Hascevher® Polska

Instrukcja obsługi **szybkowarów**

/Gwarancja

Importer

Ensila GROUP

Ensila GROUP Sp. z o.o. Sp.K.
ul. Ogrodowa 6/206
59-700 Bolesławiec
Polska

Kontakt do serwisu:
tel: +48 519 822 901
e-mail: biuro@tureckiegarnki.pl

CE 0036

Prosimy przeczytać uważnie instrukcję przed rozpoczęciem użytkowania szybkowarów.

Ważne!

- Nie zmieniaj nic z garnkiem lub jego częściami.
- Zniszczenia, zepsute części zmieniaj tylko oryginałami.
- Jeśli masz problem z częściami, których nie da się wymienić, skontaktuj się ze sklepem, w którym kupiłeś produkt lub z autoryzowanymi serwisami.
- Bakelitowe uchwyty mogą ulec zniszczeniu poprzez upadek, uderzenie lub podgrzanie.
- Nie zostawiaj pustego garnka na rozgrzanej kuchence.
- Gwarancja nie obejmuje produktów spalonych, scierniałych lub zdeformowanych przez użytkowanie, mając jednocześnie świadomość występujących usterek.
- Prosimy wypełnić niezbędne pola w formularzu gwarancyjnym oraz poprosić o podpis i pieczątkę pracownika autoryzowanego sklepu. Bez podpisu na gwarancji lub bez wypełnionego formularza gwarancja nie jest ważna.

Bezpieczeństwo

- Czytaj wszystkie instrukcje.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchywtów lub przycisków.
- Zachowaj ostrożność podczas użytkowania szybkowarów przy dzieciach.
- Nie wkładaj szybkowaru do gorącego piekarnika.
- Zachowaj ostrożność przy przenoszeniu szybkowaru z gorącą cieczą.
- Nie używaj szybkowaru w celu innym niż do czego został stworzony.
- Szybkowar powoduje zmiany ciśnienia w jego wnętrzu. Jeśli będzie on używany nieostrożnie, może spowodować wypadki typu wystrzał pokrywy. Przed rozpoczęciem gotowania prosimy sprawdzić, czy pokrywa została odpowiednio domknięta.
- W szybkowarze nie wolno gotować: zacieru z jabłek, derenia jadalnego, wiśni, jęczmienia, groszku lub innych potraw zwiększających objętność podczas gotowania, np. makarony.
- Przed użyciem prosimy o sprawdzenie wszystkich wentylów, czy działają prawidłowo.
- Nie używaj szybkowaru do smażenia potraw przy użyciu oleju.
- Nie gotuj potraw, które mogą przylegnąć do dna szybkowaru.

Ogólne sugestie

- Nie używaj szybkowaru bez cieczy. Może to spowodować poważne zagrożenie. Nalej przynajmniej jedną szklankę wody.
- Gotuj w szybkowarze tylko na odpowiedniej kuchence.
- Jeśli używasz kuchenki gazowej, zwróć uwagę na płomienie. Nie mogą one wychodzić poza dno szybkowaru.
- Jeśli gotujesz w szybkowarze przy użyciu płyty grzewczej, zwróć uwagę na średnicę gorącej powierzchni.
- Wentyle szybkowaru są bardzo czułe. Stosuj się instrukcji i zasad bezpieczeństwa. Używaj tylko oryginalnych części.
- Bardzo ważne jest, aby szybkowar był czyszczony systematycznie.
- Jeśli wentyle są niesprawne, niezwłocznie skontaktuj się z najbliższych serwisem.
- **W żadnym wypadku nie gotować soczewicy!**

Często zadawane pytania

Ciśnienie nie wzrasta. Co może być problemem?

- Moc grzewcza może być niewystarczająca. Zwiększ moc.
- Poziom cieczy może być za niski. Dolej cieczy.
- Zawór do gotowania może być zatkany. Wyczyść zawór.
- Pokrywa może nie być odpowiednio zamknięta. Sprawdź szczelność.

Z pokrywy wycieka para. Co może być problemem?

- Wewnętrzna uszczelka może być uszkodzona. Skontaktuj się z serwisem.
- Górne krawędzie szybkowaru mogą być uszkodzone. Skontaktuj się z serwisem.

Przez przypadek zacząłem/łam gotować bez dodania cieczy. Co zrobić?

- Wyłącz kuchenkę. Poczekaj, aż szybkowar zmniejszy temperaturę i ciśnienie. Otwórz pokrywę, dodaj odpowiednią ilość cieczy.

Pokrywa się nie zamkyka. Co zrobić?

- Upewnij się, że postępujesz zgodnie ze wskazówkami użytkowania produktu. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z serwisem.

Instrukcja użytkowania

Otwieranie szybkowaru.

Przestaw uchwyt pokrywy w przeciwnym kierunku (na drugą stronę). Pokrywa zostanie uwolniona. Możesz wyciągnić pokrywę ustawiając ją pod kątem 45°.

Wypełnianie szybkowaru.

Wypełnij szybkowar maksymalnie do znaku poziomu (2/3 pojemności). Nie wypełniaj go więcej niż połowę, jeśli produkty w niech umieszczone ulegają powiększeniu objętości, np. ciecierzyca i fasola.

Zamykanie szybkowaru.

Uchwyt powinien być w pozycji otwartej. Umieść pokrywę z zachowaniem małego kąta (ok. 45°) na górę szybkowaru. Przestaw uchwyt pokrywki w przeciwnym kierunku.

Bądź ostrożny!

Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, czy zawory zabezpieczające z łatwością poruszają do góry i do dołu.

Rozpoczęcie gotowania.

Umieść szybkowar na dużym ogniu. Zawór gotowania powinien być skierowany ku górze. Poczekaj, aż para silnie wydostanie się na zewnątrz wraz z charakterystycznym, tryskającym dźwiękiem. Oznacza to, że w szybkowarze zostało wytworzone odpowiednie ciśnienie.

Kiedy para się wydostaje.

Umieść zawór gotowania w pozycji poziomej i zredukuj ciepło pod szybkowarem (szacując pozostały czas gotowania).

Podczas gotowania.

Sprawdzaj działanie zaworu gotowania poprzez delikatne naciskanie na niego (kiedy naciskasz, silne i nagłe ciśnienie powinno być odczuwalne).

Pod koniec gotowania.

Wyłącz ogień spod szybkowaru. Poczekaj chwilę i następnie przesuń zawór gotowania ku górze. W celu zmiękczenia jedzenia, delikatnie potrząśnij szybkowarem. Następnie otwórz pokrywę.

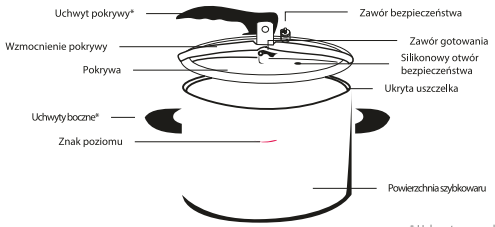
Czyszczenie

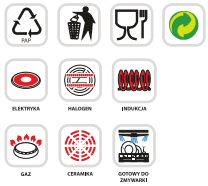
- Dozwolone są wszelkie rodzaje detergentów.
- Nie używaj mocno granulowanych materiałów na zewnętrznej powierzchni.
- Nie używaj drucianych szczotek.
- Możesz użyć np. octu do czyszczenia ciężkich zabrudzeń.
- Zawory zawsze muszą być czyste dla Twojego bezpieczeństwa.

Przykładowy czas gotowania posiłków w szybkowarze

Mięso		Osuszone warzywa		Świeże warzywa	
Wołowina	45-50 min.	Suszona fasola	20-25 min.	Fasola	20-25 min.
Cielęcina	35-40 min.	Ciecierzyca	20-25 min.	Bakłażan	10-15 min.
Jagnięcina	20-25 min.	Bób	20-25 min.	Kalafior	10-15 min.
Drób	35-40 min.			Ziemniaki	8-10 min.
Młody kurczak	20-25 min.			Groszek	15-20 min.

Części szybkowaru





* Uchwyty mogą być metalowe, bakelitowe lub metowolo-bakelitowe

Specyfikacja szybkowarów ze stali nierdzewnej

Średnica	Ø 20 cm	Ø 22 cm	Ø 24 cm
Pojemność	3,5 - 5 l	7 - 9 -10 l	12 - 15 - 17 l
Ciśnienie nominalne	55 kPa (0,55 Bar)	55 kPa (0,55 Bar)	55 kPa (0,55 Bar)
Ciśnienie maksymalne	110 kPa (1,1 Bar)		

DYREKTYWA / STANDARD: 97/23 EC - TS 445 EN 12778