

**CZ EN SK PL HU RU HR SI DE FR IT ES**



**lamart**  
*by Pierre Lamart*

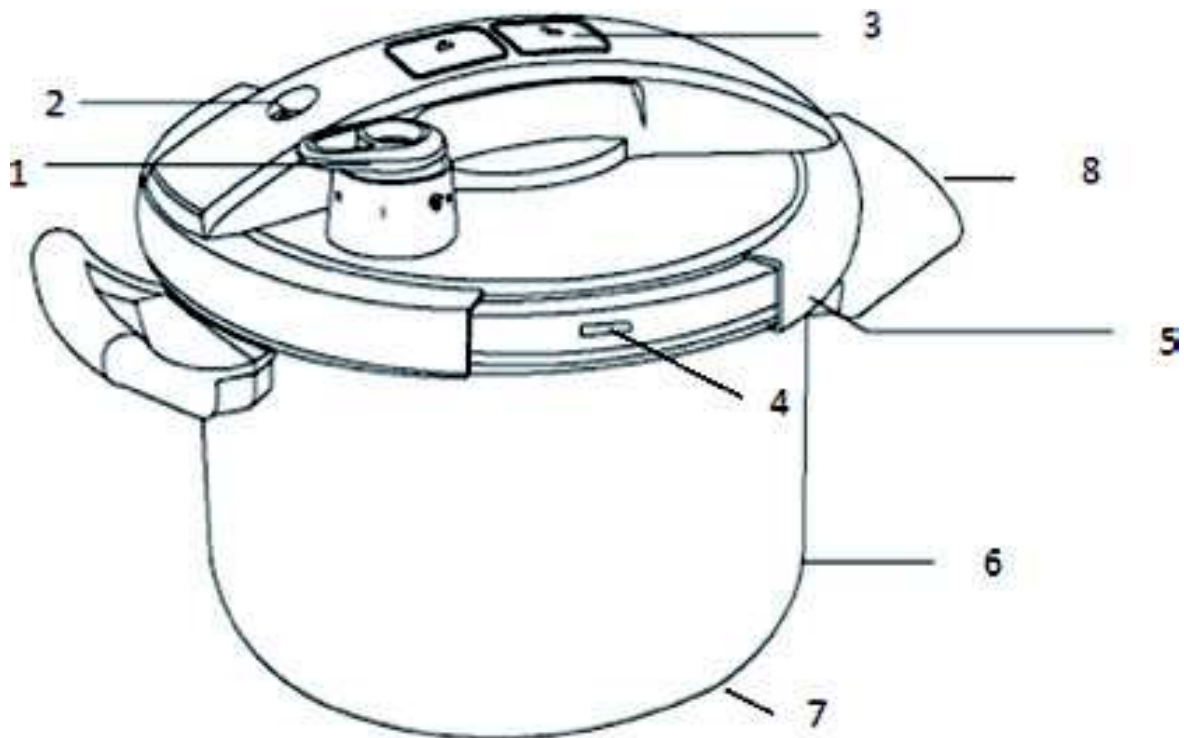
**CZ** Návod k obsluze tlakového hrnce  
**EN** Pressure cooker user's manual  
**SK** Návod na obsluhu tlakového hrnca  
**PL** Instrukcja obsługi szybkowaru  
**HU** Kukta használati útmutató  
**RU** Руководство пользователя скороварки

**HR** Priručnik za uporabu ekspres lonca  
**SI** Navodila za uporabo lonca na pritisk  
**DE** Schnellkochtopf Bedienungsanleitung  
**FR** Manuel utilisateur de l'autocuiseur  
**IT** Manuale d'uso della pentola a pressione  
**ES** Manual de usuario de la olla a presión

**PRESSION**  
**4/6 l**

**Lista części szybkowaru (por. rysunek):**

- 1) Zawór roboczy (regulacji ciśnienia)
- 2) Zawór zabezpieczający
- 3) System otwierania za pomocą przycisku – zamknięte /otwarte
- 4) Okienko zabezpieczające
- 5) Szczękowe zamknięcie pokrywy szybkowaru z uszczelką
- 6) Garnek
- 7) Dno kanapkowe
- 8) Masywna rączka





**PL** Gratulujemy Państwu zakupu szybkowaru **PRESSION** marki **LAMART by Piere Lamart** wyprodukowanego z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10 i wysoce wytrzymałego tworzywa sztucznego. Przed pierwszym użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, łącznie ze wskazówkami, oraz o zachowanie instrukcji do wglądu! W celu zapewnienia bezpieczeństwa i długiej żywotności szybkowaru do jego produkcji został wykorzystany materiał spełniający wysokie standardy. Mamy nadzieję, że korzystanie z szybkowaru przyniesie Państwu radość.

## IDENTYFIKACJA

**Producent:** Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co.,Ltd

**Typ/Pojemność:** DS22D type 4/6L

**Ciśnienie robocze I (bar):** 70 Kpa

**Ciśnienie robocze II (bar):** 100 Kpa

**Maksymalne dozwolone ciśnienie (bar):** 140 – 180Kpa

## CHARAKTERYSTYKA

Szybkokwar **PRESSION** został wyprodukowany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10, dzięki czemu umożliwia on proste i higieniczne przygotowanie dań. Szybkokwar jest wyposażony w masywne rękojeści i uchwyt pokrywy wyprodukowane z wytrzymałego termoizolacyjnego tworzywa sztucznego. Szybkokwar posiada zawór bezpieczeństwa i zawór roboczy, gwarantujące maksymalne bezpieczeństwo podczas korzystania z produktu pod ciśnieniem. Dno kanapkowe szybkowaru ma doskonałe właściwości termoakumulacyjne, dzięki czemu do gotowania potrzebna jest minimalna moc kuchenki, co pozwala na oszczędność energii. Szybkokwar jest przeznaczony do wszelkiego rodzaju kuchenek: gazowych, halogenowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych.

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym użyciem szybkowaru przeczytaj uważnie instrukcję obsługi
2. Szybkokwarem nie powinny się posługiwać osoby, które nie zostały zapoznane z zasadami korzystania z niego
3. Nigdy nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru w fazie gotowania, kiedy urządzenie jest pod ciśnieniem
4. Zachowaj szczególną ostrożność, jeśli zamierzasz używać szybkowaru w pobliżu dzieci. Dzieciom nie wolno posługiwać się szybkokwarem
5. Szybkokwar należy wykorzystywać wyłącznie do szybkiego gotowania, do którego jest on przeznaczony. Podczas gotowania w szybkokwarze należy zachować ostrożność – nie dotykać gorących części garnka
6. Przed każdym użyciem należy sprawdzić stan i funkcjonalność zaworu zabezpieczającego, zaworu regulującego ciśnienie i pierścienia uszczelniającego
7. Ze względu na fakt, że podczas gotowania w garnku powstaje wysokie ciśnienie, ważne jest, aby przed każdym użyciem szybkowaru dokładnie zamknąć pokrywkę, zabezpieczyć ją i uważnie przeczytać wskazówki dotyczące użycia szybkowaru i zasady bezpieczeństwa podane w instrukcji. W przeciwnym wypadku, w razie niewłaściwego użycia może dojść do obrażeń osób lub uszkodzenia szybkowaru.
8. Szybkokwar nie jest wyposażony we wskaźnik poziomu ciśnienia. Wskaźnik ten monitoruje wydobywanie się pary z zaworu regulującego, co jest przejawem dostatecznego poziomu ciśnienia wewnątrz szybkowaru. Przed otwarciem szybkowaru należy pozostawić go do wystygnięcia. Przed otwarciem szybkowaru należy uwolnić zgromadzone ciśnienie, w przeciwnym wypadku szybkokwaru nie będzie można otworzyć.
9. Nigdy nie należy przekraczać minimalnej pojemności szybkowaru (= ciecz + gotowane jedzenie).
10. Nigdy nie należy przekraczać maksymalnej pojemności szybkowaru (= ciecz + gotowane jedzenie). Szybkokwar należy napełnić zawsze w 2/3 pojemności garnka podczas przygotowywania potraw zwiększających swoją objętość, jak np. rośliny strączkowe, ryż, makarony (podczas gotowania makaronów przed otwarciem garnka należy nim potrząsnąć, aby uniknąć ich wypadnięcia), warzywa itp. Nigdy nie należy gotować bez użycia wody.
11. W szybkokwarze nie należy gotować potraw opakowanych w papier, tkaniny, ewentualnie opakowania z plastiku. Podczas

gotowania potraw, u których doszło do zwiększenia objętości, np. mięsa ze skórą, ozorów wołowych itd., należy pamiętać o przekłuciu opakowania – niebezpieczeństwo oparzenia.

12. Z szybkowaru należy korzystać wyłącznie na źródłach ciepła wymienionych w instrukcji użytkowania.
13. Szybkowar należy wykorzystywać wyłącznie do szybkiego gotowania, do którego jest on przeznaczony. Po zdjęciu pokrywy można go używać również jako zwykłego garnka. Szybkowaru nie należy nigdy używać w zwykłym piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.
14. Szybkowaru pod ciśnieniem nie należy nigdy używać do opiekania lub smażenia na oleju.
15. Z szybkowaru nie należy nigdy korzystać w piekarniku, ponieważ mógłby się uszkodzić.
16. Przestrzegaj dodatkowych wskazówek dotyczących przygotowania specjalnych potraw.
17. Szybkowar należy zawsze trzymać za rękojęści.
18. Jeśli szybkowar jest gorący, należy zachować szczególną ostrożność podczas jego przenoszenia i przytrzymywać do wyłącznika za rękojęść znajdującą się na garnku, nie zaś na pokrywie. W celu ochrony palców należy korzystać ze ściereczki.
19. Nigdy nie próbuj otwierać szybkowaru na siłę. Przed otwarciem szybkowaru sprawdź, czy ciśnienie całkowicie opadło.
20. Podczas zwalniania pary ręce, głowa i reszta ciała powinny znajdować się poza zasięgiem pary.
21. Pokrywy szybkowaru nie należy wkładać do zmywarki do naczyń.
22. Używaj zawsze ORYGINALNYCH części zamiennych. Należy korzystać wyłącznie z oryginalnych akcesoriów i części zamiennych lub pokrywek i garnków, ponieważ zostały one zaprojektowane specjalnie dla tych szybkowarów.
23. W razie konieczności naprawy skontaktuj się z serwisem.
24. Plamy na dnie szybkowaru można z łatwością usunąć za pomocą cytryny lub octu.
25. Do czyszczenia nie należy w żadnym wypadku używać druciaków ani ściernych środków czyszczących.
26. Zachowaj do wglądu niniejszą instrukcję.
27. Nie dokonuj żadnych przeróbek elementów zabezpieczających, w przeciwnym wypadku istnieje ryzyko oparzeń. Podczas zwalniania pary ręce, głowa i reszta ciała powinny znajdować się poza zasięgiem pary.
28. Zdeformowanych lub w inny sposób uszkodzonych szybkowarów lub akcesoriów nie należy nigdy używać.
29. Uważaj, aby nie doszło do kontaktu z gorącą parą.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI:

Przed pierwszym użyciem: Usuń z szybkowaru wszystkie elementy ochronne, zdejmij wszelkie naklejki i wyczyść miejsca, na których się znajdowały. Umyj wszystkie części ciepłą wodą z dostateczną ilością detergentu i dokładnie je wysusz.

Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzić wszystkie elementy bezpieczeństwa: zawory robocze i zawory bezpieczeństwa. Sprawdź ich funkcjonalność poprzez delikatne naciśnięcie. Zawór powinien zawsze powrócić do pierwotnej pozycji.

### Instrukcja użytkowania:


#### 1) Otwieranie

Wciśnij jednym palcem przycisk oznaczony .

Szczęki się otworzą, przy czym będzie słychać trzaśnięcie, od spodu pojawi się znak kontrolny, a zwolnioną pokrywę można będzie podnieść i wyjąć.



#### 2) Zamykanie

Położ pokrywę na garnku. Zwróć uwagę, aby szczęki były otwarte (znaki kontrolne były widoczne). Następnie wciśnij jednym palcem przycisk oznaczony , znaki kontrolne znikną, a szczęki obejmą krawędź garnka, przy czym słychać będzie zatrzaśnięcie.



#### 3) Wkładanie jedzenia

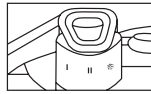
Włóż do garnka jedzenie, które zamierzasz ugotować (przestrzegając minimalnego poziomu cieczy). Minimalny poziom cieczy i potraw powinien wynosić co najmniej 1/3 pojemności szybkowaru. Następnie dodaj wszystkie składniki, które chcesz ugotować.

wać. Jeśli potrawy pęcznieją, zwiększają swoją objętość lub tworzą pianę, należy napełnić garnek wyłącznie do połowy, tzn. że ciecz i potrawy nie mogą przekraczać 1/2 pojemności szybkowaru. Wszystkimi pozostałymi potrawami można napełnić garnek aż do 2/3 ogólnej pojemności szybkowaru (ciecz + potrawy).

#### 4) Ustawianie poziomu

I = powolne gotowanie

II = szybkie gotowanie





#### 5) Przygotowanie kuchenki

Nastaw kuchenkę na najwyższy stopień. Gotowanie w szybkowarze rozpoczyna się po umieszczeniu go na kuchence. Kiedy z zaworu zacznie wydobywać się para, przełącz kuchenkę na najniższy stopień. Po upływie czasu niezbędnego do ugotowania potraw wyłącz kuchenkę.

#### 6) Gotowanie i uwalnianie pary

Parę należy uwalniać stopniowo i powoli lub poczekać, aż ciśnienie całkowicie opadnie.

Powoli przekręć zawór regulacji ciśnienia z pozycji II na pozycję I na kilka sekund, a następnie na pozycję zwalniania ciśnienia .

Nigdy nie przekręcaj zaworu roboczego z pozycji II na pozycję zwalniania ciśnienia . Jeśli gotujesz na I stopniu, możesz przekręcić zawór bezpośrednio z pozycji I na pozycję zwalniania ciśnienia .

**OSTRZEŻENIE:** wydobywająca się para jest bardzo gorąca. Inne sposoby zwalniania ciśnienia zostały opisane na kolejnych stronach.

#### 7) Zakończenie gotowania

Przed otwarciem szybkowaru poczekaj, aż wydobędzie się z niego cała para, a następnie możesz wyłączyć szybkowar. Możesz otworzyć pokrywkę i ostrożnie wyjąć jedzenie.

**OSTRZEŻENIE:** nigdy nie otwieraj pokrywki na siłę, garnek może być wciąż gorący.

### SYSTEMY ZABEZPIECZENIA I POKRYWKI

Szybkowar posiada szereg korzyści i elementów zabezpieczających:

Dwustopniowy zawór regulujący ciśnienie wraz z instrukcjami i tabelą czasu gotowania może być wskazówką. Dlatego szybkowar posiada zawór, który można ustawić na dwa stopnie ciśnienia. Pomocne są poniższe wskaźniki, umożliwiające, w zależności od rozmiarów i ilości jedzenia, które chcesz ugotować, indywidualne ustawienie ciśnienia w garnku za pomocą zaworu. Spójrz do tabeli czasu gotowania, znajdującej się na końcu niniejszej instrukcji, gdzie znajdziesz podstawowe ustawienia. Gotowanie będzie dużo zdrowsze. Twoje jedzenie zostanie przygotowane wyjątkowo oszczędnie, ponieważ będzie gotowane krócej na parze bez dostępu tlenu. Każda zaoszczędzona minuta oznacza zachowanie ważnych witamin, substancji odżywczych i minerałów. Ugotowane przez Ciebie jedzenie będzie smaczniejsze. Gotowanie bez tlenu pozwala w znacznym stopniu zachować smak i naturalny kolor warzyw. Będziesz gotować szybciej, oszczędzając czas i energię. Dzięki użyciu szybkowaru zaoszczędzisz do 70 % czasu gotowania. Ponadto zaoszczędzisz energię, nawet 60 % w porównaniu z naczyniami o długim czasie gotowania i 30–40 % w porównaniu z naczyniami o krótszym czasie gotowania. Pozostałe elementy zabezpieczające zostały opisane poniżej.

#### ZAWÓR REGULUJĄCY CIŚNIENIE:

umożliwia płynne zmienne ustawianie parametrów gotowania. Zawór automatycznie utrzymuje ciśnienie i temperaturę zgodnie z wymaganymi ustawieniami:

Pozycja I (powolne gotowanie) - 70 kPa - około 118 °C

Pozycja II (szybkie gotowanie) - 100 kPa - około 130 °C

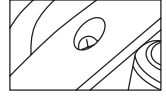
Zawór regulujący ciśnienie można ponadto ustawić w pozycji zwalniania ciśnienia  oraz w pozycji czyszczenia zaworu.



Bezpieczny poziom ciśnienia to 1,4–1,8 baru (140–180 kPa) - zawór się otwiera i ciśnienie jest zwalniane. Maksymalne ciśnienie dozwolone dla tego szybkowaru to: 3 bary (300 kPa).

**ZAWÓR ZABEZPIECZAJĄCY:**

Podczas podwyższania ciśnienia w szybkowarze widoczny jest CZERWONY wskaźnik ciśnienia. W tym momencie szybkowar jest zamknięty (nigdy nie próbuj otwierać pokrywki na siłę).

Jeśli wskaźnik ciśnienia nie jest widoczny, oznacza to, że w garnku nie ma już ciśnienia. W tym momencie można go otworzyć. Jeśli z jakiegokolwiek powodu zawór nie zwalniałby ciśnienia, tak jak powinien, dojdzie do otwarcia zaworu zgodnie z zalecanymi wartościami.

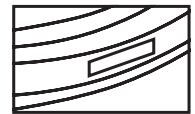
**SYSTEM OTWIERANIA / ZAMYKANIA JEDNĄ RĘKĄ:**

Aby otworzyć lub zamknąć pokrywkę, wciśnij przycisk  lub . Po wciśnięciu przycisków można zdjąć pokrywę z garnka i ewentualnie później założyć ją z powrotem na szybkowar. Uwaga! Przed otwarciem zwolnij z szybkowaru całą parę - nigdy nie próbuj otwierać szybkowaru na siłę!

**OKIENKO ZABEZPIECZAJĄCE**

Dodatkowym elementem zabezpieczającym jest okienko zabezpieczające, znajdujące się w pokrywce.

W razie nadmiernego ciśnienia w garnku pierścień uszczelniający przesunie się do tego okienka i para będzie się mogła wydobywać.

**POKRYWKA Z PIERŚCIENIEM USZCZELNIAJĄCYM**

Pierścień uszczelniający się zużywają. W razie potrzeby należy wymienić je na nowe.

**WAŻNE:** Używaj wyłącznie naszych oryginalnych pierścieni uszczelniających.

**NACZYNI****GARNEK:**

Ten garnek o atrakcyjnym i ponadczasowym wyglądzie, wyprodukowany z wysokiej jakości 18/10 nierdzewnej stali szlachetnej, można z łatwością konserwować i myć w zmywarce do naczyń (BEZ POKRYWKI). Bez pokrywki można go również używać jako zwykłego garnka.

**DNO KANAPKOWE GARNKA:**





Wyjątkowo grube dno odpowiednie do wszelkiego rodzaju kuchenek. Jest całkowicie stabilne, gwarantuje najlepsze właściwości termiczne i oszczędza energię.

**PROCES GOTOWANIA W SZCZEGÓŁACH****PRZED ROZPOCZĘCIEM GOTOWANIA:**

Przed każdym użyciem upewnij się, że system zabezpieczający, zawór regulujący ciśnienie i pierścień uszczelniający są czyste i w pełni funkcjonalne. Upewnij się w szczególności, czy można poruszać zaworem zabezpieczającym na spodzie pokrywki. Za pomocą przedmiotu z czubkiem sprawdź, czy czop porusza się swobodnie (naciskając sprężynę). Napełnij garnek dostateczną ilością cieczy, aby mogła powstać potrzebna para (wodą, bulionem czy sosem).

**OSTRZEŻENIE:** Zawsze używaj dostatecznej ilości cieczy. NIGDY nie gotuj w garnku „na sucho”. Następnie dodaj wszystkie składniki, które chcesz ugotować. Ciecz i jedzenie przeznaczone do ugotowania powinny sięgać co najmniej do 1/3 garnka. Maksymalnie zaś do 1/2 garnka w przypadku potraw, które pęcznieją lub tworzą pianę. Maksymalnie zaś do 2/3 garnka w przypadku wszystkich pozostałych potraw. Obserwuj skalę we wnętrzu garnka. Sprawdź, czy pomiędzy potrawami przeznaczonymi do gotowania a pokrywą z zaworem zabezpieczającym jest dostatecznie dużo miejsca.





## GOTOWANIE w szybkowarze jest bardzo łatwe...

- 1) Wybierz odpowiedni stopień gotowania za pomocą zaworu regulującego ciśnienie: Ustaw stopień ciśnienia - I = powolne gotowanie lub II = szybkie gotowanie
- 2) Nastaw kuchenkę na najwyższy stopień.
- 3) Postaw szybkowar z ustawionym poziomem ciśnienia na kuchence i włącz kuchenkę na najwyższy stopień. Wraz ze zwiększającym się ciśnieniem pojawi się czerwony czop zaworu zabezpieczającego. Od tego momentu nie wolno otwierać garnka.
- 4) Czas osiągnięcia ustawionego poziomu ciśnienia jest uzależniony od stopnia napełnienia garnka. Jest to moment, w którym para zacznie stale wydobywać się z zaworu regulacji ciśnienia. Aktualny czas gotowania zaczyna się liczyć od tego momentu. W tym momencie należy przełączyć kuchenkę na najniższy stopień.
- 5) Po upływie czasu gotowania wyłącz kuchenkę.
- 6) Powoli wypuszczaj stopniowo parę lub poczekaj, aż ciśnienie całkowicie opadnie. Powoli przekręć zawór regulujący ciśnienie z pozycji II na pozycję przeznaczoną do zwalniania ciśnienia . Nie przekręcaj zaworu od razu z pozycji II na pozycję . Najpierw przekręć zawór z pozycji II na pozycję I, poczekaj kilka sekund, a następnie przekręć zawór z pozycji I na pozycję . Jeśli gotujesz na I stopniu, możesz przekręcić zawór bezpośrednio z pozycji I na pozycję .


**OSTRZEŻENIE:** Wydobywająca się para jest bardzo gorąca - unikaj oparzenia twarzy, ciała lub rąk.

- 7) Przed otwarciem szybkowaru poczekaj, aż wydobędzie się z niego cała para, a następnie możesz otworzyć szybkowar. Teraz możesz zdjąć pokrywę.

**OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie otwieraj pokrywki na siłę. Po zakończeniu czasu gotowania wyłącz kuchenkę i poczekaj, aż ciśnienie w szybkowarze całkowicie opadnie. Zdejmij szybkowar z kuchenki i postaw go na odpowiedniej powierzchni. Ciśnienie można zwolnić na 3 sposoby:

- 1) Pozostaw szybkowar do wystygnięcia: Poczekaj, aż czerwony czop zaworu zabezpieczającego całkowicie zniknie. Ten sposób jest zalecany w przypadku potraw o konsystencji kaszy lub potraw tworzących pianę.
- 2) Powoli przełącz zawór regulujący ciśnienie z pozycji II na pozycję . Nie przekręcaj zaworu od razu z pozycji II na pozycję . Najpierw przekręć zawór z pozycji II na pozycję I, poczekaj kilka sekund, a następnie przekręć zawór z pozycji I na pozycję . Jeśli gotujesz na I stopniu, możesz przekręcić zawór bezpośrednio z pozycji I na pozycję .

**OSTRZEŻENIE:** Wydobywająca się para jest bardzo gorąca.

- 3) Szybkie zwolnienie ciśnienia: Przytrzymaj szybkowar pod zimną bieżącą wodą i pozwól, by woda spływała po pokrywie (nie tylko po plastikowych częściach) do momentu, aż czerwony czop zaworu zabezpieczającego będzie całkowicie niewidoczny. Nie wkładaj szybkowaru do wody. Kiedy czerwony czop stanie się niewidoczny, oznacz to, że w szybkowarze nie ma ciśnienia. Teraz ustaw zawór regulujący ciśnienie w pozycji . Po wypuszczeniu całej pary możesz wyłączyć szybkowar. Teraz możesz otworzyć pokrywę.

**OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie otwieraj pokrywki na siłę i nigdy nie przerabiaj systemów zabezpieczających. Szybkowar można otworzyć wyłącznie w momencie, kiedy nie ma w nim już ciśnienia.

## KONSERWACJA I PIELĘGNACJA

Wyczyść garnek i umyj go po każdym użyciu gorącą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń. Nie używaj żadnych środków ściernych ani żrących czy zawierających chlor.

Garnek szybkowaru można myć w zmywarce do naczyń, POKRYWKI NIE.

## CZYSZCZENIE GARNKA

- 1) W celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń naczynia należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Naczynia trzeba najpierw opłukać, a następnie wysuszyć. Aby zachować wysokiej jakości powierzchnię, wysmaruj naczynie kroplą oleju. Za pomocą ręcznika papierowego usuń resztkę oleju (aby zachować naczynie w idealnym stanie należy je konserwować w ten sposób regularnie).
- 2) Upewnij się, że rozmiar palnika kuchenki odpowiada rozmiarowi naczynia i nie jest szerszy od jego krawędzi. Zapobiegiesz w ten sposób nadmiernemu opaleniu zewnętrznej powierzchni. Wykorzystaj termoregulacyjne

- właściwości naczynia, umożliwiające dłuższe utrzymywanie ciepła w naczyniu oraz oszczędność energii
- 3) Podczas gotowania nie wolno zostawiać naczyń bez nadzoru. Przed umyciem naczyń należy odstawić je do ostygnięcia.
  - 4) Lekkie plamy powstałe po gotowaniu (przypaleniu) - często o fioletowym lub brązowym kolorze - należy odmoczyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Naczynie należy następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Plamy można usunąć, ogrzewając najpierw w naczyniu niewielką ilość białego octu, a następnie umyć go w zwykły sposób. Plamy te w żadnym wypadku nie obniżają jakości produktu.
  - 5) Do nierdzewnej powierzchni nie należy używać metalowych narzędzi ani kroić jedzenia w garnkach.
  - 6) Naczynia nierdzewne są łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu. Podczas mycia ręcznego należy stosować wyłącznie miękkie gąbki i ściereczki nie powodujące zarysowań powierzchni. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących. W zmywarce można myć WYŁĄCZNIE GARNEK, NIE POKRYWKĘ – trzeba jednak brać pod uwagę twardość wody i nie stosować agresywnych środków czyszczących, które mogłyby spowodować zmianę koloru powierzchni naczynia. Zmiany te nie ograniczają funkcjonalności lub bezpieczeństwa zdrowotnego naczynia.
  - 7) Aby wydłużyć okres użytkowania naczyń, należy posługiwać się z nimi z dużą ostrożnością, zapobiegając tym samym ewentualnym zarysowaniom.

### **PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY**

Pierścień uszczelniający należy wyczyścić poprzez opłukanie pod bieżącą gorącą wodą i wysuszenie. Pierścień należy wymienić w momencie, kiedy stwardnieje (zacznie brązowieć).

### **POKRYWKA I ZAWÓR ZABEZPIECZAJĄCY**

Należy je przepłukać i opłukiwać pod bieżącą wodą w regularnych odstępach czasu w zależności od częstotliwości gotowania.

### **ZAWÓR REGULUJĄCY CIŚNIENIE**

Czyszczenie zaworu regulującego ciśnienie: oddziel plastikową górną część. Aby tego dokonać, wciśnij zawór w dół i przekręć go całkowicie w lewo. Możesz teraz podnieść zawór i wyjąć go do góry z uchwytu. Oczyść go pod bieżącą wodą i załóż z powrotem. Upewnij się, że zawór podczas osadzania z powrotem został umieszczony w koleinach i przekręć go, aby go przymocować.

### **UCHWYTY**

Aby je wyczyścić, wystarczy je opłukać wodą. Sprawdzaj na bieżąco, czy rękojeści są mocno osadzone na szybkowarze. Jeśli stwierdzisz, że rękojeść jest poluzowana, dokręć ją za pomocą śrubokręta.

### **PRZECHOWYWANIE**

Po umyciu i wysuszeniu należy przechowywać szybkowar w czystym, suchym i bezpiecznym miejscu. Nie umieszczaj pokrywki na garnku i nie zamykaj jej. Połóż ją na garnku do góry nogami lub luzem poza garnkiem.



## CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Jeśli czas osiągnięcia wrzenia jest długi:

- Kuchenka nie jest dostatecznie gorąca – włącz ją na maksimum

Jeśli czerwony czop zaworu zabezpieczającego nie wydostaje się do góry - podczas gotowania z zaworu nie wydobywa się para:

- W pierwszych minutach gotowania jest to normalne (ciśnienie się dopiero tworzy)
- Jeśli stan ten trwa dłużej, sprawdź:
  - a) czy kuchenka jest dostatecznie gorąca? Jeśli nie, zwiększ moc
  - b) czy w garnku jest dostateczna ilość cieczy? Jeśli nie, dolej odpowiednią ilość cieczy
  - c) czy zawór regulujący ciśnienie jest ustawiony na I lub II? Jeśli nie, ustaw go
  - d) czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty? Jeśli nie, zamknij go
  - e) czy pierścień uszczelniający lub krawędź garnka nie są uszkodzone? Sprawdź

Jeśli czerwony czop zaworu zabezpieczającego wydostanie się na zewnątrz podczas gotowania, ale z zaworu regulującego ciśnienie nie wydobywa się para:

- Przytrzymaj szybkowar pod zimną bieżącą wodą, aby obniżyć ciśnienie
- Otwórz szybkowar
- Wyczyść zawór regulujący ciśnienie i zawór zabezpieczający

Jeśli para wydobywa się w okolicy pokrywki, sprawdź:

- Czy pokrywka jest prawidłowo zamknięta? Jeśli nie, zamknij ją

Czy pierścień zabezpieczający jest prawidłowo osadzony?

- Stan pierścienia zabezpieczającego (w razie potrzeby należy go wymienić)
- Czy pokrywka, zawór zabezpieczający i zawór regulujący ciśnienie są czyste? Jeśli nie, wyczyść je
- Czy krawędź garnka jest sprawna? Jeśli jest uszkodzona, nie używaj szybkowaru, zwróć się o pomoc do serwisu

Jeśli nie można otworzyć pokrywki

- Sprawdź, czy zawór zabezpieczający całkowicie opadł. Jeśli nie, wypuść resztę ciśnienia.
- W razie potrzeby ochłódź szybkowar pod bieżącą zimną wodą

Jeśli potrawy są niedogotowane lub przeciwnie rozgotowane, sprawdź: Długość gotowania (zbyt krótka lub zbyt długa):

- Moc kuchenki
- Prawidłowe ustawienia zaworu regulującego ciśnienie
- Ilość cieczy

Jeśli potrawy gotowane w szybkowarze są przypalone:

- Przed czyszczeniem garnka odmocz resztki, a następnie je usuń.
- Nie używaj do czyszczenia żadnych środków żrących lub zawierających chlor.

## TABELA CZASU GOTOWANIA

Na czas gotowania ma wpływ wiele czynników. Poniższe informacje należy traktować jako wskazówki, ale aktualny czas gotowania może się różnić w zależności od szybkowaru, kuchenki, ilości lub jakości potraw.

RODZAJ	CZAS W MIN.	STOPIEŃ UŻYCIA
<b>Rośliny strączkowe – wcześniej namoczone</b>		
Soczewica.....	20 do 30 min.....	Stopień II
Groszek.....	20 do 30 min.....	Stopień II
Fasola (wcześniej namoczona).....	35 do 40 min.....	Stopień II
<b>Gotowane/duszone warzywa i owoce</b>		
Ananas (plastry).....	6 do 8 min.....	Stopień I
Karczochy.....	7 do 9 min.....	Stopień II
Biały ryż (długozłarnisty).....	4 min.....	Stopień II
Biały ryż (krótkozłarnisty).....	6 min.....	Stopień II
Ziemniaki.....	10 min.....	Stopień II
Brokuły.....	5 do 6 min.....	Stopień I
Brzoskwinie (suszone).....	4 do 7 min.....	Stopień I
Nać selera.....	5 do 7 min.....	Stopień II
Cebula (cała).....	10 min.....	Stopień II
Cytryny.....	3 do 5 min.....	Stopień I
Fasola strączkowa.....	6 do 10 min.....	Stopień II
Ryż brązowy (długozłarnisty).....	12 min.....	Stopień II
Ryż brązowy (krótkozłarnisty).....	12 min.....	Stopień II
Grzyby.....	8 do 10 min.....	Stopień II
Winogrona (do przygotowania marmolady).....	2 do 4 min.....	Stopień I
Szparagi.....	4 min.....	Stopień I
Jabłka.....	3 do 5 min.....	Stopień I
Truskawki (do przygotowania marmolady).....	2 do 4 min.....	Stopień I
Kolba kukurydzy.....	20 min.....	Stopień II
Kalafior.....	5 do 7 min.....	Stopień II
Morele.....	4 do 7 min.....	Stopień I
Marchew.....	7 do 10 min.....	Stopień II
Pomarańcze.....	3 do 5 min.....	Stopień I
Przecier.....	8 min.....	Stopień I
Pomidory.....	3 do 5 min.....	Stopień II
Brukselka.....	5 do 6 min.....	Stopień I
Buraki.....	15 do 18 min.....	Stopień II
Szpinak (świeży lub mrożony) krojony.....	3 do 4 min.....	Stopień I
Vigna chińska (fasola czarne oczko).....	12 do 15 min.....	Stopień II
Mieszanka warzywna.....	10 do 12 min.....	Stopień II
Kapusta.....	5 do 7 min.....	Stopień I
<b>Makaron</b>		
Makaron.....	12 do 15 min.....	Stopień II
Spaghetti.....	12 do 15 min.....	Stopień II
<b>Mięso i drób</b>		
Kawałki wołowiny 25 mm (700 g).....	25 do 30 min.....	Stopień II
Wołowina (boczek, świeża lub konserwowa) 900–1400 g.....	35 do 40 min.....	Stopień II
Wołowina (krótkie zeberka).....	20 do 25 min.....	Stopień II
Jagnięcina.....	25 do 30 min.....	Stopień II
Kaczka (ćwiartki).....	25 do 30 min.....	Stopień II
Kaczka (cała) 1400–1800g.....	30 do 35 min.....	Stopień II
Kurczak (cały) 900–1400g.....	25 do 30 min.....	Stopień II
Kawałki kurczaka.....	20 do 25 min.....	Stopień II
<b>Ryby i owoce morza</b>		
Homar 700–900g.....	10 do 12 min.....	Stopień II
Karp.....	8 do 10 min.....	Stopień I
Makrela.....	6 do 8 min.....	Stopień I
Muszle.....	6 do 8 min.....	Stopień II
Steak z łososia (o grubości 5 cm).....	4 do 6 min.....	Stopień I



## REKLAMACJA, KONSERWACJA

Przestrzegaj dokładnie wszelkich zaleceń podanych w instrukcji. Szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Przestrzegaj zasad konserwacji szybkowaru nierdzewnego, zasad jego pielęgnacji i czyszczenia, łącznie z częstotliwością. Bieżącej konserwacji i napraw może dokonywać użytkownik, nie jest konieczny kontakt z serwisem. W razie uszkodzenia gumy uszczelniającej, systemu zaworów lub innej poważnej usterki skontaktuj się ze swoim sprzedawcą lub bezpośrednio z serwisem spółki **Fast ČR, a.s.** Aktualną listę znajdziesz na [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

## GWARANCJA

Na ten produkt udzielana jest przedłużona 5-letnia gwarancja, obowiązująca od dnia nabycia produktu.

### Gwarancja nie dotyczy następujących przypadków:

- produkt nie był prawidłowo używany lub był używany w sposób sprzeczny z instrukcją obsługi
- produkt został przerobiony lub był naprawiany w nieautoryzowanym serwisie, ewentualnie przez pracownika lub podczas naprawy nie zostały użyte oryginalne części
- uszkodzenie zostało spowodowane na skutek upadku lub uderzenia

## KARTA GWARANCYJNA

Okres gwarancji tego produktu wynosi 60 miesięcy od daty nabycia produktu. Okres gwarancji zaczyna się liczyć od dnia sprzedaży. Kartę gwarancyjną należy przedłożyć wraz z aktualnym dowodem sprzedaży danego produktu. Udzielenie gwarancji nie narusza praw nabywcy dotyczących nabycia rzeczy zgodnie z odrębnymi przepisami. Pozostałe stosunki pomiędzy sprzedawcą i nabywcą podlegają obowiązującym postanowieniom kodeksu cywilnego.

### PRODUKT (Nazwa/Numer produktu/EAN):

### DATA SPRZEDAŻY:

### SPRZEDAWCA (nazwa handlowa i adres):

### PIECZĘĆ I PODPIS SPRZEDAWCY/SKLEPU:

Tę kartę gwarancyjną należy przedłożyć przy każdej reklamacji.

Kartę gwarancyjną należy zachować w bezpiecznym miejscu.

Karta gwarancyjna obowiązuje wyłącznie w przypadku jej czytelnego i prawidłowego wypełnienia, opatrzenia pieczęcią i podpisem sprzedawcy/sklepu, datą sprzedaży, adresem sprzedawcy/sklepu i informacjami o produkcie.

### Gwarancja nie dotyczy następujących przypadków:

- produkt nie był prawidłowo używany lub był używany w sposób sprzeczny z instrukcją obsługi
- produkt został przerobiony lub był naprawiany w nieautoryzowanym serwisie, ewentualnie przez pracownika lub podczas naprawy nie zostały użyte oryginalne części
- uszkodzenie zostało spowodowane na skutek upadku lub uderzenia
- produkt został zużyty na skutek zwykłego użytkowania poza wadami materiałowymi

Uzasadnioną reklamację należy załatwić u swojego sprzedawcy/w sklepie, w którym produkt został zakupiony lub bezpośrednio w serwisach spółki **Fast ČR, a.s.** Aktualna lista znajduje się na [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).