych należy skontaktować się ze sprzedawcą. Nie wolno używać substytutów/części nieoryginalnych.

7. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Suszone warzywa, takie jak groch, fasola, itp. należy przed gotowaniem namoczyć w wodzie.

Rozmrażanie warzyw lub małych ryb nie jest konieczne. Gotując duże ryby lub zamrożone mięso, należy nieco wydłużyć czas gotowania.

Zupy, których przygotowanie prowadzi do powstania piany (np. grochówka), powinny być najpierw gotowane bez przykrytki, a następnie przecedzone przed gotowaniem pod ciśnieniem.

Mięso należy dobrze przyrumienić, nawet nieco więcej niż zwykle, gdyż gotowanie na parze przyczynia się do nieznacznej utraty koloru. Czas gotowania zależy od grubości i jakości mięsa.

Ryby należy gruntownie oczyścić. Należy je skropić niewielką ilością soku z cytryny i posolić zaraz po ugotowaniu.

8. CZAS GOTOWANIA

Naczynia kuchenne ze stali nierdzewnej firmy BergHOFF dostosowane są do wszystkich rodzajów kuchenek (indukcyjnych, elektrycznych, gazowych, halogenowych).

Czas gotowania nie jest liczony od chwili rozpoczęcia podgrzewania garnka, lecz od momentu, gdy ciśnienie wewnętrzne osiągnie standardowy poziom roboczy (80 Kpa), czyli od pierwszego (gwałtownego) wypuszczenia pary przez zawór redukcji ciśnienia.

Podane poniżej czasy gotowania mogą jedynie posłużyć jako punkt odniesienia, gdyż są uzależnione od ilości składników, źródła ciepła itp. Zachęcamy do wprowadzania modyfikacji w zależności od własnej praktyki i upodobań.

Produkt	Czas w minutach	Produkt	Czas w minutach
Kapusta biała	4	Zupa fasolowa	10-20

Brukselka	4	Zupa mięsna	6-8
Kalafior	4	Zupa cebulowa	20
Pędy bambusa	6	Zupa z kurczaka	25
Ziemniaki w całości	6	Grochówka	15
Fasola czerwona	20	Rosół	15-20
Soczewica	20	Zupa pomidorowa	3
Ryba w całości	4	Zupa rybna	6-8
Filet z ryby	3	Zupa ogonowa	20-30
Rolada z ryb	3	Zupa ziemniaczana	6-8
Ciełęcina (w kawałkach, duszona)	15	Zupa warzywna	6-8
Wołowina (w kawałkach, duszona)	20	Zupa z warzywami i mięsem	10
Wieprzowina (cały kotlet, smażona)	20	Zupa z szynką	3-5
Udziec jagnięcy (w kawałkach, smażony)	15	Makaron	5
Królik (w kawałkach)	15	Spaghetti	2
Kurczak (w kawałkach)	18		

Dystrybutor: Nois Sp. z o.o.
ul. Jutrzenki 12
02-233 Warszawa
www.berghoff.pl

