

BergHOFF® instrukcja obsługi szybkowaru z serii Zeno

Szanowni Państwo!

Po pierwsze, bardzo dziękujemy za zaufanie, którym obdarzyliście Państwo firmę BergHOFF, nabywając nasz szybkowar! W ten sposób dajecie nam Państwo wyraźny znak, iż nasze wysiłki zostały docenione. Nasze starania mają na celu wzbogacenie i uproszczenie Państwa poczynań kulinarnych oraz zwiększenie ich efektywności i bezpieczeństwa.

Firma BergHOFF produkuje wyłącznie produkty, które spełniają wymagania najwyższych norm jakościowych. W jaki sposób odnosimy sukces? To proste – zawsze spoglądamy w przyszłość i wspieramy nowe pomysły!.

Prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji. Znajdą Państwo w niej niezbędne specyfikacje techniczne, praktyczne porady, wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, informacje dotyczące czyszczenia oraz konserwacji...

Czas poświęcony na przeczytanie niniejszej instrukcji z pewnością się opłaci, a właściwa troska o nabyte urządzenie sprawi, iż stanie się ono dla Państwa źródłem przyjemności na długie lata!

1. OPIS OGÓLNY

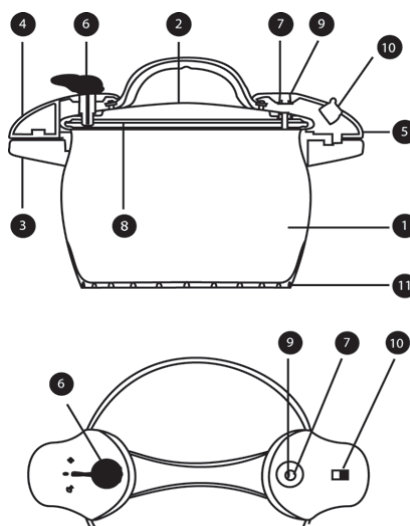
Model 24-4L-A, pojemność 4L

Model 24-6L-A, pojemność 6L

Model 24-8L-A, pojemność 8L

Model 24-10L-A, pojemność 10L

Szybkowar z serii Zeno zaprojektowany został tak, 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 z uszczelką zaworu
8. Gumowa uszczelka (24 cm)
9. Bezpieczne otwarcie/otwór bezpieczeństwa
10. Przełącznik (otwórz / zamknij)
11. Sześciowarstwowe dno typu sandwich

UWAGA: Z wyjątkiem wymiany dużej uszczelki (8) oraz uszczelki zaworu (7) wszelkie naprawy szybkowaru powinny być wykonywane w serwisie naprawczym – Nois Sp. z o.o., ul. Jutrzenki 12, 02-233 Warszawa.

Części zapasowe: USZCZELKA 24 CM (nr artykułu: 1109589), USZCZELKA ZAWORU (nr artykułu: 1109596)

Dostosowane do wszystkich źródeł ciepła (kuchenki gazowe, elektryczne, indukcyjne, halogenowe i vitroceramiczne)

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 nagranych piekarników.
- e) Jeśli przenosicie lub przestawiacie Państwo szybkowar wówczas, gdy jest on pod ciśnieniem, prosimy o zachowanie największej ostrożności. Prosimy nie dotykać gorącej powierzchni, lecz korzystać z uchwytów bocznych (pod żadnym pozorem nie należy dotykać uchwytu pokrywy!). Jeśli zaistnieje taka konieczność, należy założyć rękawice.
- f) Szybkowaru nie wolno używać do celów innych niż te, do których został on przewidziany.
- g) Niniejsze urządzenie gotuje pod ciśnieniem i dlatego też (przy niewłaściwym użytkowaniu) może spowodować poparzenia. Przed uruchomieniem należy się upewnić, czy szybkowar jest odpowiednio zamknięty. W celu uzyskania dalszych informacji prosimy o 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 celu uzyskania dalszych informacji prosimy o zapoznanie się z rozdziałem "Instrukcje użytkowania".
- i) Nigdy nie należy korzystać z szybkowaru bez użycia wody lub innych płynów. Mogłoby to spowodować jego poważne uszkodzenie.

j) Prosimy nie napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności. Gotując potrawy, które podczas gotowania wytwarzają pianę lub pęcznieją (warzywa, ryż...), nie należy napełniać szybkowaru powyżej połowy (1/2) jego maksymalnej pojemności.

k) Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozora wołowego lub kurczaka), które pod wpływem ciśnienia może zwiększyć objętość, prosimy go nie nakłuwać, gdy skóra jest nabrzmiąta (grozi to poparzeniem!).

l) Gotując potrawy o „ciastowatej” konsystencji (które mogą tworzyć pianę), przed otwarciem pokrywy należy delikatnie wstrząsnąć garnkiem, aby uniknąć wybuchu (i oparzeń).

m) Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy zawory nie są zablokowane. W celu uzyskania dalszych informacji prosimy o zapoznanie się z rozdziałem „Instrukcje użytkowania”.

n) Z szybkowaru nie należy korzystać w celu smażenia w głębokim tłuszczu lub spulchniania ciasta pod ciśnieniem.

o) Nie należy zmieniać żadnego z zabezpieczeń. W celu uzyskania dalszych informacji prosimy o zapoznanie się z rozdziałem „Instrukcje użytkowania”.

p) Do danego modelu stosować należy wyłącznie części zamienne producenta. Należy korzystać z garnka i przykrywki tego samego producenta, które są oznaczone jako kompatybilne.

q) Niniejszą instrukcję należy przechowywać pod ręką!

3. ZALETY

- **szybki:**

zaprojektowany specjalnie po to, by gotować tak szybko, jak to możliwe. Owoc wieloletnich doświadczeń oraz rozległych badań!

- **zdrowy:**

gotowanie w szybkowarze gwarantuje lepszą jakość i smak potraw, zaś 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:**

- uchwyty boczne nie nagrzewają się, co podnosi stopień bezpieczeństwa. Dzięki specjalnemu kształtowi naczynia Państwa ręce nie będą miały styczności ani z garnkiem, ani z pokrywą
- szybkowar posiada zabezpieczenia zapewniające całkowicie bezpieczne użytkowanie:

- zawór do bezpiecznego otwierania (pokrywy nie można otworzyć, gdy wewnątrz garnka panuje określone ciśnienie)
- zawór do bezpiecznego zamykania (ciśnienie nie podniesie się, dopóki pokrywa nie zostanie poprawnie zamknięta, a przełącznik nie zostanie właściwie zamknięty)
- zawór bezpieczeństwa w przypadku zbyt wysokiego ciśnienia (gdy ciśnienie osiąga 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 dalszemu wzrostowi ciśnienia. Automatyczny system wypuszczenia pary zostaje uruchomiony, gdy ciśnienie wewnętrzne przewyższa 120 kpa / 1.2 bar. Jeżeli z jakiegoś powodu zawór bezpieczeństwa i zawór ciśnieniowy nie działają lub gdy ciśnienie w naczyniu nadal rośnie, uszczelka gumowa zostaje wypchnięta przez brzeg pokrywy, uwalniając zbyt dużą ilość pary oraz powodując spadek ciśnienia)

- materiał:

stal nierdzewna z serii 18/10

- dno:

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

4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem szybkowaru należy usunąć wszystkie naklejki! Szybkowar, pokrywę oraz gumową uszczelkę należy umyć łagodnym detergentem, opłukać i dokładnie wysuszyć.

4.1. Zamykanie szybkowaru

Zanim szybkowar zostanie zamknięty, **należy sprawdzić 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 przeciwległe do strzałki (►) znajdującej się na dolnym uchwycie bocznym. Prawą ręką lekko nacisnąć pokrywę, natomiast lewą ręką przekręcić górny uchwyt boczny horyzontalnie w prawą stronę do momentu, aż znaki znajdą się w jednej linii i nie można będzie dalej przesunąć uchwytu. Następnie pociągnąć przełącznik w kierunku środka garnka, do pozycji zamknięcia.

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

4.2. Otwieranie szybkowaru

Przełącznik powinien znajdować się w pozycji otwierania, zaś górny uchwyt boczny należy przesunąć w lewo. 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 lub zagłębienia, które mogły utworzyć się wewnątrz. **Uchwytu pokrywy nie należy dotykać ręką, gdy szybkowar nie ostygł!**

4.3. Gotowanie pod ciśnieniem

Przygotowanie:

Bardzo ważne jest, aby dodać minimalną ilość wody lub innego płynu, tak aby mogła powstać para. Nigdy nie należy jednak napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego maksymalnej pojemności! Podczas gotowania potraw wytwarzających pianę lub zwiększających objętość nie należy napełniać garnka powyżej 1/2 jego maksymalnej pojemności.

Zaleca się to szczególnie podczas gotowania zup, warzyw, grochu itp. Unikać należy całkowitego wyparowania cieczy.

Pokrywę należy odpowiednio zamknąć zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 4.1. Następnie należy wybrać poziom gotowania – poziom I (niskie ciśnienie) lub poziom II (wysokie ciśnienie) ustawiając zawór ciśnienia (6). W wybraniu odpowiedniego poziomu pomocna może się okazać tabelka z czasem gotowania, którą znajdują Państwo w dalszej części instrukcji.

Gotowanie:

Szybkowar należy umieścić na źródle ciepła. W przypadku, gdy do gotowania używacie Państwo gazu, **wówczas od samego początku należy kontrolować płomień, unikając sytuacji, w której płomień wydostaje się poza podstawę szybkowaru. Dlatego też ważne jest, aby szybkowar znajdował się centralnie nad płomieniem gazu.** Pozwoli to na oszczędność energii i uniknięcie przypalenia uchwytów i gumowej uszczelki.

Jeśli pokrywa została właściwie zamknięta, po chwili zawór bezpieczeństwa (7) w otworze bezpieczeństwa podniesie się. Spowoduje to uszczelnienie szybkowaru, dzięki czemu wewnątrz garnka zacznie wytwarzać się ciśnienie.

Gdy następnie zawór ciśnieniowy (6) **podniesie się** wypuszczając parę, należy **zmniejszyć** natężenie ciepła, tak aby nieprzerwanie ulatniała się mała ilość pary. W ten sposób osiągnięte zostanie odpowiednie ciśnienie robocze,

dzięki czemu żywność doskonale się ugotuje, zachowując jak największą ilość witamin, minerałów oraz naturalny aromat. **Jeżeli zawór ciśnieniowy przestanie wypuszczać parę w trakcie gotowania, należy zwiększyć natężenie ciepła. Jeśli zawór będzie wypuszczał parę zbyt gwałtownie, należy zmniejszyć ogień.**

Mała ilości pary wydobywająca się podczas gotowania przez **zawór bezpieczeństwa** jest zjawiskiem całkiem normalnym.

Otwieranie szybkowaru:

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

- Wyłączyć źródło ciepła.
- Zawór bezpieczeństwa (6) ustawić w pozycji oznaczonej symbolem pary, a następnie odczekać, aż para ulotni się z garnka.
- Po ostygnięciu garnka, przełącznik na uchwycie należy delikatnie pchnąć do przodu (do pozycji otwarcia) i zdjąć pokrywkę

⚠ Nie należy próbować otwierać szybkowaru, gdy jest on jeszcze gorący, lub jeśli z zaworu ciśnieniowego nadal wydobywa się para!

4.4. Trzy niezależne systemy bezpieczeństwa

- Gdy ciśnienie osiągnie poziom 80 kpa / 0.8 bar (ciśnienie robocze), zawór ciśnieniowy (umieszczony w prawym uchwycie bocznym) reguluje ciśnienie wewnętrzne i wypuszcza parę.
- Zawór bezpieczeństwa, znajdujący się wewnątrz lewego uchwytu bocznego, zapobiega podnoszeniu się ciśnienia. Automatyczny system wypuszczenia pary aktywowany jest wówczas, gdy ciśnienie wewnętrzne przewyższa poziom 120 kpa / 1.2 bar.
- Jeśli z jakiegoś powodu zawór ciśnieniowy i zawór bezpieczeństwa nie działają i ciśnienie wewnątrz wzrasta, gumowa uszczelka zostaje wyciśnięta przez okienko bezpieczeństwa w krawędzi pokrywy, powodując uwolnienie zbyt dużej ilości pary i spadek ciśnienia.

5. WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

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

- przełącznik nie znajduje się w pozycji zamknięcia.
- wewnątrz szybkowaru nie ma wystarczającej ilości płynu. Należy to sprawdzić i dodać odpowiednią ilość.
- uszczelka gumowa jest brudna lub uszkodzona. Należy ją wyczyścić lub wymienić.

- o temperatura kuchenki jest zbyt niska. Należy zwiększyć płomień

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

- Szybkiwar jest niewłaściwie zamknięty. Należy sprawdzić i ewentualnie powtórzyć operację zamknięcia.
- Gumowy pierścień nie znajduje się we właściwej pozycji lub jest uszkodzony. Należy wyjąć uszczelkę i ponownie umieścić ją we właściwej pozycji lub zastąpić nową.

W przypadku, gdy uszczelka gumowa została wyciśnięta przez okienko bezpieczeństwa w krawędzi pokrywy:

- o zmniejszyć natężenie ciepła; po chwili uszczelka sama wróci na właściwe miejsce (jeśli nie, należy ją poprawić po ostygnięciu szybkiwaru)
- o gdy zmniejszenie natężenia ciepła nie pomaga, należy natychmiast zakończyć gotowanie (szybkiwar trzeba zdjąć ze źródła ciepła, postawić w zlewozmywaku (pod kranem) i schłodzić zimną wodą)

⚠ Nie należy próbować modyfikować którejkolwiek z części lub montować ich w sposób inny niż wskazany. Należy używać wyłącznie zapasowych części producenta (dostępnych u przedstawiciela).

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. Pokrywa

- pokrywę należy zawsze myć ręcznie (korzystając z miękkiej gąbki lub szmatki); **nigdy nie należy wkładać jej do zmywarki**
- **przed każdym użytkowaniem należy sprawdzić, czy zawory nie są zapchane resztkami jedzenia lub innymi cząsteczkami. Jeśli tak, wówczas należy je dokładnie oczyścić!**
- zawory nie muszą być czyszczone przed każdym użytkowaniem szybkiwaru pod warunkiem, że są one czyszczone okresowo, gdy zauważycie Państwo, że są brudne
- po każdym użyciu gumową uszczelkę należy umyć ciepłą wodą lub łagodnym detergentem i opłukać. Po wytarciu należy ją prawidłowo umieścić w pokrywie. Jeżeli szybkiwar nie jest używany przez dłuższy okres czasu, uszczelkę należy przechowywać osobno. Aby zapewnić właściwe funkcjonowanie, 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 szcztotki do szorowania mogą spowodować utratę połysku polerowanej powłoki produktu. Po umyciu należy gruntownie wytrzeć garnek. Garnek szybkowaru może zostać również umieszczony w zmywarce do naczyń.
- od czasu do czasu, w zależności od przyrządzanych potraw oraz zawartości wapnia w użytkowanej wodzie, w garnku pojawić się mogą plamy lub odbarwienia. Nie mają one jednak wpływu na funkcjonowanie/właściwości szybkowaru. Wszystkie plamy znikną, jeśli wytrzeć Państwo garnek octem (można również użyć "Magicznego środka do czyszczenia stali nierdzewnej firmy BergHOFF"). **W żadnym wypadku nie należy w środku szybkowaru pozostawiać na dłuższy czas wybielacza (nawet wówczas, gdy jest rozcieńczony), sosu pomidorowego ..., może to bowiem prowadzić do powstania osadu z rdzy**
- po gotowaniu szybkowar najlepiej przechowywać z odwróconą pokrywką. Pozwoli to uniknąć deformacji gumowej uszczelki
- jeśli szybkowar nie jest używany przez dłuższy okres czasu, należy wyczyścić garnek i pokrywę i przechowywać je w suchym miejscu. Aby uniknąć zniekształceń, należy się również upewnić, że garnek i pokrywa nie będą o siebie uderzać.

7. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Suszone warzywa, takie jak groch, fasola ... powinny zostać przed gotowaniem najpierw namoczone w wodzie.
- Rozmrażanie warzyw lub małych ryb nie jest konieczne. Gotując duże ryby lub zamrożone mięso, należy po prostu nieco wydłużyć czas gotowania.
- Zupy, przy których gotowaniu powstaje piana (np grochówka) powinny być najpierw gotowane bez przykrywki, a następnie precedzone przed gotowaniem pod ciśnieniem.
- Mięso należy dobrze przyrumienić, nawet nieco więcej niż zwykle, gdyż gotowanie na parze przyczynia się do utraty koloru. Czas gotowania zależy od grubości i jakości mięsa.
- Ryby należy gruntownie oczyścić. Należy je skropić niewielką ilością soku z cytryny i posolić zaraz po gotowaniu.

8. CZAS GOTOWANIA

- Czas gotowania mierzony jest od momentu wydzielania się pary oraz od chwili, gdy ciśnienie wewnątrz szybkowaru w naturalny sposób zacznie się zmniejszać.
- Podane poniżej czasy gotowania mogą jedynie posłużyć jako punkt odniesienia, gdyż zależne są od ilości żywności, źródła ciepła ...

Mięso	II	I
Pieczeń wieprzowa	20	40
Kotlet schabowy	12	24
Polędwica wieprzowa	16	32
Królik	15	30
Pieczeń jagnięca	20	40
Gulasz z jagnięciny	14	28
Pieczeń cielęca	20	40
Żeberka	15	30
Gulasz z cielęciny	20	40
Wątroba cielęca	10	20
Pieczeń wołowa	30	60
Gulasz z wołowiny	25	50
Drób i dziczyzna	II	I
Przepiórka	15	30
Dziki królik	25	50
Bażant	15	30
Zając	28	56
Kaczka	25	50
Indyk	25	50
Kurczak	15	30
Ryby i owoce morza	II	I
Małże	4	8
Tuńczyk	6	12
Kałamarnica	10	20
Homar	10	20
Krewetki królewskie	6	12
Sola	7	14
Małże	3	6
Pstrąg	7	14
Łosoś	8	16
Warzywa i rośliny strączkowe	II	I
Bakłażany	8	16
Ryż	6	12
Dynia	9	18
Cebula	7	14
Kalafior	8	16
Brukselka	7	14
Pieczarki	9	18
Szparagi	8	16
Szpinak	5	10
Ciecierzycyca	27	54
Groch świeży	6	12
Groch suszony	20	40
Fasola	8	16
Fasola szparagowa	25	50
Fasola łaciata	28	56
Fasola wielkokwiatowa	6	12
Soczewica	18	36
Rzepa	9	18
Ziemniaki	7	14
Pory	5	10
Buraki	25	50
Kapusta	10	20
Pomidory	5	10

Marchewka	7	14
Owoce	II	I
Morele	4	8
Wiśnie	2	4
Śliwki	5	10
Jabłka	5	10
Brzoskwinie	5	10
Pomarańcze	7	14
Gruszki	6	12
Zupy	II	I
Zupa czosnkowa	5	10
Zupa z ryżem	12	24
Zupa mięsna	45	90
Grochówka	10	20
Zupa rybna	10	20
Zupa z kurczaka	15	30
Zupa porowa	10	20
Zupa pomidorowa	11	22
Zupa warzywna	15	30
Zupa z zieleńią	15	30

9. GWARANCJA

- Niniejszy szybko-kowar objęty jest dwuletnią gwarancją, licząc od daty zakupu u autoryzowanego przedstawiciela.
- Firma BergHOFF zastąpi lub naprawi wszystkie produkty, które posiadają wadę materiałową lub wadę produkcyjną pod warunkiem, że korzystano z nich w normalnych warunkach oraz zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji. W celu wymiany lub naprawy prosimy o przesłanie odpowiednio przygotowanego do wysyłki egzemplarza w oryginalnym opakowaniu do siedziby naszej firmy (koszty wysłania i opłaty manipulacyjne nie wchodzą w zakres gwarancji).
- Niniejsza gwarancja wyklucza szkody spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie, ogień, przegrzanie, kradzież, upuszczenie lub szkody zamierzone.
- Pojawić się mogą drobne niedoskonałości (odbarwienia, małe zarysowania), ale nie mają one wpływu na działanie i nie zostały objęte gwarancją
- Szkody powstałe w wyniku korzystania ze szkodliwych detergentów, które mogą spowodować uszkodzenia warstwy z antyutleniaczem i wywołać korozję, nie są objęte przez niniejszą gwarancję.

***Życzymy Państwu wielu sukcesów
kulinarnych z szybko-kowarem firmy
BergHOFF®!***

Dystrybutor: Nois Sp. z o.o.
ul. Jutrzenki 12
02-233 Warszawa