

Götze & Jensen



SZYBKOWAR PCP601

Instrukcja obsługi
i warunki gwarancji

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I ZAGROŻENIA

1. Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać.
2. Przed pierwszym użyciem należy usunąć opakowanie i zdjąć naklejki, umyć garnek i pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, dokładnie spłukać, a następnie natłuścić wewnętrzną powłokę tłuszczem lub olejem spożywczym.
3. Aby właściwie i efektywnie używać szybkowaru należy umieścić go na polu kuchenki dostosowanym do średnicy naczynia. Należy unikać przypalenia rączek.
4. Nie używać metalowych skrobaczek, ostrych zmywaków i szorstkich stron gąbek do zmywania, ponieważ prowadzi to do zarysowań wewnętrznej powłoki i może ją całkowicie zniszczyć.
5. Nie należy używać naczynia z uszkodzoną powłoką wewnętrzną.
6. Należy używać tylko drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych w szybkowarze.
7. Nie należy przegrzewać szybkowaru. Nie wolno rozgrzewać pustego naczynia do wysokich temperatur, doprowadzi to do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej, a także do odkształcenia dna garnka.
8. Nie należy zalewać zimną wodą rozgrzanego garnka.
9. Nie wolno używać naczynia w kuchni mikrofalowej ani piekarniku.
10. Nie należy używać trzepaczek, ani żadnych ostrych przyborów w naczyniu.
11. Naczynie musi być dopasowane do pola grzewczego płyty indukcyjnej.
12. Aby wydłużyć czas użytkowania garnka zaleca się mycie ręczne, używając delikatnej gąbki.
13. Decydując się na mycie garnka (bez pokrywki) w zmywarce należy używać delikatnych środków lub płynów czyszczących. Po myciu w zmywarce z silnymi detergentami (zwłaszcza z tabletkami, które zawierają substancje drażniące) na elementach aluminiowych może wystąpić korozja, co nie podlega warunkom gwarancji.
14. Maksymalna temperatura mycia w zmywarce wynosi 60°C.
15. Para wydobywająca się podczas gotowania może być niebezpieczna dla zwierząt mających szczególnie wrażliwy układ oddechowy, np. dla ptaków. Zaleca się trzymanie zwierząt z dala od kuchni w czasie korzystania z szybkowaru.

16. Nie dopuścić do używania przez dzieci.
17. Szybkwowaru nie wolno pozostawiać bez nadzoru, gdy jest pod ciśnieniem.
18. Nie wolno pozwalając dzieciom przebywać w pobliżu szybkwowaru, gdy jest on używany lub bawić się szybkwowarem.
19. Należy używać szybkwowar wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
20. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa, zawór regulacji ciśnienia i pierścień uszczelniający są czyste i sprawne.
21. Proces gotowania generuje ciśnienie. Dlatego ważne jest, aby upewnić się, że szybkwowar jest prawidłowo uszczelniony przed użyciem oraz przeczytać i przestrzegać zasad bezpieczeństwa.
22. Ten szybkwowar nie jest wyposażony we wskaźnik ciśnienia. Należy obserwować parę wydobywającą się z zaworu regulującego ciśnienie – jest to znak, że wewnątrz naczynia do gotowania wzrasta ciśnienie.
23. Nie wolno napełniać szybkwowaru poniżej określonej minimalnej ilości napełnienia.
24. Nie wolno przekraczać podanej maksymalnej ilości napełnienia. Podczas gotowania produktów, które zwiększają swoją objętość podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie wolno napełniać szybkwowaru więcej niż do 1/3 jego pojemności.
25. Należy korzystać wyłącznie ze źródeł ciepła wskazanych w instrukcji obsługi. Aby zachować optymalną efektywność energetyczną, należy ustawić garnek na palniku o odpowiedniej średnicy, a w przypadku korzystania z płyty gazowej wyregulować płomień tak, aby nie wystawał poza boki naczynia.
26. Aby uniknąć obrażeń lub ryzyka pożaru, nie wolno przykrywać szybkwowaru podczas użytkowania.
27. Szybkwowaru nigdy nie wolno używać pod ciśnieniem do smażenia potraw w oleju.
28. Gdy garnek jest gorący, należy dotykać go wyłącznie za uchwyty. Należy zawsze używać suchych rękawic kuchennych lub ściereczki podczas obsługi garnka, ponieważ uchwyty mogą się nagrzewać podczas gotowania.
29. Szybkwowaru nie wolno otwierać na siłę. Przed otwarciem szybkwowaru należy upewnić się, że zawór bezpieczeństwa opadł i ciśnienie spadło.
30. Podczas uwalniania pary trzymaj ręce, głowę i ciało z dala od obszaru, z którego wydobywa się para. Para może być źródłem poparzeń. Przed otwarciem pokrywy należy upewnić się, że czerwony zawór bezpieczeństwa opadł.

31. Nie należy stawiać gorącego szybkowaru na delikatnych powierzchniach, należy używać podstawki.
32. Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozorem wołowym), które pod wpływem nacisku może pęcznieć, nie należy nakłuwać mięsa, gdy skóra jest spuchnięta, ponieważ występuje ryzyko poparzenia.
33. Podczas gotowania potraw o konsystencji ciasta należy delikatnie potrząsnąć szybkowarem przed otwarciem pokrywy, aby uniknąć wyrzucenia jedzenia.
34. Przed użyciem należy sprawdzać szybkowar pod kątem uszkodzeń. Jeśli jakkolwiek element szybkowaru jest uszkodzony, nie należy go używać.
35. Garnka nie wolno używać do smażenia na głębokim oleju lub tłuszczu.
36. W szybkowarze nie wolno gotować dań na bazie mleka.
37. Nie używać szybkowaru bez wody, ponieważ mogłoby to spowodować jego poważne uszkodzenie.
38. W przypadku wydobywania się pary z zaworu bezpieczeństwa lub okienka bezpieczeństwa, należy natychmiast zdjąć szybkowar ze źródła ciepła.
39. Szybkowar posiada składane uchwyty, dlatego też zawsze należy go przenosić, trzymając oba uchwyty jednocześnie.

WPROWADZENIE

Điękujemy za zaufanie, jakim nas Państwo obdarzyli, dokonując zakupu urządzenia marki **Götze & Jensen**. Jesteśmy przekonani, że to bardzo dobrej jakości urządzenie zapewni Państwu dużo radości i satysfakcji z jego użytkowania.

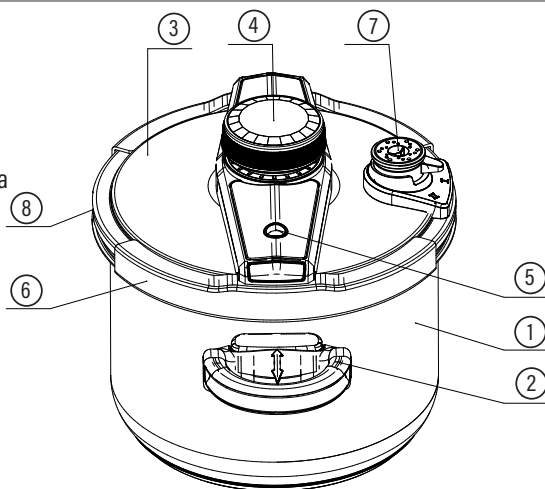
NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I JEJ PRZESTRZEGAĆ!

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub podobnego, nie dotyczącego celów komercyjnych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem.

DANE TECHNICZNE

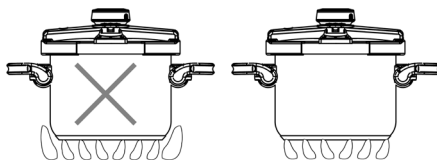
Model:	PCP601
Maksymalna pojemność:	6L
Maksymalna pojemność robocza:	4L
Minimalna pojemność robocza::	1,5L
Regulacja ciśnienia:	60/100kPa
Przeznaczenie:	Kuchenki indukcyjne, elektryczne, gazowe, ceramiczne, halogenowe
Możliwość mycia w zmywarce:	Tak, tylko garnek bez pokrywy

1. Garnek do gotowania
2. Składany uchwyt
3. Pokrywka z pierścieniem uszczelniającym
4. Pokrętko z mechanizmem zamykania pokrywki
5. Czerwony zawór bezpieczeństwa
6. Szczęki mocujące
7. Zawór regulacji ciśnienia
8. Okienko bezpieczeństwa



PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

- Wyczyść garnek gorącą wodą z płynem do mycia naczyń, i dokładnie wysusz przed pierwszym użyciem.
- Wszelkie białe ślady, które pojawiają się na dnie naczynia do gotowania po pierwszym użyciu są spowodowane bardzo dużą zawartością kredy w wodzie.
- Ślady te można łatwo usunąć za pomocą octu lub środka do usuwania kamienia. Do czyszczenia nigdy nie używaj środków do szorowania. Dotyczy to również zewnętrznych powierzchni ze stali nierdzewnej.
- Sprawdź, czy zawór regulacji ciśnienia i trzpień w zaworze bezpieczeństwa mogą się swobodnie poruszać.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas korzystania z szybkowaru w pobliżu dzieci.
- Używaj szybkowaru wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Może być używany jako zwykły garnek, ale bez nałożonej pokrywki. Nigdy nie używaj go w piekarniku ani kuchence mikrofalowej.
- Nie należy pozostawiać pracującego szybkowaru bez nadzoru.
- W przypadku korzystania z płyty elektrycznej, płyta grzejna musi być mniejsza niż średnica naczynia do gotowania lub mieć ten sam rozmiar.
- W przypadku korzystania z płyty gazowej średnica płyty nie może przekraczać średnicy podstawy.
- Jeśli płomień jest zbyt duży, może uszkodzić uchwyty.

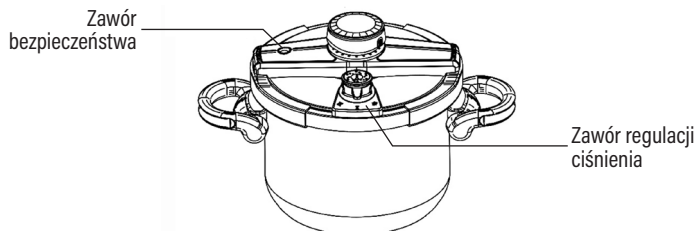


- W przypadku korzystania z płyty ceramicznej dno garnka powinno być czyste i suche.
- Jeśli szybkowar jest jeszcze gorący, podnoś i przenoś go ostrożnie, trzymając za uchwyty (nie za pokrywę), ponieważ występuje ryzyko poparzenia.
- Szybkowaru nie używaj bez płynu, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Niezbędne minimum płynu łącznie z gotowaną potrawą w garnku musi być powyżej 1/4 objętości.

- Nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 objętości. Dla żywności, która pęcznieje lub pieni się (ryż, rośliny strączkowe), nie przekraczaj 1/3 objętości.
- Szybkowaru nie używaj pod ciśnieniem do smażenia.
- Nie gotuj żadnych potraw, które mają tendencję do tworzenia się piany, takich jak mus jabłkowy, rabarbar, makaron, płatki owsiane lub inne zboża. Istnieje ryzyko że zawór regulacji ciśnienia lub zawór bezpieczeństwa zostanie zabrudzony.
- Podczas procesu gotowania para wydostaje się z zaworu regulacyjnego (roboczego). Można wtedy zmniejszyć temperaturę grzania.
- Uważaj, aby nie zetknąć się z gorącą parą.
- Nie dotykaj systemów zabezpieczających podczas procesu gotowania.
- Gdy szybkowar jest pod ciśnieniem, nigdy nie otwieraj go na siłę.
- Przed otwarciem szybkowar musi ostygnąć.
- Nie dokonuj żadnych zmian w urządzeniach zabezpieczających, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. W chwili wydostawania się pary, trzymaj ręce, głowę i inne części ciała z dala od miejsca, w którym jest ona uwalniana.
- Nigdy nie przykrywaj zaworu regulacyjnego oraz zaworu bezpieczeństwa podczas gotowania.

PRZED UŻYCIEM

1. Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa, zawór regulacji ciśnienia i pierścień uszczelniający są czyste i sprawne przed każdym użyciem.



2. Ustaw pokrętkę w przykrywce w pozycji zamkniętej i upewnij się, że czerwony zawór bezpieczeństwa porusza się swobodnie i nie zacina się.
3. Obróć zawór regulacji ciśnienia 2-3 razy i sprawdź czy porusza się swobodnie i nie zacina się.
4. Przed pierwszym gotowaniem potrawy, należy szybkowar napełnić do 1/2 pojemności wodą i zagotować, aż do podniesienia się czerwonego zaworu bezpieczeństwa. Początek aż woda ostygnie i ją wylać.

WSKAZÓWKI

- W razie wątpliwości wybierz krótszy czas gotowania. Zawsze możesz sprawdzić swoją potrawę i gotować ją dłużej.
- Krojenie produktów, takich jak mięso lub warzywa, na równe kawałki zapewni równomierne ugotowanie potrawy.
- Gotowanie pod ciśnieniem podbija smak ziół, przypraw, cebuli i czosnku, więc możesz używać ich mniejsze ilości.
- Jeśli gotowe danie jest zbyt wilgotne, umieść garnek na płycie grzejnej bez pokrywy, aby odparowała część płynu.

- Jeśli gotowanie trwa długo:
 - Upewnij się, że czerwony zawór bezpieczeństwa się podniósł.
 - Zasilanie jest zbyt słabe. Ustaw źródło ciepła na wyższą moc.
- Jeśli czerwony zawór bezpieczeństwa nie uniósł się mimo, że para wydostaje się z zaworu i wywar się gotuje, wykonaj poniższe czynności:
 - Sprawdź, czy źródło ciepła jest wystarczająco mocne. Jeśli nie, zwiększ je.
 - Sprawdź, czy ilość płynu w garnku jest wystarczająca.
 - Sprawdź, czy zawór regulacji ciśnienia nie jest ustawiony na .
 - Sprawdź, czy szybownik jest prawidłowo zamknięty.
 - Sprawdź, czy pierścień uszczelniający lub krawędź garnka nie są uszkodzone.

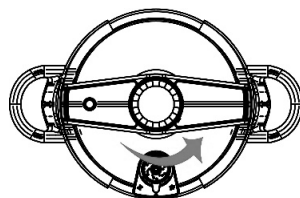
UWAGA! Czerwony zawór bezpieczeństwa powinien się podnieść dopiero po zagotowaniu potrawy.

- Jeśli czerwony zawór bezpieczeństwa, podniósł się i wydobywa się z niego para:
 - Natychmiast wyłącz źródło ciepła.
 - Jeśli chcesz szybko schłodzić garnek, możesz go ostrożnie przenieść do zlewu, uważając aby nie mieć kontaktu z wydobywającą się parą i puścić na niego delikatny strumień zimnej wody, uważając aby nie zalać wodą czerwonego zaworu bezpieczeństwa oraz zaworu regulacji ciśnienia.
- Jeśli para wokół pokrywy rozprasza się, sprawdź następujące elementy:
 - Sprawdź, czy pokrywa jest zamknięta.
 - Sprawdź, czy pierścień uszczelniający jest prawidłowo włożony.
 - Sprawdź stan pierścienia uszczelniającego.
 - Sprawdź, czy pokrywa, zawór bezpieczeństwa i zawór regulacji ciśnienia są czyste.
 - Sprawdź, czy krawędź garnka jest w dobrym stanie.
- Jeśli pokrywa się nie otwiera:
 - Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa jest całkowicie opuszczony. Jeśli nie, wypuść parę zaworem regulującym ciśnienie lub poczekaj, aż garnek ostygnie.
- Jeśli jedzenie nie jest ugotowane lub jest przypalone, sprawdź następujące elementy:
 - Sprawdź czas gotowania (zbyt krótki lub zbyt długi).
 - Sprawdź moc źródła ciepła.
 - Sprawdź, czy zawór regulacji ciśnienia jest prawidłowo ustawiony.
 - Sprawdź ilość płynu.
- Jeśli uchwyty na garnku są luźne:
 - Dokręć śruby śrubokrętem.

SZYBKI START – OBSŁUGA PRODUKTU

1. Otwarcie:

Przekręć pokrętkę pokrywy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, do znacznika . Usłyszysz, że szczęki mocujące otwierają się. Pokrywę można zdjąć.



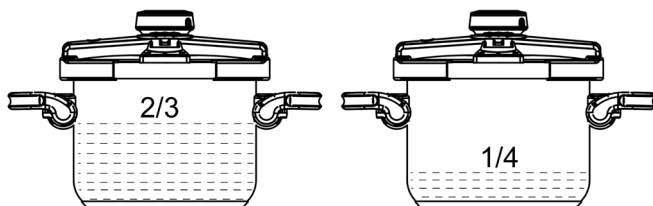
2. Dodawanie jedzenia:

Całkowita minimalna ilość płynów i żywności powinna wynosić co najmniej 1/4 objętości naczynia.

Napełnij garnek do maksymalnie 1/3 objętości żywnością, która będzie się rozszerzać lub pienić w górę.

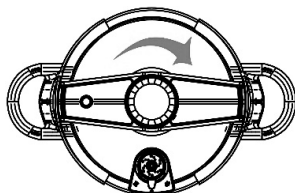
Napełnij garnek do gotowania do maksymalnie 2/3 objętości dla pozostałych składników.

Ilości napełnienia odnoszą się zawsze do żywności i wody lub wywaru.



3. Zamknięcie:

Umieść pokrywę na garnku do gotowania. Robiąc to, upewnij się, że szczęki mocujące są w pozycji otwartej. Następnie obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do znacznika .



UWAGA! DODAWAJ WYSTARCZAJĄCĄ ILOŚĆ PŁYNU. NIE DOPUŚĆ DO TEGO, ABY GARNEK GOTOWAŁ NA SUCHO.

4. Ustawianie poziomu ciśnienia:

1 = Służy do gotowania na parze delikatnych potraw, takich jak warzywa czy ryby.

2 = Do gotowania m.in. mięsa, zup, gulaszu.

5. Ustaw płyty grzewczą na najwyższą moc.

Umieść szybkowar na odpowiednim palniku płyty grzewczej.

6. Rozpoczęcie gotowania pod ciśnieniem.

Kiedy czerwony zawór bezpieczeństwa podniesie się do góry, nie jest już możliwe otwarcie pokrywy. Należy zmniejszyć moc grzewczą pod garnkiem.

7. Gotowanie pod ciśnieniem.

Wydobywanie się pary z zaworu regulującego ciśnienie jest rzeczą normalną i od tego momentu należy liczyć czas gotowania. W przypadku intensywnego wydobywania się pary, można jeszcze bardziej zmniejszyć moc grzewczą.

8. Koniec gotowania

Po upływie określonego czasu gotowania, wyłącz źródło ciepła. Możesz poczekać aż szybkowar ostygnie i ciśnienie wyrówna się samoczynnie. Jeśli jednak chcesz wcześniej otworzyć pokrywę, należy do tego wykorzystać zawór regulujący ciśnienie. Nie zmieniaj od razu ustawień zaworu regulacji ciśnienia z pozycji **II** do pozycji otwarcia . Należy najpierw z pozycji **II** przejść na pozycję **I**, odczekać kilka sekund, a następnie zmienić pozycję na pozycję otwarcia . Jeśli gotowałeś na poziomie **I**, możesz przejść do poziomu otwarcia .

UWAGA! PARA JEST BARDZO GORĄCA. NIGDY NIE REGULUJ ZAWORU REGULACJI CIŚNIENIA GOŁĄ RĘKĄ. ZAWSZE UŻYWAJ DO REGULACJI RĘKAWICY KUCHENNEJ LUB JAKIEGOŚ NARZĘDZIA NP. WIDELCA.

9. Otwarcie szybkowaru:

Jeśli czerwony zawór bezpieczeństwa się schował, oznacza to, że ciśnienie się wyrównało. Pokrywa została odblokowana i można ją zdjąć.

UWAGA! NIGDY NIE OTWIERAJ POKRYWY NA SIŁĘ.

METODY WYRÓWNIANIA CIŚNIENIA

Są trzy metody na wyrównanie ciśnienia szybkowaru:

1. Pozostaw szybkowar do ostygnięcia.

Poczekaj, aż czerwony zawór bezpieczeństwa całkowicie się schowa. To rozwiązanie jest zalecane do potraw wytwarzających dużo piany.

2. Stopniowe otwieranie zaworu regulującego ciśnienie.

Nie zmieniaj od razu ustawień zaworu regulacji ciśnienia z pozycji **II** do pozycji otwarcia . Należy najpierw z pozycji **II** przejść na pozycję **I**, odczekać kilka sekund, a następnie zmienić pozycję na pozycję otwarcia . Jeśli gotowałeś na poziomie **I**, możesz przejść do poziomu otwarcia .

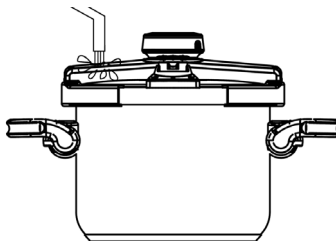
UWAGA! WYDOBYWAJĄCA SIĘ PARA JEST BARDZO GORĄCA. NIE WOLNO OTWIERAĆ ZAWORU GOŁYMI RĘKOMA. NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC OCHRONNYCH LUB NARZĘDZIA NP. WIDELCA. PRZED ZDIĘCIEM POKRYWY NALEŻY ODCZekać, aż para przestanie się wydobywać i czerwony zawór bezpieczeństwa się schowa. TA METODA NIE NADAJE SIĘ DO ŻYWNOSCI, KTÓRA WYTWARZA DUŻO PIANY.

UWAGA! W POZYCJACH POŚREDNICH ZAWORU REGULUJĄCEGO CIŚNIENIE MIĘDZY STOPNIEM **II, A **I** ORAZ **I**, A , ZAWÓR JEST CAŁKOWICIE OTWARTY I MOŻE WYDOBYWAĆ SIĘ DUŻO PARY. NALEŻY ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ ORAZ PRZEŁĄCZENIE POMIĘDZY POZIOMAMI NALEŻY WYKONYWAĆ JAK NAJSZYBCIEJ.**

3. Awaryjne wyrównywanie ciśnienia.

Tą metodę należy wykorzystywać tylko w sytuacjach awaryjnych. Ostrożnie przenieś garnek pod kran i pozwól aby delikatny strumień zimnej wody ochłodził szybkowar. Należy uważać, aby woda nie spływała po mechanizmie otwierania i zamykania pokrywy oraz zaworze regulującym ciśnienie lub czerwonym zaworze bezpieczeństwa. Szybkowar należy chłodzić do momentu aż czerwony zawór bezpieczeństwa się schowa. Jeśli zawór bezpieczeństwa opadł, garnek nie jest już pod ciśnieniem. Ostrożnie ustaw zawór regulujący ciśnienie na pozycję całkowitego otwarcia . Pokrywę można zdjąć. Nie należy wkładać garnka całkowicie pod wodę. Przed ponownym użyciem należy usunąć przyczynę, która spowodowała awaryjne chłodzenie szybkowaru.

UWAGA! NIGDY NIE OTWIERAJ POKRYWY NA SIŁĘ I NIE DOKONUJ ZMIAN W SYSTEMACH BEZPIECZEŃSTWA. SZYBKOWARU NIE MOŻNA OTWORZYĆ, DOPÓKI NIE DOJDZIE DO WYRÓWNIANIA CIŚNIENIA.



ELEMENTY I FUNKCJE PRODUKTU

1. Zawór regulacji ciśnienia.

Służy on do regulacji poziomu ciśnienia. Zawór automatycznie utrzymuje ciśnienie i temperaturę na wymaganym poziomie:

- Pozycja **II** - do gotowania przy większym ciśnieniu (100 kPa)
- Pozycja **I** - do gotowania przy niższym ciśnieniu (60 kPa)
- Pozycja  - pozycja do wyrównywania ciśnienia.

UWAGA! MAKSYMALNE DOPUSZCZALNE CIŚNIENIE DLA SZYBKOWARU: 3.0 BAR / 300 KPa.

2. Zawór bezpieczeństwa.

2.1 Podczas gdy w garnku rośnie ciśnienie, kolor czerwony zaworu bezpieczeństwa staje się widoczny, mechanizm otwarcia pokrywy zostaje zablokowany. Nie otwieraj garnka na siłę.

2.2 Jeśli zawór bezpieczeństwa nie jest już widoczny, oznacza to, że garnek nie znajduje się już pod ciśnieniem i można go otworzyć.

Jeśli z jakiegoś powodu zawór regulacji ciśnienia nie działa prawidłowo to z czerwonego zaworu bezpieczeństwa będzie uchodziła para.

UWAGA! JEŚLI Z PODNIESIONEGO ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA ULATNIA SIĘ PARA, NALEŻY NATYCHMIAST WYŁĄCZYĆ ŹRÓDŁO CIEPŁA.

3. Okienko bezpieczeństwa.

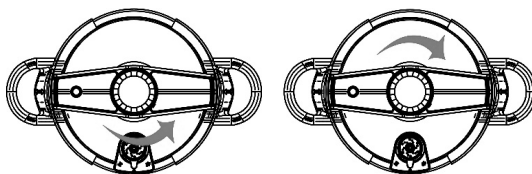
Okienko bezpieczeństwa w pokrywie to kolejny element bezpieczeństwa.

Jeżeli w naczyniu do gotowania panuje zbyt duże ciśnienie, pierścień uszczelniający naciska na zewnątrz przez okienko i para może się wydostać.

UWAGA! ZAWSZE USTAWIAJ GARNEK NA KUCHENCE W TAKI SPOSÓB ABY WYDOBYWAJĄCA SIĘ PARA PRZEZ OKIENKO NIE BYŁA ŹRÓDŁEM POPARZEŃ LUDZI LUB ZWIERZĄT.

4. System otwierania i zamykania pokrywy.

Szybkowar otwiera się i zamyka w prosty sposób za pomocą pokrętła w pokrywie .



UWAGA! PRZED OTWARCIEM POKRYWY ZAWSZE UPEWNI SIĘ, ŻE ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA JEST SCHOWANY. NIGDY NIE OTWIERAJ POKRYWY NA SIŁĘ.

CZAS GOTOWANIA

Świeże warzywa

Nazwa warzywa	Czas w minutach	Pozycja
Kalafior	3 - 7	1
Groszek zielony	3 - 5	1
Marchewka	3 - 7	1

Pieczarki	6 - 8	1
Odmiany kapusty	5 - 15	1
Szpinak	3 - 4	1
Ziemniaki obrane	6 - 8	2
Ziemniaki w skórce	6 - 12	2
Seler	12 - 15	2
Fasola	6 - 10	2

Mięso

Nazwa mięsa	Czas w minutach	Pozycja
Golonka wieprzowa	30 - 40	2
Gulasz	15 - 20	2
Mięso mielone	5 - 10	2
Kurczak	20 - 25	2
Cielęcina (paski)	6	2
Zapiekanka z cielęciny	5	2
Udziec z indyka	25 - 35	2
Pieczeń cielęca	15 - 20	2
Pieczeń wołowa	40 - 50	2
Żeberka	10 - 12	2
Pieczeń wieprzowa	25 - 30	2
Golonka wieprzowa	25 - 35	2
Udziec sarni	25 - 30	2

Ryby

Nazwa potrawy	Czas w minutach	Pozycja
Ryba na parze, ziemniaki	6 - 8	1
Ryba w sosie	6 - 8	1
Skorupiaki	4 - 6	1

Ryż i inne ziarna

Nazwa potrawy	Czas w minutach	Pozycja
Jęczmień	20	2
Brązowy ryż	20	2
Biały ryż	10	2

Rośliny strączkowe

Nazwa rośliny strączkowej	Czas w minutach	Pozycja
Czarna fasola	6	2
Ciecierzycza	45	2
Ziarna soi	35	2
Biała fasola	30	2
Fasola czerwona	30	2
Łuskany groszek	20	2
Soczewica	8	2

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu uzyskania jak najdłuższej żywotności szybkowaru należy przestrzegać odpowiednich zasad użytkowania oraz pielęgnacji.

1. Przed czyszczeniem odczekaj aż szybkowar całkowicie ostygnie.
2. Po każdym użyciu, dokładnie wyczyść szybkowar ciepłą wodą z płynem.
3. Okresowo sprawdzaj wszystkie elementy szybkowaru, szczególnie mechanizm otwierania/zamykania pokryw, uszczelkę silikonową, zawór bezpieczeństwa oraz zawór regulujący ciśnienie.
4. Nigdy nie zanurzaj pokryw w wodzie ani w innym płynie. Przetrzyj go czystą, wilgotną ściereczką, a następnie wysusz.

UWAGA! NIGDY NIE WKŁADAJ POKRYWY ANI JEJ ELEMENTÓW DO ZMYWARKI.

5. Umyj garnek w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu, opłucz i dokładnie wysusz.
6. Aby usunąć przypalone jedzenie pozostałe w garnku, pozostaw je na kilka minut do namoczenia w gorącej wodzie z płynem przed rozpoczęciem czyszczenia.
7. Nie używaj ściernych, alkalicznych lub chlorowanych detergentów ani szczotki drucianej.
8. Regularnie sprawdzaj stabilność uchwytów. Jeśli uchwyty poluzowały się, dokręć je ponownie za pomocą śrubokręta.
9. Zawór bezpieczeństwa wraz z pokrywką przepłucz od spodu pod bieżącą wodą.
10. Przechowuj szybkowar ze zdjętą pokrywą, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
11. Przechowuj szybkowar w czystym, suchym i bezpiecznym miejscu.

Garnki ze stali nierdzewnej są odporne na przebarwienia, rdzę oraz korozję, jednak ich użytkowanie może doprowadzić do przebarwień, które są spowodowane długotrwałym kontaktem ze środkiem drażniącym.

Przebarwienia, plamy na dnie garnków oraz sposoby ich usuwania.

Na dnie garnków mogą pojawić się przebarwienia na skutek:

- kontaktu z kwasem cytrynowym,
- octem,
- solą,
- twardą wodą,
- zbyt dużą zawartością żelaza w wodzie.

UWAGA! PRZEBARWIEŃ POWSTAJĄCE NA PŁYCE GRZEJNEJ GARNKA LUB NA SPODZIE GARNKA NIE SĄ WADĄ PRODUKTU LECZ NORMALNYM ZJAWISKIEM CHEMICZNYM.

Powstałe zabarwienia są nieszkodliwe dla zdrowia i można je zlikwidować zwykłymi środkami czyszczącymi. Aby uniknąć białych plam od soli, nie należy solić wody przed zagotowaniem, najpierw należy doprowadzić wodę do wrzenia, a potem dodać odpowiednią ilość przypraw lub soli. Biały nalot z kamienia lub plamki z soli mineralnych można lekko przetrzeć gąbką nasączoną octem lub kwasem cytrynowym, następnie spłukać i wytrzeć do sucha. Przebarwienia w kolorze tęczy, spowodowane są zbyt dużą temperaturą lub polewaniem rozgrzanego naczynia zimną wodą. Przebarwienia powinny zniknąć po użyciu zwykłych środków do mycia naczyń lub przy pomocy gąbek do czyszczenia stali nierdzewnej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCEGO

Po każdym gotowaniu przetrzyj pierścień uszczelniający wodą z płynem, wypłucz go pod ciepłą bieżącą wodą i wysusz. Podczas normalnego użytkowania pierścień uszczelniający należy wymieniać raz na 1-2 lata w zależności od stanu zużycia.

CZYSZCZENIE ZAWORU REGULACJI CIŚNIENIA

1. Gwałtownym pociągnięciem, wyjmij ruchomą część zaworu regulacji ciśnienia.
2. Wyczyść pod bieżącą wodą wyciągnięty element.
3. Oczyszczyć część zaworu znajdującego się w pokrywce. Upewnij się, że zawór nie jest zapchany.
4. Wciśnij z powrotem na swoje miejsce wyczyszczoną część zaworu. Sprawdź, czy zawór swobodnie można ustawić we wszystkich pozycjach pracy.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Szybkowar nie osiąga ciśnienia podnoszącego czerwony zawór bezpieczeństwa.	Moc grzewcza palnika jest za niska.	Zwiększyć moc grzewczą. Zawór bezpieczeństwa podnosi się i doszczelnia pokrywę, dopiero w momencie zagotowania się potrawy.
	Pierścień uszczelniający jest poluzowany lub zużyty.	Sprawdzić uszczelkę wewnątrz pokrywy. Czy uszczelka jest założona i czy nie została uszkodzona. Zaleca się wymianę pierścienia uszczelniającego co 1-2 lata.
	Pokrywa założona nieprawidłowo.	Zdjąć produkt z ognia uważając, aby się nie poparzyć. Następnie sprawdzić, czy pokrywa jest szczelna i prawidłowo zablokowana.
	Zbyt mała ilość płynu w garnku.	Należy pamiętać, aby podczas gotowania garnek był wypełniony minimum 1/4 objętości.
Z pokrywki wydobywa się dużo pary i wystaje się jedzenie.	Jest gotowana potrawa z materiałów sypkich, która przekracza 1/3 objętości garnka.	Należy pamiętać, że składniki sypkie lub takie które pęcznieją podczas gotowania nie powinny przekraczać 1/3 objętości garnka.
Z zaworu regulującego ciśnienie wydobywa się bardzo dużo pary.	Zbyt wysoka moc grzania.	Zmniejszyć moc grzewczą palnika.
	Garnek jest wypełniony potrawą powyżej 2/3 objętości.	Należy pamiętać, aby nie przekraczać podczas gotowania 2/3 objętości garnka.

Z zaworu regulującego ciśnienie nie wydobywa się para, po podniesieniu zaworu bezpieczeństwa.	Zawór regulacyjny jest zablokowany lub brudny.	Wyłącz źródło ciepła. Pozostaw szybownik do ostygnięcia. Przed ponownym użyciem, należy znaleźć przyczynę zacięcia się zaworu regulującego ciśnienie i ją usunąć.
	Moc grzewcza palnika jest za niska.	Zwiększyć moc grzewczą. Zawór bezpieczeństwa podnosi się i doszczelnia pokrywę, dopiero w momencie zagotowania się potrawy.
	Szybownik nie znajduje się na płaskiej powierzchni.	Umieścić szybownik na płaskiej powierzchni.
Jedzenie w garnku jest przypalone.	Zbyt mała ilość płynu w garnku.	Należy pamiętać, aby podczas gotowania garnek był wypełniony minimum 1/4 objętości.
Przez podniesiony, czerwony zawór bezpieczeństwa wydobywa się para.	Uszkodzony zawór regulujący ciśnienie.	Wyłączyć źródło ciepła. Pozostaw szybownik do ostygnięcia. Przed ponownym użyciem, należy znaleźć przyczynę zacięcia się zaworu regulującego ciśnienie i ją usunąć.
	Garnek jest wypełniony potrawą powyżej 2/3 objętości.	Należy pamiętać, aby nie przekraczać podczas gotowania 2/3 objętości garnka.
	Zbyt wysoka moc grzania.	Zmniejszyć moc grzewczą palnika.
Przez okienko bezpieczeństwa wydobywa się para.	Uszkodzony zawór regulujący ciśnienie oraz zawór bezpieczeństwa.	Wyłączyć źródło ciepła. Pozostawić szybownik do ostygnięcia. Przed ponownym użyciem, należy znaleźć przyczynę zacięcia się zaworu regulującego ciśnienie oraz zaworu bezpieczeństwa i ją usunąć.
Brak możliwości otwarcia pokrywy.	Czerwony zawór bezpieczeństwa podniesiony do góry.	Należy poczekać aż szybownik ostygnie. Można wyrównać ciśnienie za pomocą zaworu regulującego ciśnienie.
	Zabrudzony mechanizm otwierania/zamykania pokrywy.	Wyczyścić mechanizm otwierania/zamykania pokrywy. Należy pamiętać, że pokrywy nie można myć w zmywarce.

EKOLOGICZNA I PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA UTYLIZACJA

Usuwać odpady z produktu w sposób zgodny z przepisami, pomożesz uniknąć ewentualnych, negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi, które mogłyby nastąpić wskutek nieprawidłowego obchodzenia się z tymi odpadami. W celu uzyskania dalszych informacji odnośnie recyklingu odpadów z tego produktu, skontaktuj się z władzami komunalnymi na swoim terenie, z właściwą służbą usuwania śmieci lub z dostawcą wyrobu.



WARUNKI GWARANCJI DOTYCZĄCE SZYBKOWARU

1. ART-DOM Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi (92-402) przy ul. Zakładowej 90/92 Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059 (Gwarant) gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych. Gwarancja obejmuje tylko wady wynikające z przyczyn tkwiących w rzeczy sprzedanej (wady fabryczne).
2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt Gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do serwisu autoryzowanego lub punktu sprzedaży.
3. W wyjątkowych przypadkach, np. konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta, termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.
4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty wydania towaru.
5. Towar przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
6. Gwarancja nie obejmuje:
 - a. uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
 - b. uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
 - c. napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nieposiadające autoryzacji producenta,
 - d. części z natury łatwo zużywalnych lub materiałów eksploatacyjnych takich jak: baterie, żarówki, bezpieczniki, filtry, pokręta, półki, akcesoria,
 - e. instalacji, konserwacji, przeglądów, czyszczenia, odblokowania, usunięcia zanieczyszczeń oraz instruktażu.
7. O sposobie usunięcia wady decyduje Gwarant. Usunięcie potwierdzonej wady urządzenia nastąpi poprzez wykonanie naprawy gwarancyjnej lub wymianę urządzenia. Gwarant może dokonać naprawy, gdy kupujący żąda wymiany lub Gwarant może dokonać wymiany, gdy kupujący żąda naprawy, jeżeli doprowadzenie do zgodności towaru (urządzenia) zgodnie z udzieloną gwarancją w sposób wybrany przez kupującego jest niemożliwe albo wymagałoby nadmiernych kosztów dla Gwaranta. W szczególnie uzasadnionych wypadkach, jeżeli naprawa i wymiana są niemożliwe lub wymagałyby nadmiernych kosztów dla Gwaranta może on odmówić doprowadzenia towaru do zgodności z udzieloną gwarancją i zaproponować inny sposób załatwienia reklamacji z gwarancji.
8. Wymiany towaru dokonuje punkt sprzedaży, w którym towar został zakupiony (wymiana lub zwrot gotówki) lub autoryzowany punkt serwisowy, jeżeli dysponuje taką możliwością (wymiana). Zwracane urządzenie musi być kompletne, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nieuznanie gwarancji.
9. W przypadku braku zgodności towaru z umową sprzedaży, kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy, a gwarancja nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
10. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.
11. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu oraz użytkowanie towaru zgodnie z informacjami zawartymi w instrukcji obsługi.

UWAGA: Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nieuznanie gwarancji.

Cały czas udoskonalamy nasze produkty, dlatego mogą się one nieznacznie różnić od zdjęć przedstawionych na opakowaniu oraz w instrukcji obsługi. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi.

ART-DOM Sp. z o.o., ul. Zakładowa 90/92, 92-402 Łódź, info@artdom.net.pl. Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059.

