

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



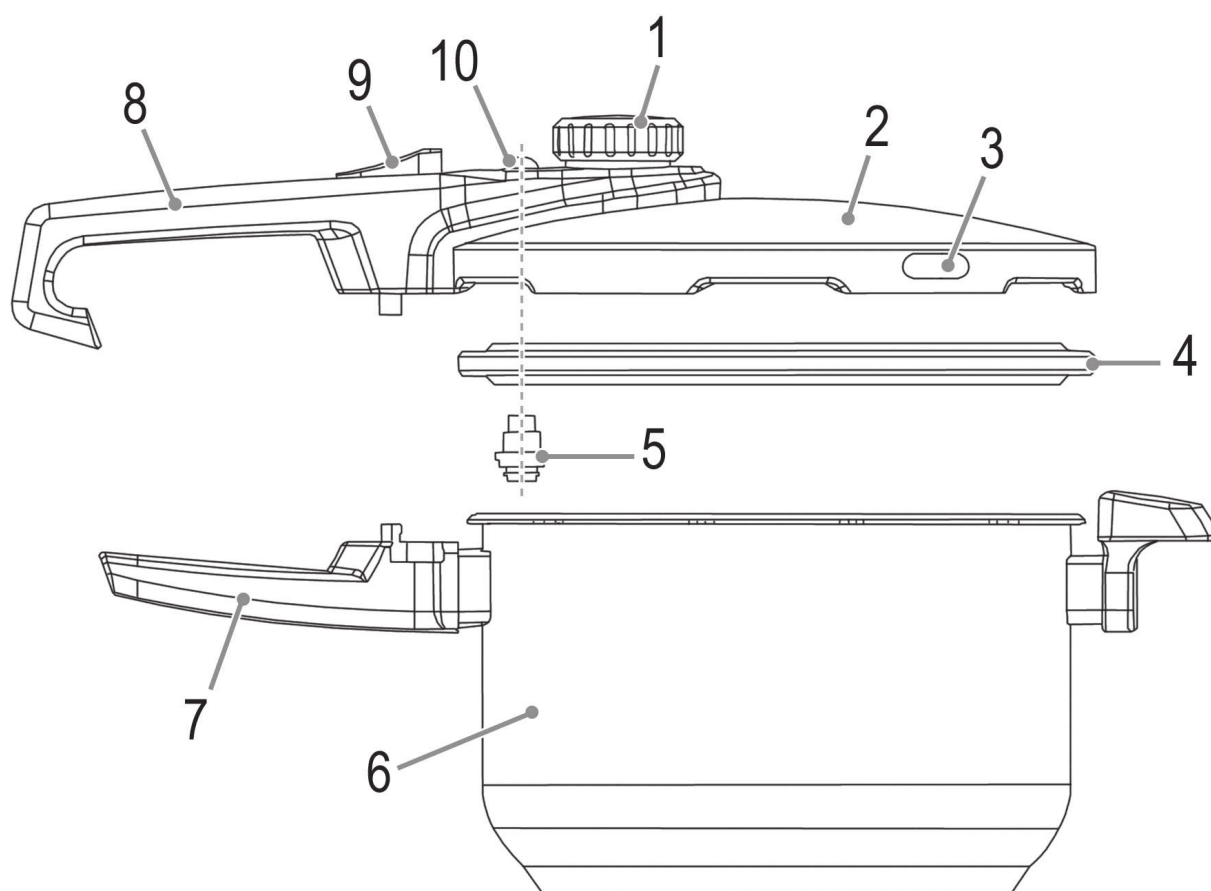
Schnellkochtopf-Set PC-SKT 1101

Hogedruk kookset • Ensemble de cuiseur vapeur • Kit de olla a presión
Set pentola a pressione • Pressure Cooker Set • Zestaw szybkowarów
Sada tlakového hrnce • Kuktafazékkészlet • Скороварка
طاقم الطهي بضغط البخار



Übersicht der Bedienelemente Schnellkochtopf

Onderdelenlijst snelkookpan • Liste des différents éléments de l'autocuiseur
Resumen de los componentes de la olla a presión • Panoramica componenti pentola a pressione
Overview of the pressure cooker components • Widok części składowych szybkowaru
Popis jednotlivých dílů tlakového hrnce • A kuktafazék elemeinek áttekintése
Огляд компонентів скороварки • Обзор компонентов скороварки
نظرة عامة على مكونات القدرة الضغطية



Zawartość

Widok części składowych szybkowaru	3
Zakres dostawy	93
Specyfikacja i wymiary	93
Instrukcja obsługi	94
Użytkowanie w funkcji szybkowaru	94
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	94
Szybko i smacznie	96
Przegląd elementów obsługi	97
Bezpieczeństwo	97
Dyrektywy i normy	97
Przed pierwszym użyciem	97
Uwagi dotyczące użytkowania	98
Gotowanie w szybkowarze	99
Różne metody gotowania	100
Tabela czasów gotowania	101
Czyszczenie	103
Montaż / demontaż regulatora ciśnienia	103
Przechowywanie	104
Konserwacja i części zamienne	104
Rozwiązywanie problemów	105
Używanie jako garnek do gotowania ze szklaną pokrywą	106
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	106
Użytkowanie	106
Czyszczenie i konserwacja	107
Warunki gwarancji	107

Zakres dostawy

1 x Garnek (poj. 3 litry)	1 x Uchwyt wkładki do gotowania na parze
1 x Garnek (poj. 6 litrów)	3 x Wizualne wskaźniki ciśnienia wykonane z silikonu
1 x Pokrywa z uszczelką	1 x Pokrywa szklana
1 x Wkładka do gotowania na parze	

Specyfikacja i wymiary

	Duży garnek	Duży garnek
Średnica wewnętrzna	22 cm	22 cm
Średnica dna	17,2 cm	17,2 cm
Wysokość	8,3 cm	16,75 cm
Pojemność znamionowa / objętość znamionowa	3 litry	6 litrów
Użyteczna pojemność / Użyteczna objętość	2 litry	4 litry
Minimalna pojemność	1 litr	2 litry
Ciśnienie robocze, ok.	0,04 – 1,0 bara	0,04 – 1,0 bara
Ciśnienie bezpieczeństwa	Maks. 3,0 bary	Maks. 3,0 bary

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego sprawi Państwu przyjemność.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Użytkowanie w funkcji szybkowaru

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi!
- Przechowuj niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu.
- Przekaż następnym użytkownikom tę instrukcję obsługi wraz z urządzeniem.
- Nie używaj szybkowaru do przechowywania żywności. Trzymanie żywności w szybkowarze przez długi okres może wpłynąć negatywnie na materiał, z którego jest wykonany i może spowodować, że żywność nabierze metalicznego posmaku.
- Nie rozgrzewaj szybkowaru do maksymalnej temperatury, gdy jest on pusty lub napełniony tłuszczem.
- W przypadku przegrzania natychmiast wyłącz kuchenkę! **Nie** zdejmuj jednak szybkowaru z kuchenki! Pozostaw go na piecu do czasu, aż wystygnie.

OSTRZEŻENIE:

- Zdejmuj pokrywę dopiero po opadnięciu wskaźnika ciśnienia.
- Nigdy nie zbliżaj rąk lub twarzy do regulatora ciśnienia podczas wydobywania się z niego pary.
- Nie dotykaj pokrywki podczas gotowania.
- Przeczytaj całą instrukcję.
- Nigdy nie używaj szybkowaru w pobliżu dzieci.
- Nie umieszczaj szybkowaru w gorącym piekarniku.
- Przesuwaj szybkowar bardzo ostrożnie, gdy znajduje się pod ciśnieniem. Nie dotykaj gorących powierzchni, ale zamiast tego korzystaj ze znajdujących się po bokach rączek. W razie potrzeby skorzystaj z rękawic kuchennych.
- Korzystaj z szybkowaru wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Szybkowar wykorzystuje ciśnienie podczas gotowania jedzenia. Nieprawidłowe użycie może spowodować oparzenia. Upewnij się, że szybkowar jest właściwie zamknięty przed umieszczeniem go na kuchence. W tej instrukcji obsługi odnajdziesz więcej użytecznych informacji.
- Nigdy nie używaj siły do otwarcia szybkowaru. Upewnij się, że wewnętrzne ciśnienie zostało uwolnione przed otwarciem szybkowaru. W tej instrukcji obsługi odnajdziesz więcej użytecznych informacji.
- Nigdy nie podgrzewaj szybkowaru, jeśli nie ma w nim wody. Jeśli w szybkowarze nie ma wody, może on zostać poważnie uszkodzony.
- Podczas napełniania szybkowaru wodą, nie przekraczaj 2/3 jego pojemności znamionowej. Podczas przygotowywania żywności, która zwiększa swoją objętość podczas gotowania, np.: ryżu lub suszonych warzyw, napełnij szybkowar wodą nie przekraczając połowy jego pojemności znamionowej.

OSTRZEŻENIE:

- Należy używać tylko źródeł grzewczych podanych w instrukcji obsługi.
- Podczas gotowania mięsa ze skórą (np.: ozorka wołowego), które może rozszerzać się pod ciśnieniem, nie dziuraw mięsa, podczas gdy skóra jest napęczniała, gdyż możesz opryskać się i poparzyć.
- Przygotowując żywność miąższową (np.: suchy groszek, rabarbar), delikatnie potrząśnij szybkowarem przed otwarciem. W ten sposób można zapobiec rozchlapaniu jedzenia podczas otwierania pokrywy.
- **Przed każdym użyciem** szybkowaru, upewnij się, że **zawory** nie są zablokowane. W tej instrukcji obsługi odnajdziesz więcej użytecznych informacji.
- Nie używaj szybkowaru do smażenia potraw na oleju pod ciśnieniem.
- Nie zakrywaj zaworów ciśnienia! **Istnieje ryzyko eksplozji!**
- Nie wolno rozbierać systemów bezpieczeństwa, chyba że w celach konserwacyjnych opisanych w tej instrukcji obsługi.
- Inne naprawy powinna wykonywać upoważniona osoba.
- Należy używać tylko oryginalnych części zamiennych do tego modelu. W szczególności, używaj tylko naczynia, pokrywy i uszczelkę od tego samego producenta, upewniając się, że te elementy są kompatybilne.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci.

Szybko i smacznie

Powody, dla których szybkowar jest tak popularny

Jak można nie tylko podgrzać, ale również ugotować jedzenie pełne witamin w krótkim czasie?

Korzystając z szybkowaru!

Szybkowar wykorzystuje ciśnienie do gotowania jedzenia w temperaturach przekraczających 100°C.

Pozwala to zaoszczędzić czas i energię. Poza tym, tlen z powietrza zostaje „odcięty”, zachowując w ten sposób witaminy.

Jest wiele powodów, aby zapoznać się z nowym produktem i skorzystać z tej uznanej metody gotowania.

Przegląd elementów obsługi

- | | | | |
|---|----------------------|----|---------------------|
| 1 | Regulator ciśnienia | 6 | Garnek |
| 2 | Pokrywka | 7 | Rączka, część dolna |
| 3 | Ujście pary | 8 | Rączka, część górna |
| 4 | Uszczelka | 9 | Blokada |
| 5 | Zawór bezpieczeństwa | 10 | Wskaźnik ciśnienia |

Bezpieczeństwo

Szybkowar wyposażony jest w poniższe mechanizmy dla Twojego bezpieczeństwa:

- **Blokada pokrywki.**
Po osiągnięciu ciśnienia roboczego mechanizm blokujący zabezpiecza pokrywkę przed otwarciem. Jednocześnie, mechanizm blokujący zapobiega wzrostowi ciśnienia wewnątrz szybkowaru, jeśli pokrywka nie została prawidłowo zamknięta.
- Zwiększone ciśnienie może uciec przez **zawór bezpieczeństwa**.
- W przypadku, gdy regulator ciśnienia przestanie pracować, ciśnienie zostanie uwolnione przez **otwór bezpieczeństwa w pokrywce**.

Dyrektywy i normy

Zestaw szybkowaru PC-SKT 1101 zaprojektowano i wykonano zgodnie z europejską dyrektywą 97/23/EG i normą europejską EN 12778:2002.

Przed pierwszym użyciem

Szybkowar wymaga innego obchodzenia się niż standardowe naczynia do gotowania. Przed pierwszym użyciem poświęć kilka chwil na zapoznanie się z urządzeniem.

Otwieranie szybkowara

1. Przesuń blokadę (9) na pokrywce w kierunku regulatora ciśnienia.
2. Obróć uchwyt pokrywki przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Następnie zdejmij pokrywkę.

Oznaczenia

- Na pokrywce i rączce znajdują się oznaczenia strzałki. Strzałki pomogą łatwiej zamocować lub zdjąć pokrywkę.
- Obok regulatora ciśnienia znajduje się oznaczenie I, pomagające w ustawieniu ciśnienia.
- Wewnątrz garnka znajduje się oznaczenie poziomu minimalnego, maksymalnego oraz podziałka litrowa.

Zamykanie pokrywki

1. Nałóż pokrywkę na garnek.
2. Oznaczenia strzałek muszą na siebie wskazywać.
3. Obróć uchwyt pokrywki z ruchem wskazówek zegara.
4. Kiedy urządzenie blokujące (9) „kliknie” na swoje miejsce, pokrywka jest prawidłowo zamknięta.

Czyszczenie

- Wymyj normalnie garnek, pokrywę i uszczelkę w wodzie z dodatkiem płynu do mycie naczyń.
- Następnie wypłucz części w czystej wodzie.
- Wreszcie, wytrzyj wszystkie części do sucha ściereczką.

Uwagi dotyczące użytkowania

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed każdym użyciem sprawdź, czy mechanizmy bezpieczeństwa działają poprawnie.

- **Uszczelka** (4) znajduje się w rowku pod obrzeżem pokrywy. Śruba urządzenia zabezpieczającego pokrywkę dociska uszczelkę od zewnątrz.
- **Zawór bezpieczeństwa** (5), znajdujący się w dolnej części pokrywy może być z łatwością wepchnięty do środka, a następnie wyskakuje on samoczynnie z powrotem.
- Czy na uszczelce lub zaworach znajduje się jakiś osad z poprzedniego użycia?
 - W razie potrzeby przemyj uszczelkę jeszcze raz.
 - Usuń osad z zaworów przy pomocy szczoteczki lub wykałaczki.
- Są jakieś śruby szybkowaru lub pokrywy są poluzowane? Jeśli to konieczne, dokręć je odpowiednim narzędziem.
- Czy jakieś elementy są uszkodzone lub zgięte? Korzystaj z szybkowaru tylko po wymianie takich części.

Napełnianie

Podczas korzystania z szybkowaru, należy przestrzegać określonych ilości napełniania.

MIN

Para, jak również ciecze wydostają się podczas gotowania. Czy używasz wkładki do gotowania na parze, czy nie, zawsze napełnij naczynie wodą do oznaczenia MIN. Gotowanie bez wody może spowodować trwałe uszkodzenie.

MAX

Szybkwara należy wypełnić tylko do $\frac{2}{3}$ jego pojemności znamionowej. Ta ilość nazywana jest także objętością użyteczną.

Połowa pojemności

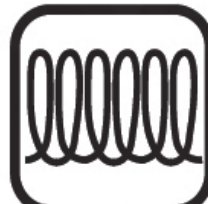
Podczas przygotowywania żywności, która zwiększa swoją objętość podczas gotowania, np.: ryżu, roślin strączkowych, rosółu lub suszonych warzyw, napełnij szybkwara nie przekraczając połowy jego pojemności znamionowej. Połowa objętości nominalnej

mały parnik: 1,5 litra

duży parnik: 3 litry

Jaki typ kuchenki jest odpowiedni?

Wysokiej jakości dno szybkowaru nadaje się dla następujących typów kuchenek:

Gazowe	Elektryczne	Ceramiczne	Indukcyjne	Halogenowe
				

Porady dotyczące korzystania z płyty grzejnej

Jakich ustawień płyty grzejnej należy używać? Poniższa tabela podaje odpowiednie informacje:

	Korzystanie z płyty z następującymi ustawieniami			
	Ustawienie ½ - 3	Ustawienie 1 - 6	Ustawienie 1 - 9	Ustawienie 1 - 12
Przysuszenie, otwarty szybkowar	2 - 3	4 - 6	6 - 9	9 - 12
Podgotowywanie, podgrzewanie	3	6	9	12
Gotowanie, gotowanie na parze, podgrzewanie	½ - 1½	1 - 3	1 - 4	1 - 6

Stosuj się mniej więcej do tych ustawień i dostosuj je w razie potrzeby.

Płyta indukcyjna podgrzewa bardzo efektywnie. W razie potrzeby można wybrać niższe ustawienie. Wskazówki odnajdziesz w instrukcji obsługi swojej kuchenki.

Gotowanie w szybkowarze

Przygotowanie

1. Umieść wszystkie składniki w szybkowarze, z zachowaniem określonych ilości napełniania.
2. Zamknij pokrywkę. Urządzenie blokujące (9) „kliknie” z powrotem na swoje miejsce.

Które ustawienie regulatora ciśnienia wybrać?

- Ciśnienie może być regulowane w sposób płynny pomiędzy BIO i MAX
- Ustawienie BIO pozwala delikatnie gotować w temperaturze ok. 105°C.
- Ustawienie MAX pozwala na szybkie gotowanie w temperaturze ok. 120°C.
- Więcej informacji znajduje się w tabeli czasów gotowania w rozdziale „Czas gotowania”.

Podgotowywanie, aż do zablokowania pokrywki

1. Podgrzej szybkowar przy maksymalnym ustawieniu mocy.
2. Para zacznie uchodzić ze wskaźnika ciśnienia (10). W zależności od ilości napełnienia szybkowaru, może to potrwać kilka minut.
3. Gdy wskaźnik ciśnienia podniesie się i para przestanie uciekać, pokrywka jest zamknięta. Ciśnienie wewnątrz szybkowaru zacznie rosnąć.
4. Nieco później, para zacznie uchodzić przez regulator ciśnienia. Wybierz ustawienie minimalne na swojej kuchence.

5. Ustaw moc kuchenki w taki sposób, aby trochę pary wydostawało się z regulatora ciśnienia.

⚠ UWAGA:

- Para zostaje uwolniona podczas pracy za pomocą regulacji ciśnienia. Odbywa się to nagle i bez ostrzeżenia!
- Ustaw szybkowar w taki sposób, aby strumień pary mógł wydostawać się swobodnie, tzn. że nie powinien być skierowany w stronę szafek lub wrażliwych powierzchni.
- Ciecz wewnątrz szybkowaru nigdy nie powinna całkowicie odparować!

Czas gotowania

- Rozpocznij pomiar czasu gotowania, gdy para zacznie wydostawać się z regulatora ciśnienia.
- Zdejmij szybkowar z płyty grzejnej po upływie czasu gotowania.

Więcej informacji znajduje się w tabeli czasów gotowania w rozdziale „Czas gotowania”.

Uwalnianie ciśnienia z szybkowaru i otwierania pokrywki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie używaj siły do otwarcia szybkowaru. Jeżeli szybkowar jest jeszcze pod ciśnieniem podczas otwierania pokrywki, można poważnie się poparzyć.

i WSKAZÓWKA:

Jeżeli szybkowar nie jest już pod ciśnieniem, urządzenie blokujące (9) można łatwo przesunąć. Delikatnie potrząśnij szybkowar przed otwarciem pokrywki w celu uwolnienia pęcherzyków pary.

Są dwa sposoby uwalniania ciśnienia z szybkowaru.

a) Powolne uwalnianie ciśnienia.

1. Przekręć regulator ciśnienia w lewo w kierunku symbolu .
2. Poczekaj, aż para przestanie uchodzić z regulatora ciśnienia.
3. Lekko potrząśnij szybkowarem i poczekaj, aby zobaczyć, czy nie uchodzi jeszcze jakaś para.
4. W razie potrzeby powtórz proces, aż wskaźnik ciśnienia (10) opadnie.
5. Jeżeli urządzenie blokujące (9) można łatwo przesunąć, ostrożnie otwórz pokrywkę.

Metoda ta nadaje się do zup, gulaszu lub żywności z delikatną skórą, np.: ziemniaki w mundurkach

b) Szybkie uwalnianie ciśnienia pod bieżącą wodą

1. Umieść szybkowar w zlewie.
2. Polewaj zimną wodą boki, a nie na pokrywkę i zawory!
3. Gdy wskaźnik ciśnienia (10) opadnie, przekręć regulator ciśnienia w kierunku symbolu .
4. Lekko potrząśnij szybkowarem i poczekaj, aby zobaczyć, czy nie uchodzi jeszcze jakaś para.
5. Jeżeli urządzenie blokujące (9) można łatwo przesunąć, ostrożnie otwórz pokrywkę.

Różne metody gotowania

Duszenie mięsa

Duszenie jest połączoną metodą gotowania poprzez najpierw delikatne podsmażenie mięsa, a następnie powolne gotowanie mięsa.

1. Podgrzej szybkowar na średnim ustawieniu aż tłuszcz w szybkowarze będzie gorący.

2. Umieść mięso w szybkowarze i dociśnij je mocno. Po kilku minutach odejdzie od dna i będzie można go obrócić.
3. W zależności od przepisu, możesz następnie dodać pozostałe składniki.
4. W każdym przypadku należy wypełnić szybkowar wodą, aż do oznaczenia MIN.
5. Zamknij szybkowar.

i WSKAZÓWKA:

Mięso zwykle gotuje się na wyższym ustawieniu regulatora ciśnienia (aż do MAX).

Zupy i gulasze

1. Napełnij szybkowar tylko do połowy, gdy przygotowujesz silnie pniące się lub rosnące jedzenie.
2. Najpierw gotuj zupę z otwartą pokrywką, usuwając wszelkie szumowiny.
3. Wymieszaj potrawę przed zamknięciem szybkowaru.
4. Wybierz ustawienie gotowania i rozpocznij gotowanie.

i WSKAZÓWKA:

Zupy i gulasze zwykle gotuje się na wyższym ustawieniu regulatora ciśnienia (aż do MAX).

Gotowanie na parze

„Gotowanie na parze” zachowuje również witaminy. Niemniej jednak, szybkowar pracuje bez ciśnienia. Warzywa i inne delikatne składniki są gotowane na wkładce do gotowania na parze.

1. Włóż wkładkę do gotowania na parze i napełnij szybkowar wodą do oznaczenia MIN.
2. Ułóż składniki na wkładce do gotowania na parze.
3. Zamknij szybkowar.
4. Przekręć regulator ciśnienia w kierunku symbolu  i zacznij gotować.

i WSKAZÓWKA:

Mrożonki mogą być gotowane w ten sam sposób.

Tabela czasów gotowania

Ogólne informacje

- Dużą zaletą szybkowaru jest oszczędność czasu. Gotowanie z ustawieniem ciśnienia MAX pozwala ugotować potrawę w jedną trzecią lub połowę zwykle potrzebnego do tego czasu. Jeśli danie wymaga 60 minut gotowania w normalnie używanym garnku, w szybkowarze zajmie to tylko od 20 do 30 minut.
- Gotowanie z ustawieniem BIO pozwala gotować w ok. 40 zamiast 60 minut.
- Niemniej jednak, w zależności od wagi, rozmiaru i rodzaju żywności, czasy gotowania mogą się również zmieniać podczas używania szybkowaru. Czas gotowania będzie przedłużony proporcjonalnie do zapełnienia szybkowaru.
- Możesz zaoszczędzić czas, tnąc wcześniej duże kawałki na mniejsze.

Czasy gotowania podane w poniższej tabeli są tylko orientacyjne i odnoszą się do 2 – 3 porcji jedzenia.

Świeże warzywa (ok. 500g)	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Karczoch	Gotowanie na parze	30
	MAX	8-10
Bakłażan	Gotowanie na parze	15-18
	BIO	3-4
Kalafior, brokuły (róże)	Gotowanie na parze	20-25
	BIO	3-4
Fasola, zielona lub woskowana	BIO	5-7
Zielony groszek	BIO	3-5
Marchew (w plastrach)	Gotowanie na parze	18-20
	BIO	4-6
Kapusta (czerwona lub biała)	MAX	3-5
Kalarepa (kawałki)	BIO	5-8
Dynia	Gotowanie na parze	16-18
	BIO	5-8
Kolba kukurydzy	MAX	3-5
Papryka (faszerowana)	BIO	8-10
Brukselka	Gotowanie na parze	24-26
	BIO	4-5
Seler (kawałki)	BIO	2-3
Szparagi	BIO	5-6
Szpinak	BIO	2-3

Dodatki (ok. 500g)	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Pierogi drożdżowe	BIO	6
Ziemniaki (w całości, średniej wielkości)	MAX	10-12
Brązowy ryż	MAX	8-9
Biały ryż	MAX	6-7

Mięso (ok. 500g)	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Golonka	MAX	30-40
Gulasz	MAX	15-20
Pieczony zając / królik	MAX	10-15
Wędzone żeberka	MAX	10-12
Jagnięcina (bez kości)	MAX	20-25
Rostbef	MAX	30-40
Ozorek wołowy	MAX	45-55
Rolady	MAX	15-20
Pieczeń wieprzowa	MAX	30-35
Ozorek wieprzowy	MAX	30

Mięso (ok. 500g)	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Gotowana wołowina	MAX	40-45

Drób	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Kaczka (pierś / udko)	MAX	10-15
Gęś (pierś / udko)	MAX	30
Kurczak (pierś / udko)	MAX	10-15
Pierś z indyka	MAX	30

Ryby (ok. 1000g)	Metoda gotowania	Czas gotowania (ok. min.)
Dorsz	BIO	13
Łosoś	BIO	13
Karmazyn	BIO	13
Sola	BIO	10
Tuńczyk (steiki)	BIO	13

Czyszczenie

Najprostszym sposobem, aby wymyć szybkowar jest zrobienie tego bezpośrednio po użyciu.

1. Poczekaj, aż metalowe części ostygną.
2. Zdejmij uszczelkę z pokrywy.
3. Wymyj części jak zwykle ręcznie w wodzie z mydłem.
 - Nie korzystaj z ostrych lub rysujących akcesoriów.
 - Przypalone resztki mogą zostać usunięte za pomocą gąbki do mycia naczyń.
 - Garnek może być myty w zmywarce do naczyń.
4. Osusz wszystkie części.
5. Na koniec sprawdź, czy zawory są wolne od resztek jedzenia.
6. Załóż z powrotem uszczelkę.

Montaż / demontaż regulatora ciśnienia

Demontaż zaworu ciśnienia może być konieczny w celu jego konserwacji lub wyczyszczenia. Aby to zrobić, będziesz potrzebować klucza SW 13 oraz trochę wiedzy technicznej i umiejętności. W razie potrzeby poproś o pomoc.

Demontaż

1. Obróć pokrywę spodem do góry i wykręć nakrętkę mocującą, łącznie z uszczelką znajdującą się pod spodem.
2. Wyjmij regulator ciśnienia. Uważaj na uszczelkę!
3. Oddziel przycisk od zaworu, obracając i naciskając.

Montaż

4. Po wyczyszczeniu lub wymianie części można zmontować przycisk i zawór ponownie obracając i naciskając.

WSKAZÓWKA:

Przycisk i zawór pasują do siebie tylko z jednej strony.

5. Umieść większą uszczelkę w pokrywce od góry, boki rowka skierowanym w dół.
6. Zamontuj ponownie regulator ciśnienia. Wykorzystaj profil w pokrywce.
7. Najpierw nałóż uszczelkę na gwint regulatora ciśnienia.
8. Następnie zamocuj nakrętkę.
9. Delikatnie dokręć nakrętkę przy użyciu klucza.
10. Regulator ciśnienia musi się kręcić z niewielkim oporem.
11. Jeśli tak się nie dzieje, poluzuj nieco nakrętkę.

Przechowywanie

Ostrożnie obchodź się z uszczelką!

- Przechowuj uszczelkę wewnątrz pokrywki.
WAŻNE: Połóż pokrywkę spodem do góry na szybkowarze. Pozwala to uszczelce pozostać w dobrym stanie.
- Przechowuj szybkowar / uszczelkę w ciemnym miejscu, które jest chronione przed słońcem i promieniowaniem UV.

Konserwacja i części zamienne

Dbaj o funkcjonowanie i bezpieczeństwo szybkowaru

Zużyte części powinny być regularnie wymieniane. Należy używać tylko oryginalnych części zamiennych.

- Wymień uszczelkę i inne części silikonowe nie później niż po 2 latach.

Czy istnieją jakieś inne części, które są uszkodzone, zdeformowane, pęknięte lub w złym stanie?

Oferujemy różne części zamienne.

Części zamienne, wymienione poniżej można zamówić u dealera.

Opis	Numer części zamiennej
PC-SKT 1101 Pokrywka, kompletna	8910710
PC-SKT 1101 Regulator ciśnienia	8910711
PC-SKT 1101 Zawór z pierścieniem silikonowym, podkładką, nakrętką	8910712
PC-SKT 1101 Uszczelka do pokrywki (AS22FX-01-03-Y)	8910713
PC-SKT 1101 Silikonowa uszczelka do zaworu bezpieczeństwa (8910712)	8910714
PC-SKT 1101 Rączka pokrywki	8910715
PC-SKT 1101 Rączka szybkowaru	8910716
PC-SKT 1101 Przeciwległa rączka szybkowaru	8910717
PC-SKT 1101 Wkładka do gotowania na parze	8910718
PC-SKT 1101 Wizualne wskaźniki ciśnienia wykonane z silikonu	8910719
PC-SKT 1101 Pokrywa szklana	8911010

Rozwiązywanie problemów

Czy masz problemy podczas gotowania? W wielu przypadkach będziesz w stanie rozwiązać ten problem na własną rękę. Poniżej znajduje się tabela z podpowiedziami jak samodzielnie rozwiązać niektóre problemy:

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Więcej pary niż zwykle ucieka ze wskaźnika ciśnienia podczas podgotowywania.	Szybkowar nie jest prawidłowo zamknięty.	Zamknij dokładnie szybkowar.
	Płyta grzewcza nie jest wystarczająco gorąca.	Wybierz wyższe ustawienie na swojej kuchence.
	Płyta jest zbyt mała dla szybkowaru.	Umieść szybkowar na palniku/grzejniku o odpowiedniej wielkości.
	Zawór bezpieczeństwa jest zablokowany lub uszczelka jest uszkodzona.	Wyczyść lub wymień odpowiednie części.
Para nie wydobywa się podczas podgotowywania.	Za mało płynu w szybkowarze.	Dolej płynu.
	Płyta grzewcza nie jest wystarczająco gorąca.	Wybierz wyższe ustawienie na swojej kuchence.
Para wydobywa się spod pokrywki.	Uszczelka jest zabrudzona, uszkodzona lub nieprawidłowo założona.	Sprawdź uszczelkę.
	Szybkowar nie jest prawidłowo zamknięty.	Zamknij dokładnie szybkowar.
Z regulatora ciśnienia wydostanie się mnóstwo pary.	Płyta grzewcza jest zbyt gorąca.	Wybierz niższe ustawienie na swojej kuchence.
	Nakrętka na spodzie pokrywki jest luźna.	Dokręć nakrętkę. Sprawdź również uszczelkę.
	Niewłaściwe ustawienie regulatora ciśnienia.	Przesuń regulator ciśnienia dalej do ustawienia MAX.
Z regulatora ciśnienia podczas gotowania wydostaje się para.	Regulator ciśnienia nie działa właściwie.	Przestań gotować. Wyczyść regulator ciśnienia. Sprawdź, czy do spodu pokrywki nic się nie przykleiło.
Mnóstwo pary wydobywa się spod pokrywki, pomimo tego, iż wskaźnik ciśnienia jest już podniesiony.	Defekt uszczelki.	Wymień uszczelkę.
	Uszczelka zadziałała jako mechanizm bezpieczeństwa.	Wyczyść i sprawdź regulator ciśnienia oraz zawór bezpieczeństwa.
Szybkowar może być zamknięty tylko przy użyciu siły lub urządzenie blokujące nie klika z powrotem na miejsce przy zamykaniu.	Uszczelka jest nieprawidłowo założona.	Sprawdź uszczelkę.
	Luźne śruby na pokrywce lub szybkowarze.	Sprawdź śruby.
	Blokada (9) na pokrywce jest już zablokowana.	Obrócić pokrywę do góry dnem i odblokuj mechanizm w dolnej części uchwytu.
Nie można otworzyć szybkowaru.	Szybkowar jest nadal pod ciśnieniem.	Uwolnij ciśnienie z szybkowaru.

Używanie jako garnek do gotowania ze szklaną pokrywą

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Ryzyko oparzeń! Uchwyty nagrzewają się! Zawsze korzystać z rękawic kuchennych.
- Nigdy nie podgrzewać pustego garnka ani garnka z tłuszczem na najwyższym ustawieniu mocy.
- W razie przegrzania wyłączyć natychmiast kuchenkę, ale **nie** zdejmować garnka! Pozostawić na kuchence i poczekać na ostygnięcie.

Przed pierwszym użyciem

Oczyścić garnek jak opisano w wodzie z dodatkiem środka myjącego. Wysuszyć następnie szmatką.

Użytkowanie

- Opłukać garnek wodą przed włożeniem żywności, która łatwo się pali.
- Użyć najwyższego ustawienia mocy w celu podgrzewania lub małego bądź średniego w celu gotowania.
- Podczas pieczenia nieznacznie podgrzać garnek. Stopić tłuszcz i włożyć żywność. Poczekać, aż dolna część pieczeni lekko zbrązowieje i dopiero wtedy ją obrócić.
- Kiedy korzystamy z garnka do głębokiego smażenia, należy przestrzegać poniższych ostrzeżeń:
 - Olej i tłuszcz mogą palić się podczas podgrzewania. Zachować ostrożność podczas użytkowania!
 - Nigdy nie mieszać tłuszczu z olejem, w przeciwnym razie mogą wykipieć z garnka. Mieszanie różnych rodzajów tłuszczu i oleju jest również niebezpieczne!
 - Nigdy nie dodawać wody do oleju!
 - Jeśli garnek zacznie się palić, nie gasić płomieni wodą. Należy wówczas użyć mokrej szmatki.
 - Tłuszcze i oleje muszą mieć wysoką stabilność cieplną. Nie używać margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Takie rodzaje tłuszczu nie są odpowiednie do głębokiego smażenia, jako że mogą wytwarzać dym już w niskich temperaturach. Zalecamy korzystanie z oleju do głębokiego smażenia.
 - Topić tłuszcze w temperaturze maksymalnie 60°C. Po stopieniu tłuszczu powoli zwiększać temperaturę do 160-175°C. Korzystać z odpowiedniego termometru w celu sprawdzenia temperatury.
- Aby uniknąć powstawania osadów z soli kuchennej, dosypywać soli do wody wyłącznie wtedy, gdy się gotuje.
- Nie używać naczynia do przechowywania żywności. Kiedy trzymamy żywność w naczyniu przez dłuższy czas materiał może ulec uszkodzeniu, a żywność może przejąć metaliczny posmak.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze wybierać płytę kuchenną tego samego lub mniejszego rozmiaru niż garnek.
- Użyć energii zebraną w płycie i na dole garnka. Zmniejszyć lub wyłączyć moc przed zakończeniem gotowania.
- Jeśli garnek posiada pokrywkę należy użyć jej podczas gotowania.

Czyszczenie i konserwacja

- Po użyciu wyczyścić garnek jak najszybciej gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Wysuszyć następnie szmatką.
- Odsączyć lepkie pozostałości. W razie konieczności użyć drewnianej łopatką, gąbki lub pędzelka, aby usunąć resztki. **Uwaga:** Nie używać twardych przedmiotów, druciaków, proszków do szorowania ani żrących środków do czyszczenia takich jak chlorowe wybielacze.
- Korzystać z dostępnych na rynku produktów do konserwacji garnków ze stali nierdzewnej w celu usuwania potencjalnych odbarwień.
- **Ostrzeżenie:** Nie płukać gorącej pokrywki wykonanej ze szkła pod zimną wodą. Pokrywka może uleć uszkodzeniu na skutek szoku temperaturowego.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyladowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o

ul. Opolska 1 a karczów

49 - 120 Dąbrowa