

Karta gwarancyjna do szybkowaru Ego*line

Okres gwarancji 25 lat na dno naczynia

Okres gwarancji 3 lata na powłokę

Pochodzenie: Niemcy

Importer i dystrybutor na Słowację i Polskę: Ego*line s.r.o., Janka Kráľa 43/6, 936 01 Šahy

Producent gwarantuje właścicielowi szybkowaru funkcjonalność, niezawodność materiału oraz jakość wykonania produktu. Przy prawidłowym podgrzewaniu, użytkowaniu i czyszczeniu, naczynie

Producent gwarantuje, że w przypadku wady produkcyjnej lub materiałowej naprawi produkt, a w przypadku wystąpienia wady niemożliwej do usunięcia – wymieni produkt na nowy o tej samej jakości i wartości.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń ani zużycia spowodowanego niewłaściwym użytkowaniem, nieprawidłowym obchodzeniem się, nieprzewidzianymi zdarzeniami, przegrzaniem lub użytkowaniem komercyjnym. Gwarancja nie obejmuje plam, utraty koloru, zarysowań ani wgnieceń. Zastrzegamy sobie prawo do odmowy uznania gwarancji w przypadku, gdy nie zostały spełnione wszystkie instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania naczynia zawarte w niniejszej instrukcji oraz gdy pielęgnacja i konserwacja nie były zgodne z naszymi zaleceniami.

Gwarancja obowiązuje tylko z ważnym dowodem zakupu (faktura, paragon) oraz z podbitą kartą gwarancyjną. Produkt przeznaczony do reklamacji musi zostać dostarczony pocztą lub osobiście na adres sprzedawcy lub importera. Reklamowane produkty przyjmowane są wyłącznie po uprzednim wyczyszczeniu!



Pieczętka potwierdzająca gwarancję

Dostawca na Słowację i Polskę: Ego*line s.r.o. J.Kráľa43/6, 936 01 Šahy

SZYBKOWAR

Instrukcja obsługi



Dziękujemy za okazane zaufanie!

Zainteresowanie naszymi produktami to najlepszy wybór dla Ciebie, Twojej rodziny, środowiska naturalnego i Twojego portfela! Doskonałość była zawsze naszą misją i dążeniem, aby dostarczyć Ci najwyższej jakości naczynia kuchenne, które pomogą Ci oszczędzać czas, energię i pieniądze, dzięki czemu będziesz mógł nadal prowadzić aktywny tryb życia. Szefowie kuchni na całym świecie na co dzień korzystają z wyjątkowej jakości naszych produktów. Dzięki ciągłej i bliskiej współpracy z Niemieckim Stowarzyszeniem Szefów Kuchni (German Chefs Association) oraz Niemiecką Narodową Drużyną Kulinarą wspólnie zaprojektowaliśmy i opracowaliśmy wiele nowych i innowacyjnych produktów.

Łączymy tradycję obróbki metali z najnowocześniejszą technologią i naszym doświadczeniem, wykorzystując przy tym najwyższej jakości materiały, aby zapewnić naszym klientom wyjątkową i premium jakość. Ty również możesz, korzystając z naszych naczyń kuchennych, osiągać doskonałe rezultaty kulinarne – jak najlepsi szefowie kuchni. Najlepsi na świecie gotują wyłącznie z najlepszymi na świecie!

Podczas Kulinarnej Olimpiady IKA 2016, 65 z 69 międzynarodowych drużyn kulinarnych biorących udział w konkursie gotowało z użyciem naszych produktów. Wraz z Niemiecką Narodową Drużyną Kulinarą opracowaliśmy naczynia kuchenne spełniające najwyższe oczekiwania.

Specjalistyczna wiedza szefów kuchni oraz nasze testy produktów bezpośrednio wpływają na rozwój i produkcję naszych wyrobów. Pomóż nam chronić środowisko!

Zalety Twojego nowego szybkowaru

Największa ilość minerałów i witamin pozostaje w wodzie podczas gotowania w zwykłym garnku, którą następnie wylewasz. Praktycznie wylewasz zdrowe składniki swojego jedzenia i spożywasz jedynie resztki. W nowym szybkowarze wszystkie składniki odżywcze pozostają w Twoim jedzeniu, ponieważ potrzebujesz tylko małej ilości wody, a Twoje jedzenie przygotowuje się w 1/3 czasu.

Nasze naczynia kuchenne są pierwszymi tego typu, które otrzymały certyfikat oszczędności energetycznej klasy A. Biorąc pod uwagę fakt, że aluminium jest najlepszym przewodnikiem ciepła, w połączeniu z naszym solidnym, 9-milimetrowym odlewany dnem zapewnia doskonałe przewodzenie ciepła, które jest długo magazynowane w spodzie naczynia. To rozwiązanie pozwala oszczędzać nasz najcenniejszy zasób... energię! Lotan® to nowa rewolucyjna technologia powłokowa przeznaczona do nowoczesnych zastosowań gastronomicznych.

Nieprzywierające właściwości naszej powłoki Lotan® ułatwiają mycie naczyń i pozostawiają powierzchnię idealnie czystą, bez bakterii.

Dzięki naszej powłoce Lotan® splukanie jest tak proste, że zmniejszysz również zużycie wody, co jest kolejnym cennym źródłem energii.

Nasze produkty są również poddawane recyklingowi. Jako jeden z nielicznych producentów na rynku, wytwarzamy wszystkie nasze produkty wewnętrznie. Dzięki temu mamy pełną kontrolę nad całym procesem produkcji, procedurami i kontrolą jakości. Zawsze spełniamy wszystkie standardy, kryteria i wytyczne, regularnie zdobywamy ważne nagrody i jesteśmy wyróżniani każdego roku za nasze innowacje. Standardowe testy jakości są podstawą, ale nasze testy jakości idą o krok dalej. Nasza firma została uhonorowana certyfikatem za spełnienie najwyższych ustalonych warunków zgodnie z normami ISO 9001-2008. Nasze naczynia kuchenne zapewnią Ci nowe kulinarne doświadczenie.

Porady dotyczące gotowania

Czas potrzebny na gotowanie zależy od ilości i jakości produktów, które chcesz przygotować. Dlatego czasy gotowania podane poniżej są tylko orientacyjne. Zamrożone produkty nie muszą być wcześniej rozmrażane. W takim przypadku należy nieco wydłużyć czas gotowania. Wskazówki w przepisach i tabela czasów gotowania to jedynie przykłady. Z czasem nabierzesz własnego doświadczenia i dokładnie będziesz wiedział, jaki czas gotowania jest niezbędny do przygotowania potrawy.

Zupy i duszone mięso

Jeśli czas gotowania nie różni się znacznie dla poszczególnych składników (np. dla mięsa i warzyw), gotuj mięso i warzywa razem z dodaną wodą. Jeśli czas gotowania jest bardzo różny, przerwij gotowanie mięsa, dodaj warzywa i w razie potrzeby dolej wodę. W ten sposób mięso i warzywa ugotują się równomiernie.

Kiedy gotowanie jest zakończone, pozwól parze powoli uciekać lub pozostaw garnek do ostygnięcia.

Warzywa

Jeśli warzywa są drobno pokrojone, czas gotowania będzie krótszy. Jeśli wolisz, aby były chrupiące, czas gotowania powinien być jeszcze krótszy. W przypadku większej ilości warzyw, czas gotowania będzie dłuższy.

Zalecenie: lepiej nie gotować za długo – zawsze można dodać czas gotowania.

Mięso

Mięso można gotować w całości lub pokrojone, w zależności od potrzeb, z odpowiednią ilością płynów. W ten sposób

uzyskany wywar można następnie wykorzystać do dalszej obróbki, np. do deglazowania.

Świeża ryba

Zawsze gotuj z odpowiednią ilością płynów do przygotowywanej potrawy. Ponieważ ryba ma bardzo delikatną konsystencję, należy otworzyć naczynie natychmiast po wyłączeniu czerwonego wskaźnika.

Zamrożone jedzenie

Czas potrzebny na rozmrożenie jest określony minutami, ale zależy także od ilości. Rozmrażanie w szybkowarze zachowuje witaminy, minerały i smak Twojego jedzenia.

Czasy gotowania

Zupa	Minuty	Stopnie
Zupa fasolowa	20	II
Sucha groch	20-25	II
Zupa warzywna	4-8	II
Zupa z ogona wołowego	10-15	II
Zupa ziemniaczana	5-6	II
Rosół wołowy	20-25	II
Minestrone	8-10	II
Zupa ryżowa	6-8	II
Zupa drobiowa	25-35	II
Zupa pomidorowa z ryżem	6-8	II

Duszone	Minuty	Stopnie
Duszoną kapusta	15	II
Soczewica (namoczona)	13-15	II
Wołowina po serbsku	8-10	II

Ryba	Minuty	Stopnie
Duszana ryba z ziemniakami	6-8	I
Ryba w sosie winowym z ziemniakami	6-8	I
Dorsz	4-6	I

Warzywa	Minuty	Stopnie
Kalafior	3-7	I
Zielony groch	3-5	I

Czyszczenie zaworu roboczego

Zdejmij plastikową pokrywę. Naciśnij zawór w dół i obróć go do pozycji „0”. Teraz możesz unieść zawór i wyjąć go z mocowania. Umyj go pod bieżącą wodą z kranu i umieść z powrotem na swoje miejsce. Upewnij się, że zaczepy są prawidłowo osadzone.

Szybkowar należy przechowywać w czystym i suchym miejscu. Pokrywki nie należy zakładać na naczynie ani go zamykać.

Naczynie przechowuj z pokrywką odwróconą do góry dnem.

Najczęściej zadawane przez Państwa pytania

Jeśli czas rozpoczęcia gotowania trwa zbyt długo:

- Źródło ciepła nie jest wystarczająco rozgrzane
- Włącz źródło ciepła na maksymalną moc

Jeśli czerwony wskaźnik na zaworze bezpieczeństwa się nie unosi, para nie wydobywa się z zaworu podczas gotowania

- W pierwszych minutach jest to normalne zjawisko (tworzenie się ciśnienia)

Jeśli to zjawisko się utrzymuje, sprawdź:

- Źródło ciepła jest wystarczająco gorące – jeśli nie, zwiększ moc grzania
- W naczyniu znajduje się odpowiednia ilość płynu
- Zawór roboczy jest ustawiony w pozycji I lub II
- Pokrywka jest prawidłowo założona
- Uszczelka lub krawędź naczynia nie są uszkodzone

Jeśli czerwony wskaźnik na zaworze bezpieczeństwa się unosi, ale para nie wydobywa się podczas gotowania z zaworu roboczego:

- Umieść szybkowar pod zimną wodą, aby obniżyć ciśnienie
- Otwórz szybkowar
- Wyczyść zawór roboczy i zawór bezpieczeństwa

Jeśli para wydobywa się wokół pokrywy, sprawdź:

- Czy pokrywka jest prawidłowo zamknięta
- Czy uszczelka jest prawidłowo założona na pokrywce
- Czy uszczelka jest w dobrym stanie – w razie potrzeby należy ją wymienić
- Czy pokrywka, zawór bezpieczeństwa i zawór roboczy są czyste
- Czy krawędź naczynia jest w dobrym stanie

Gdy nie można otworzyć pokrywy:

- Sprawdź, czy zawór roboczy jest w pozycji „para” – jeśli nie, stopniowo obniż ciśnienie
- W razie konieczności obniż ciśnienie pod strumieniem zimnej wody

Jeśli jedzenie nie jest ugotowane lub jest rozgotowane, sprawdź:

- Czas gotowania (zbyt krótki lub zbyt długi)
- Moc źródła ciepła
- Prawidłowe działanie zaworu roboczego
- Ilość płynu

Jeśli uchwyty szybkowaru się poluzują:

- Dokręć je za pomocą śrubokręta

Gdy jedzenie przypali się w szybkowarze:

- Pozostaw naczynie na jakiś czas do namoczenia przed umyciem
- Nigdy nie używaj wybielaczy ani środków czyszczących zawierających chlor

Jeśli uruchomi się jeden z systemów bezpieczeństwa:

- Wyłącz źródło ciepła
- Pozostaw szybkowar do ostygnięcia
- Otwórz gamek
- Sprawdź i wyczyść zawór roboczy, zawór bezpieczeństwa oraz uszczelkę

Ostrzeżenia bezpieczeństwa

Przed użyciem szybkowaru dokładnie przeczytaj całą instrukcję!

Ogólne informacje

- Przed pierwszym użyciem szybkowaru dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję i przechowuj ją w bezpiecznym miejscu do późniejszego wglądu.
- Osoby, które nie mają doświadczenia w używaniu szybkowaru, nie powinny go używać bez uprzedniego zapoznania się z tą instrukcją.
- Nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru, gdy znajduje się pod ciśnieniem.
- Nigdy nie zostawiaj dzieci bez nadzoru w pobliżu szybkowaru, gdy znajduje się on pod ciśnieniem.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawór roboczy i uszczelka są czyste. Sprawdź działanie zaworu ostrym przedmiotem – powinien swobodnie się poruszać (przeciwnie do oporu sprężyny).

Podczas gotowania

- Podczas gotowania w szybkowarze wytwarza się ciśnienie, dlatego konieczne jest prawidłowe zamknięcie pokrywy. Przeczytaj instrukcję użytkowania oraz zalecenia bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użycie szybkowaru może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń.
- Minimalna ilość płynu to około 350 ml, niezależnie od ilości przygotowywanego jedzenia.
- Szybkowar powinien być wypełniony co najmniej w 1/3 produktami.
- Nigdy nie napełniaj szybkowaru więcej niż do 2/3 jego pojemności. Jeśli gotujesz produkty, które zwiększają swoją objętość lub się pienią (np. ryż lub rośliny strączkowe), napełnij szybkowar tylko do połowy.
- Szybkowar należy ustawiać wyłącznie na źródle ciepła o średnicy równej średnicy garnka. Jeśli korzystasz z maksymalnej mocy grzania, nigdy nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru.
- Jeśli używasz kuchenki elektrycznej, płyta grzewcza musi mieć średnicę równą lub mniejszą niż średnica szybkowaru.
- Jeśli używasz kuchenki gazowej, płomień nie mogą wychodzić poza średnicę naczynia. Zbyt duży płomień może uszkodzić uchwyty naczynia.
- Jeśli używasz płyty ceramicznej, upewnij się, że dno naczynia jest czyste i suche.
- Szybkowar z pokrywką ciśnieniową może być używany wyłącznie do szybkiego gotowania. W innych przypadkach gamek można używać także do zwykłego gotowania – z pokrywką szklaną lub bez niej.

- Nigdy nie wkładaj szybkowaru do kuchenki mikrofalowej.
- Jeśli używasz pokrywy ciśnieniowej, nigdy nie piecz potraw w szybkowarze. Nie używaj go do smażenia na głębokim oleju.
- Nie używaj w szybkowarze żadnych metalowych ani ostrych przedmiotów.
- Nie używaj szybkowaru w piekarniku.
- Dokładnie przeczytaj wskazówki zawarte w instrukcji w części „Porady dotyczące gotowania” podczas przygotowywania specjalnych produktów spożywczych.
- Podczas gotowania mięsa, np. kielbasy ze sztuczną osłonką, zaleca się najpierw nakłuć osłonkę. Jeśli osłonka nie zostanie nakłuta, może pod wpływem ciśnienia napęcznieć i pęknąć. Wydobywający się płyn może spowodować poparzenia.
- Jeśli gotujesz mięso z cienką skórą, która po gotowaniu napęcznieła, nigdy jej nie przekłuwaj – poczekaj, aż sama opadnie. W przeciwnym razie możesz się poparzyć.
- Produkty, które pienią się podczas gotowania, nie nadają się do gotowania w szybkowarze. Do takich produktów należą mus jabłkowy, rabarbar, makaron, owies i inne rodzaje zbóż. Podczas gotowania mogą one unosić się ku górze i stwarzać ryzyko zatkania zaworu roboczego.
- Ak varite mazaavé potraviny, tlakový hmiac pred otvorením treba jemne potriašať.
- Počas varenia bude z prevádzkového ventilu vertikálne vychádzať para.
 - Jeśli gotujesz potrawy o gęstej konsystencji, przed otwarciem szybkowaru delikatnie nim potrząśnij.
 - Podczas gotowania para będzie wydobywać się pionowo z zaworu roboczego.
 - Jeśli szybkowar jest wciąż gorący, przenoś i dotykaj go ostrożnie – chwytaj za uchwyty garnka, a nie za uchwyt pokrywy. Uchwyty mogą być gorące wskutek nagrzania. Użyj rękawic ochronnych.
 - Gorącego szybkowaru chwytaj wyłącznie za jego uchwyty. Nigdy nie dotykaj jego zewnętrznej powierzchni podczas gotowania – może to spowodować poparzenia.
 - Nigdy nie otwieraj szybkowaru na siłę. Przed jego otwarciem zawsze upewnij się, że ciśnienie wewnątrz całkowicie spadło (zobacz dalsze instrukcje w podręczniku).
 - Jeśli naczynie nadal znajduje się pod ciśnieniem, nie wolno go otwierać na siłę. W takim przypadku ciśnienie można obniżyć, chłodząc szybkowar pod strumieniem bieżącej zimnej wody. Zawór parowy musi być odblokowany, w przeciwnym razie nie będzie można otworzyć szybkowaru.
 - Proszę przeczytać instrukcje dotyczące otwierania na str. 5.
 - Podczas gotowania nie wolno ingerować w systemy bezpieczeństwa.
 - Jeśli z naczynia wydobywa się para, chroń się przed jej bezpośrednim działaniem.

Czyszczenie i konserwacja

- Nie wkładaj pokrywki ani innych części do zmywarki.
- Nie używaj agresywnych środków czyszczących ani stalowych zmywaków do czyszczenia szybkowaru.
- Uważaj, aby nie mieć kontaktu z gorącą parą.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów i części zamiennych, a także pokrywek i naczyń.
- Nigdy nie modyfikuj systemów bezpieczeństwa – w przeciwnym razie może dojść do poparzenia. Jeśli uwalnia się para, chroń się przed jej bezpośrednim działaniem.
- Nie używaj zdeformowanych ani uszkodzonych szybkowarów lub ich akcesoriów.
- Jeśli konieczna jest naprawa, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- Obchodź się ze swoim szybkowarem ostrożnie – wtedy będzie Ci służył przez długie lata.
- Zachowaj tę instrukcję do późniejszego użytku.



Opis

Zawór roboczy (rys. 1)

Użyj zaworu roboczego, aby ustawić pożądaną intensywność gotowania.

Pozycja I: delikatne gotowanie (0,7 bara / 70 kPa)

Pozycja II: szybkie gotowanie (1,2 bara / 120 kPa)

Pozycja „para”: stopniowe uwalnianie ciśnienia, można otworzyć naczynie

Pozycja 0: demontaż i czyszczenie zaworu
Maksymalne dopuszczalne ciśnienie dla szybkowaru wynosi: 2,7 bara / 270 kPa

Elementy bezpieczeństwa

Podczas gotowania ciśnienie w naczyniu wzrasta, świeci czerwony wskaźnik (rys. 2b), gamek jest zamknięty (nigdy nie otwieraj go na siłę). Jeśli wskaźnik ciśnienia nie świeci (rys. 2a), gamek nie jest już pod ciśnieniem i możesz go otworzyć. Jeśli wystąpią nieoczekiwane okoliczności i zawór roboczy (rys. 1) nie wypuszcza pary jak powinien, zawór ten otworzy się zgodnie z określonymi wartościami ciśnienia.

Patentowany system otwierania/zamykania jedną ręką (rys. 4a/b)

Otwieranie i zdejmowanie pokrywki możliwe jest tylko jedną ręką, a pokrywkę można z powrotem na naczyniu w dowolnej pozycji.

UWAGA: Poczekaj, aż ciśnienie spadnie, nie otwieraj na siłę.

Pokrywka z uszczelką (rys. 5)

Uszczelka z czasem może ulec zużyciu, dlatego w razie potrzeby należy ją wymienić. Ważne: używaj wyłącznie oryginalnych części.

Otwarte bezpieczeństwo (rys. 6)

Kolejnym elementem systemu bezpieczeństwa jest otwór bezpieczeństwa na krawędzi pokrywki. Jeśli w naczyniu wystąpi nadmierne ciśnienie, para wydobywa się przez ten otwór.

Naczynie (rys. 7)

Szybkowar jest wykonany z wysokiej jakości odlewanej aluminium, ma atrakcyjny i trwały kształt. Bez pokrywki ciśnieniowej, z użyciem pokrywki szklanej lub bez niej, można go również używać jako zwykły gamek.

Używanie szybkowaru

Otwieranie szybkowaru

Obróć uchwyt pokrywki zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamek pokrywki został zwolniony z naczynia.

Dodawanie żywności do naczynia

Teraz możesz dodać jedzenie, które chcesz przygotować. Jeśli jedzenie tworzy pianę lub zwiększa swoją objętość podczas gotowania, upewnij się, że naczynie napełniasz tylko do połowy. W przeciwnym razie napełnij naczynie do 2/3 jego pojemności. Ilość podawana zawsze dotyczy zarówno jedzenia, jak i płynów.

Pamiętaj, że zawsze należy dodać płyn do naczynia (wodę lub bulion), ponieważ jest to niezbędne do wytworzenia ciśnienia podczas gotowania. UWAGA: Zawsze dodawaj odpowiednią ilość płynów. Nigdy nie pozostawiaj szybkowaru w pracy bez płynu.

Sprawdź, czy masz odpowiednią przestrzeń między jedzeniem a zaworami bezpieczeństwa. UWAGA: Nigdy nie kładź soli na dno naczynia. Dodawaj sól tylko do wrzącej wody i delikatnie wymieszaj.

Zamknięcie naczynia

Umieść pokrywkę na naczyniu. Obróć uchwyt pokrywki przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować zamek pokrywki na naczyniu. Dzięki systemowi otwierania/zamykania jedną ręką możesz umieścić pokrywkę na naczyniu w dowolnej pozycji.

Ustawienie stopnia ciśnienia

Ustaw żądany stopień ciśnienia za pomocą zaworu bezpieczeństwa:

Pozycja I:

Delikatne gotowanie: około 113°C do gotowania na parze i duszenia delikatnych potraw, takich jak: warzywa, ryby, owoce...

Pozycja II:

Szybkie gotowanie: około 120°C do gotowania i duszenia, np. mięsa, zup, duszonych potraw...

Umieść szybkowar z ustawionym stopniem ciśnienia na źródle ciepła i włącz je na maksymalną moc.

Gotowanie w szybkowarze

Wraz ze wzrostem ciśnienia w naczyniu zapali się czerwony wskaźnik na pokrywie. Naczynia nie należy otwierać, dopóki ciśnienie nie spadnie. Przez otwór bezpieczeństwa na krawędzi pokrywki wydobywa się para – należy zmniejszyć źródło ciepła lub ustawić je na minimalną moc. Gotowanie rozpocznie się (zobacz str. 7). W zależności od napełnienia naczynia, gotowanie rozpocznie się w ciągu kilku minut. Proces gotowania rozpoznamy po tym, że para nieprzerwanie wydobywa się z otworu bezpieczeństwa na krawędzi pokrywki. Teraz możesz zmniejszyć moc źródła ciepła.

Czas gotowania

Wyłącz kuchenkę.

Powoli wypuszczaj parę lub poczekaj, aż ciśnienie w naczyniu spadnie. Nigdy nie obracaj bezpośrednio pozycji II na pozycję „para”. Najpierw obróć pozycję II na pozycję I, poczekaj chwilę, a następnie obróć na pozycję „para”. Bezpośrednio możesz obracać pozycję I na pozycję „para” tylko wtedy, gdy ustawiasz parametry gotowania I.

UWAGA: Wydobywająca się para jest bardzo gorąca – istnieje ryzyko poparzenia i oparzenia. Zawsze chroń swoją twarz, ciało i ręce przed wydobywającą się parą. (zobacz rys. 4)

Otwieranie szybkowaru

Kiedy para przestanie wydobywać się z zaworu i wskaźnik ciśnienia już nie świeci, możesz otworzyć szybkowar. Pokrywkę można zdjąć z naczynia.

UWAGA: Nigdy nie otwieraj pokrywki na siłę.

Istnieją 3 metody obniżania ciśnienia:

A) Pozostaw szybkowar do ostygnięcia
Poczekaj, aż czerwony wskaźnik na zaworze bezpieczeństwa samoczynnie zgaśnie. Ta metoda jest zalecana w przypadku potraw, które są tłuste lub pienią się podczas gotowania. Niechajcie hrnieć vychladnúť

B) Powolne obniżanie ciśnienia

Powoli obróć zawór ciśnieniowy do pozycji „para”. Nigdy nie obracaj bezpośrednio z pozycji II na pozycję „para”. Obróć z pozycji II na pozycję I, poczekaj chwilę, a następnie możesz obrócić pozycję I na pozycję „para”. Kiedy gotujesz pod ciśnieniem na pozycji I, wtedy możesz bezpośrednio obrócić na pozycję „para”.

UWAGA: Wydobywająca się para jest bardzo gorąca.

NIGDY nie otwieraj pokrywki na siłę ani nie ingeruj w systemy bezpieczeństwa. Szybkowar można otworzyć tylko wtedy, gdy nie jest pod ciśnieniem.

C) Szybkie obniżenie ciśnienia

Umieść szybkowar pod strumieniem zimnej wody i pozwól wodzie płynąć na gamek, aż czerwony wskaźnik zniknie. Następnie ustaw zawór roboczy na pozycję „para”. Kiedy z naczynia przestanie wydobywać się para, możesz zdjąć pokrywkę.

Czyszczenie i konserwacja

Szybkowar należy myć po każdym użyciu ciepłą wodą i środkiem czyszczącym do naczyń. Nie używaj drażniących środków czyszczących, stalowych zmywaków, wybielaczy ani środków czyszczących zawierających chlor. Pokrywkę zawsze myj ręcznie.

Czyszczenie i wymiana uszczelki

Uszczelkę umyj pod strumieniem wody z kranu i pozwól jej wyschnąć. Jeśli uszczelka zacznie twardnieć (gdy zacznie zmieniać kolor na brązowy), należy ją wymienić.

Czyszczenie zaworu bezpieczeństwa

Zawór bezpieczeństwa oraz pokrywkę umyj pod strumieniem wody z kranu.