

# BergHOFF instrukcja obsługi szybkowaru z serii Zeno

## 1. OGÓLNY OPIS

Szybkowar z serii Zeno zaprojektowany został, by zaspokoić oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów!

### Komponenty

1. Garnek
2. Pokrywa
3. Dolny uchwyt boczny
4. Górny uchwyt boczny
5. Uchwyt pokrywy
6. 3-poziomowy zawór ciśnieniowy
7. Zawór bezpieczeństwa
8. Gumowa uszczelka
9. Bezpieczne otwarcie/otwór bezpieczeństwa
10. Przełącznik (otwórz / zamknij)
11. Sześciowarstwowe dno

## 2. WAŻNE WSKAZÓWKI!

a) Prosimy o przeczytanie wszystkich wskazówek!

b) Z szybkowarów nie należy korzystać, jeśli w pobliżu przebywają dzieci lub zwierzęta domowe.

c) Szybkowaru nie należy pozostawiać bez właściwego nadzoru.

d) Nie wolno wstawiać szybkowaru do nagrzanego piekarnika.

e) Jeśli przenosicie lub przestawiacie Państwo szybkowar wówczas, gdy jest on pod ciśnieniem, prosimy, abyście wykonywali Państwo tę czynność z największą ostrożnością. Prosimy nie dotykać gorącej powierzchni, lecz korzystać z uchwytów bocznych (pod żadnym pozorem nie należy dotykać uchwytu pokrywy!). Jeśli zaistnieje taka konieczność, wówczas dodatkowo należy założyć rękawice.

f) Szybkowaru nie wolno używać do innych celów niż tych, które zostały przewidziane.

g) Niniejsze urządzenie gotuje pod ciśnieniem i dlatego też (przy niewłaściwym użytkowaniu garnka) mogą powstać poparzenia. Należy się upewnić, czy szybkowar jest odpowiednio zamknięty. W tym wypadku polecamy zapoznanie się z rozdziałem "Instrukcje użytkowania".

h) Do otwarcia szybkowaru nigdy nie należy używać siły. Prosimy nie otwierać garnka, jeśli nie upewnicie się Państwo, że ciśnienie wewnątrz zupełnie nie spadło. W tym wypadku polecamy zapoznanie się z rozdziałem "Instrukcje użytkowania".

i) Nigdy nie należy korzystać z szybkowaru bez dodania wody lub innych płynów. Mogłoby to spowodować poważne uszkodzenie.

j) Prosimy nie napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności. Gotując określone potrawy, które podczas gotowania wytwarzają pianę lub pęczniej (warzywa, ryż...) szybkowar nie powinien być napełniony powyżej połowy (1/2) swojej maksymalnej pojemności.

k) Podczas gotowania mięsa ze skórą (np. ozora wołowego lub kurczaka), które pod wpływem ciśnienia może nabrznieć, prosimy nie nakłuwać mięsa, wówczas, gdy skóra jest nabrzmiała (grozi to poparzeniem!).

l) Gotując potrawy o „ciastowatej” konsystencji (które mają skłonność do wytwarzania piany), należy przed otwarciem pokrywy delikatnie wstrząsnąć garnkiem, po to aby uniknąć wybuchu.

m) Przed każdym użyciem, sprawdzić należy, czy zawory nie są zablokowane. Patrz "Instrukcje użytkowania".

n) Nigdy nie należy korzystać z szybkowaru w celu przyrządzenia pod ciśnieniem mocno lub lekko smażonych potraw.

o) Nie należy zmieniać żadnego z zabezpieczeń. W tym wypadku polecamy zapoznanie się z rozdziałem "Instrukcje użytkowania".

p) Do danego modelu stosować należy wyłącznie części zamienne wytwarzane przez producenta. Wskazane jest, aby korzystać z garnka lub przykrywki tego samego producenta, po to, aby były one kompatybilne.

q) Niniejszą instrukcję należy przechować pod ręką!

## 3. ZALETY

- **szybki:**

zaprojektowany specjalnie w tym celu, aby gotować tak szybko, jak to możliwe. Jest to wynik wieloletnich doświadczeń oraz obszernych badań!

- **zdrowy:**

w szybkowarze, jakość oraz smak potraw jedynie wzrasta oraz dzięki gotowaniu przy pomocy niewielkiej ilości wody, bez tlenu i w krótkim czasie, wszystkie potrawy zostają przyrządzone w bardzo zdrowy sposób.

W ten sposób w możliwie największym stopniu zachowane zostają podstawowe wartości odżywcze, takie jak witaminy, minerały i aromat.

- **ekonomiczny:**

gotowanie w szybkowarze pozwala na oszczędność ENERGII (aż do 50%).

- **bezpieczny:**

- o uchwyty boczne nie nagrzewają się, co podnosi stopień bezpieczeństwa. Również dzięki i specjalnemu kształtowi, Państwa ręce nie będą miały styczności, ani z garnkiem, ani pokrywą
- o określona ilość zabezpieczeń służy temu, aby użytkowanie było całkowicie bezpieczne:
  - zawór do bezpiecznego otwierania (pokrywy nie można otworzyć, gdy wewnątrz garnka jest określone ciśnienie)
  - zawór do bezpiecznego zamykania (ciśnienie nie podniesie się, aż pokrywa nie zostanie poprawnie zamknięta, a przełącznik nie zostanie właściwie zamknięty)
  - zawór bezpieczeństwa w przypadku zbyt wysokiego ciśnienia
  - (gdy tylko ciśnienie osiągnie poziom 80 kpa / 0.8 bar, zawór ciśnieniowy (znajdujący się w prawym uchwycie bocznym) reguluje ciśnienie wewnętrzne i wypuszcza parę. Zawór bezpieczeństwa umiejscowiony wewnątrz lewego bocznego uchwytu zapobiega, aby nadciśnienie nie podnosiło się. Automatyczny system wypuszczenia pary zostaje uruchomiony, gdy ciśnienie wewnętrzne przewyższa 120 kpa / 1.2 bar. W przypadku, gdy z jakiegoś powodu, zawór bezpieczeństwa i zawór ciśnieniowy nie działają lub gdy ciśnienie w naczyniu nadal rośnie, uszczelka gumowa zostaje przyciśnięta do brzegu pokrywy, powodując wydalenie zbyt dużej ilości pary oraz spadek ciśnienia)

- **materiał:**

stal nierdzewna z serii 18/10

- **dno:**

rewolucyjne 6-warstwowe dno (pat. n°. PCT/BE01/00194) służące szybkiemu i energooszczędnemu gotowaniu (przystosowane do każdego rodzaju kuchenek)

## 4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

### 5.

Przed pierwszym użyciem szybkowaru należy usunąć wszystkie naklejki! Szybkowar oraz pokrywę należy umyć łagodnymi detergentami, opłukać i dokładnie wysuszyć.

#### 4.1. Zamykanie szybkowaru

Zanim szybkowar zostanie zamknięty, **sprawdzić należy wszystkie zawory bezpieczeństwa, upewniając się przy tym, czy zawory ciśnieniowe i bezpieczeństwa nie są zablokowane oraz czy uszczelka gumowa umieszczona jest we właściwy sposób na brzegu pokrywy.**

Pokrywę należy umieścić tak, aby znak (-) znajdujący się na pokrywie umieszczony był przeciwnie do strzałki (►) znajdującej się na podstawie bocznego uchwytu. Prawą ręką lekko nacisnąć pokrywę, natomiast lewą ręką przekreślić górny uchwyt horyzontalnie w prawą stronę, dotąd aż, nie można będzie nim już ruszać. Następnie pociągnąć przełącznik w kierunku środka garnka, do pozycji zamknięcia.

**Ciśnienie nie podniesie się, gdy pokrywa nie będzie poprawnie zamknięta!**

#### 4.2. Otwieranie szybkowaru

Przy pomocy przełącznika, znajdującego się w pozycji otwierania, górny uchwyt boczny należy przesunąć w lewym kierunku. Pokrywę należy podnieść, gdy oznaczenie ( - znajdujące się na pokrywie) będzie naprzeciwko (►) na dolnym uchwycie bocznym.

Przed zdjęciem pokrywy garnek należy potrząsnąć, aby usunąć wszystkie możliwe gorące miejsca, które mogłyby utworzyć się wewnątrz. **Nigdy nie należy dotykać pokrywy ręką, gdy szybkowar nie ostygł!**

#### 4.3. Gotowanie pod ciśnieniem

Garnek postawić na źródle ciepła. **Istotnym jest, aby dodana została minimalna ilość wody lub innych płynów, tak aby można było wytworzyć parę. Nigdy nie należy jednak napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego maksymalnej pojemności. Podczas gotowania potraw produkujących pianę, nie należy napełniać garnka powyżej 1/2 jego pojemności. Zaleca się to szczególnie podczas gotowania zup, warzyw, grochu itp. Unikać należy parowania potraw.**

W przypadku, gdy do gotowania używacie Państwo gazu, **wówczas od samego początku należy kontrolować płomień, należy unikać również, aby płomień wydostawał się poza podstawę szybkowaru. Dlatego też istotne jest, aby szybkar znajdował się centralnie na płomieniu gazu, oszczędzając tym samym energię i unikając przypalenia uchwytów i gumowej uszczelki.**

Jeśli zawór ciśnieniowy **podniesie się**, wypuszczając parę, należy **zmniejszyć** źródło ciepła, tak, aby nieprzerwanie wydostawać się mogła mała ilość pary. W ten sposób doskonale można ugotować żywność, tzn. zachowując jak największą ilość witamin, minerałów i smaku. **W przypadku, gdy zawór ciśnieniowy całkowicie przestanie wypuszczać parę, należy wyłączyć źródło ciepła. Jeśli zawór będzie wypuszczał parę zbyt gwałtownie, należy zupełnie zgasić ogień.**

Całkiem normalne jest, iż podczas gotowania przez **zawór bezpieczeństwa** wydobywa się **mała ilości pary.**

Jeśli gotowanie zostanie zakończone, szybkar należy otworzyć w następujący sposób:

- Szybkar usunąć ze źródła ciepła.
- Garnek umieścić w zlewozmywaku (pod kranem) i schłodzić zimną wodą. **Nigdy nie należy zanurzyć garnka w wodzie.**
- Po schłodzeniu garnka, przełącznik należy delikatnie pchnąć do przodu (do pozycji otwarcia) i otworzyć szybkar

**⚠ Nie należy usiłować otwierać szybkowaru, podczas, gdy będzie on jeszcze gorący lub jeśli z zaworu ciśnieniowego nadal będzie wydostawała się para!**

#### 4.4. Trzy niezależne systemy bezpieczeństwa

- Jak tylko ciśnienie osiągnie poziom 80 kpa / 0.8 bar (ciśnienie robocze), zawór ciśnieniowy reguluje ciśnienie wewnętrzne i wypuszcza parę.
- Zawór bezpieczeństwa znajdujący się wewnątrz lewego uchwytu bocznego zatrzymuje podnoszenie się nadciśnienia. Aktywowany jest automatyczny parowy system wypuszczenia, wówczas gdy ciśnienie wewnętrzne przewyższa poziom 120 kpa / 1.2 bar.
- Jeśli z jakiegoś powodu, pierwszy zawór ciśnieniowy jest uszkodzony i ciśnienie wewnątrz wzrasta, gumowa uszczelka zostaje dociśnięta do brzegu pokrywy, powodując, iż zbyteczna para ulotni się i ciśnienie spadnie.

#### 5. WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

Jeśli zauważycie Państwo, iż zawór ciśnieniowy nie podnosi się, oznaczać może to, że:

- przełącznik nie znajduje się w pozycji zamknięcia.
- wewnątrz szybkowaru nie ma wystarczającej ilości płynów. Należy sprawdzić i dodać odpowiednią ilość.
- uszczelka gumowa jest brudna lub uszkodzona. Należy ją wyczyścić lub wymienić.
- temperatura kuchenki jest zbyt niska. Należy zwiększyć płomień

Jeśli zauważycie Państwo, iż na brzegu pokrywy ulatnia się para spowodowane może to być przez następujące czynniki:

- Szybkar jest niewłaściwie zamknięty. Należy sprawdzić i ewentualnie powtórzyć operację zamknięcia.
- Uszczelka pokrywy nie znajduje się we właściwej pozycji lub jest uszkodzona. Usunąć uszczelkę i ponownie umieścić ją we właściwej pozycji.

W przypadku, gdy uszczelka gumowa ulokowana w obręczy pokrywy:

- zmniejszyć źródło ciepła; po chwili uszczelka sama wróci na właściwe miejsce (jeśli nie, należy ją poprawić)
- gdy zmniejszenie mocy ciepła jest bezskuteczne, natychmiast należy zakończyć gotowanie (szybkar zdjąć ze źródła ciepła i postawić go w zlewozmywaku (pod kranem) i schłodzić zimną wodą)

**⚠ Nie należy usiłować wykonać modyfikacji którejkolwiek z części lub usiłować zmontowania jej w inny sposób niż wskazany. Używać należy wyłącznie zapasowych części producenta (dostępnych u przedstawiciela).**

#### 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

##### 6.1. Pokrywa

- pokrywę należy zawsze myć ręcznie (korzystając z miękkiej szczoteczki lub szmatki); **nigdy nie należy wkładać jej do zmywarki**
- **przed każdym użytkowaniem należy sprawdzić, czy zawory nie są zapchane przez resztki jedzenia lub inne cząsteczki. Jeśli tak, wówczas należy je dokładnie oczyścić!**
- zawory nie muszą być czyszczone przed każdym użytkowaniem szybkowaru, jeśli robicie to Państwo cyklicznie, wówczas należy je oczyścić, gdy zauważycie, że są zanieczyszczone
- gumową uszczelkę należy umyć po każdym użyciu i opłukać ciepłą wodą lub łagodnym detergentem. Po wytarciu należy ją prawidłowo umieścić w pokrywie. W sytuacji, gdy szybkar nie będzie używany przez dłuższy okres czasu, uszczelka powinna być przechowywana osobno. W celu zapewnienia właściwego funkcjonowania, uszczelka powinna być zmieniana co roku. Rada: na uszczelkę należy nanieść niewielką ilość oleju. Zabieg ten przyczyni się do wydłużenia jej okresu użytkowania i poprawi funkcjonowanie.

##### 6.2. Garnek

- w celu zakonserwowania Państwa szybkowaru, polecamy po każdym użyciu mycie pod ciepłą wodą przy użyciu łagodnego detergentu. Używajcie Państwo miękkiej gąbki lub szmatki; środki czyszczące zawierające elementy ścierne lub szczotki do szorowania mogą spowodować utratę połysku polerowanej powłoki produktu. Po umyciu należy garnek gruntownie wytrzeć. Garnek szybkowaru może zostać również umieszczony w zmywarce do naczyń.
- od czasu do czasu, w zależności od przyrządzonej potrawy, jak również zależnie od zawartości wapna w użytkowanej wodzie, pojawić się mogą plamy lub odbarwienia; jednakże, one nie mają wpływu na funkcjonowanie/właściwości szybkowaru. Jeśli wytrzeć Państwo garnek octem, wszystkie plamy znikną (użyć możecie Państwo również "magicznego środka do czyszczenia stali nierdzewnej firmy BerghOFF"). **W żadnym wypadku nie należy w środku szybkowaru pozostawiać wybielacza (nawet wówczas nie, jeśli jest rozcieńczony), sosu pomidorowego ... na dłuższy czas, w celu uniknięcia powstania osadu z rdzy**
- po użyciu, najlepsze jest, aby przechowywać szybkar pokrywką do góry, unikając tym samym deformacji gumowej uszczelki
- jeśli szybkar nie będzie używany przez dłuższy okres czasu, należy wyczyścić garnek i pokrywę i przechowywać je w suchym miejscu. Jest to o tyle ważne, aby uniknąć stukania garnka i pokrywy o siebie, a tym samym uniknąć zniekształcenia.

**Życzymy Państwu dużo przyjemności podczas korzystania z Państwa nowego szybkowaru!**