

Philipiak

MILANO
1967

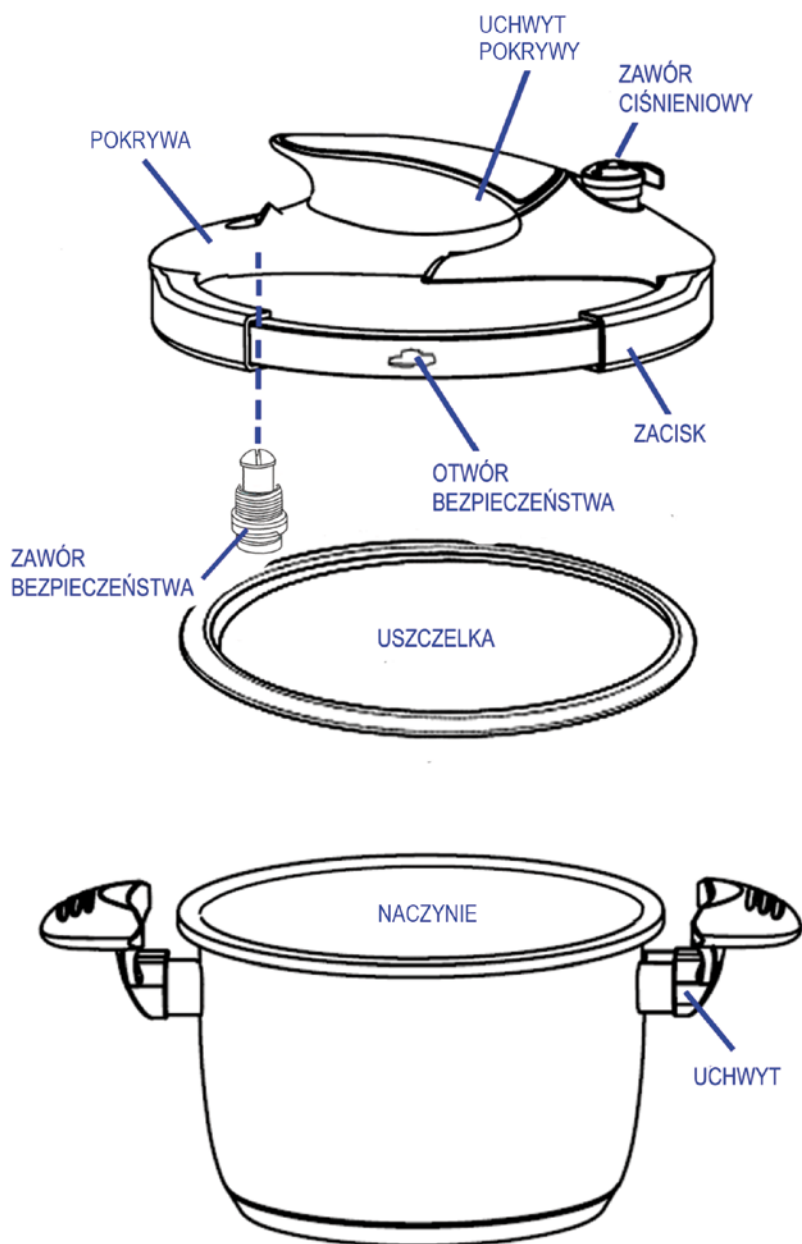
Szybkokwar ze stali szlachetnej Instrukcja obsługi

PL



Przed rozpoczęciem użytkowania prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji.

Schemat budowy



Uwagi na temat obsługi

- a) Przed użyciem szybkowaru należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
- b) Za wypadki spowodowane korzystaniem z szybkowaru niezgodnie z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi użytkownik.
- c) Należy obserwować szybkowar podczas gotowania i wyregulować źródło ciepła po zwolnieniu zaworu ciśnieniowego, aby podczas gotowania utrzymywać ciśnienie poniżej maksymalnego.
- d) Nie używać szybkowaru w piekarnikach.
- e) Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia szybkowaru pod ciśnieniem. Nie należy dotykać powierzchni naczynia – przenosić naczynie chwytając za uchwyty, a w razie potrzeby założyć rękawice.
- f) Szybkowaru można używać wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- g) Ponieważ szybkowar gotuje żywność pod ciśnieniem, nieprawidłowe użytkowanie może doprowadzić do oparzenia. Należy upewnić się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty (zob. dalsza część instrukcji).
- h) Nie otwierać szybkowaru na siłę. Należy otworzyć go dopiero po zmniejszeniu ciśnienia (zob. dalsza część instrukcji).
- i) Nie nagrzewać suchego szybkowaru – spowoduje to jego poważne uszkodzenie.
- j) Gotowana żywność powinna zajmować mniej niż 2/3 objętości naczynia; mniej niż 1/4 w przypadku produktów pęczniejących, takich jak ryż, suszone warzywa itp.
- k) Gotować tylko na kuchenkach opisanych w niniejszej instrukcji.
- l) Mięso ze skórą (takie jak ozory wołowe) wskutek ciśnienia zwiększa objętość podczas gotowania. Aby uniknąć oparzenia, nie należy go nakłuwać.
- m) W przypadku gotowania miękkich produktów należy lekko wstrząsnąć szybkowar przed otwarciem, aby uniknąć rozprysnięcia potrawy.
- n) Przed gotowaniem sprawdzić, czy zawór ciśnieniowy nie jest zablokowany (zob. dalsza część instrukcji).

Uwagi na temat obsługi

- o) Nie należy smażyć żywności pod ciśnieniem.
 - p) Szybkowar należy czyścić w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nie należy samodzielnie modyfikować żadnych zabezpieczeń.
 - r) Używać wyłącznie części zamiennych dostarczonych przez producenta.
 - s) Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi.
1. Szybkowar to rodzinne naczynie do gotowania; nie należy używać go do innych celów. Szybkowar nie powinien być używany przez osoby nieletnie i niezaznajomione z instrukcją obsługi. Podczas gotowania należy doglądać szybkowaru i trzymać go z dala od dzieci.
 2. Przy maksymalnym ciśnieniu punkt wrzenia wody wynosi niespełna 120°C. Z szybkowaru wydobywa się wtedy dużo pary i płynu, zwłaszcza podczas szybkiej redukcji ciśnienia.
 3. Aby uniknąć zatkania otworu na parę, nie należy gotować pęczniejących produktów, takich jak mus jabłkowy, kleik ryżowy, wodorosty, płatki owsiane itp.
 4. Należy zadbać o to, aby zawór ciśnieniowy, uszczelka, przycisk otwierający, pokrywa oraz naczynie były czyste i niezatłuszczone zarówno przed, jak i po gotowaniu.
 5. Szybkowaru należy używać na stabilnej kuchence. Nie stawiać go na kuchence elektrycznej, w której płyta grzejna ma średnicę większą, niż spód naczynia. W przypadku gotowania na kuchni gazowej płomień nie powinien dotykać ścian naczynia (rysunek 2). Szybkowaru można używać na kuchenkach elektrycznych, elektromagnetycznych, gazowych, indukcyjnych itd. o mocy poniżej 1,5 kW.



Rysunek 2

Uwagi na temat obsługi

6. Nie kierować otworu bezpieczeństwa w stronę użytkownika.
7. Jeśli z zaworu bezpieczeństwa podczas gotowania wydostanie się para albo uszczelka zostanie wypchnięta przez otwór bezpieczeństwa, należy natychmiast zaprzestać podgrzewania. Przed ponownym użyciem szybkowaru należy zidentyfikować i rozwiązać problem.
8. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia szybkowaru pod ciśnieniem. Należy przenieść go w pozycji poziomej i delikatnie postawić. Nie wstrząsać.
9. Nie otwierać szybkowaru pod ciśnieniem. Nie gotować, jeśli pokrywa nie jest dobrze zamknięta.
10. Nie przechowywać w szybkowarze soli, sosu sojowego, sody, cukru, octu ani pary wodnej przez dłuższy czas. Wyczyścić i wysuszyć szybkowar po każdym użyciu.
11. Nie wygotowywać wody i nie podgrzewać na sucho. Szybkowar nie jest przeznaczony do smażenia ani pieczenia.
12. Dozwolona objętość żywności w szybkowarze:

Mniej niż $\frac{1}{4}$ wysokości naczynia w przypadku produktów pęczniejących, takich jak ryż, fasola itp. (rysunek 3).

Mniej niż $\frac{2}{3}$ wysokości naczynia w przypadku produktów niepęczniejących, takich jak mięso, warzywa itp. (rysunek 4).



Rysunek 3



Rysunek 4

Uwagi na temat obsługi

13. Nie umieszczać żadnych przedmiotów na zaworze ciśnieniowym (rysunek 5).

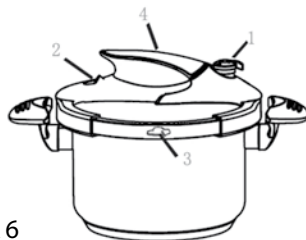


Rysunek 5

Bezpieczne użytkowanie produktu

Aby użytkownicy naszych produktów czuli się bezpiecznie, wyposażyliśmy szybkowar w wiele zabezpieczeń (rysunek 6).

- Urządzenie zapobiegające otwarciu gwarantuje, że pokrywa będzie prawidłowo i bezpiecznie zamknięta.
- Trzystopniowy system uwalniania ciśnienia zapewnia bezpieczeństwo użytkowania.



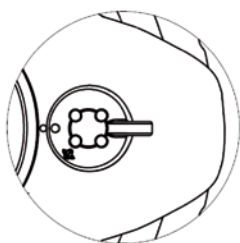
Rysunek 6

1. Zawór ciśnieniowy: jeśli ciśnienie wewnątrz szybkowaru mieści się w normalnym zakresie pracy, zawór ciśnieniowy odprowadza nadmiar pary.
2. Zawór bezpieczeństwa zapobiegający otwarciu naczynia: podnosi się w górę, kiedy ciśnienie wzrośnie do 4 kPa. Odprowadza parę, jeśli zawór ciśnieniowy jest zablokowany.
3. Uszczelka/otwór bezpieczeństwa: jeśli zawiedzie zarówno zawór ciśnieniowy, jak i zawór bezpieczeństwa, uszczelka zostanie wypchnięta na zewnątrz przez otwór bezpieczeństwa.
4. Uchwyt pokrywy: kiedy zawór zapobiegający otwarciu naczynia opadnie, można przekręcić uchwyt pokrywy, aby otworzyć szybkowar.

Cechy specjalne

1. Dno naczynia jest zbudowane z wielu sprasowanych warstw, co gwarantuje równomierne nagrzewanie naczynia.
2. Wielostopniowe zabezpieczenia gwarantują normalną pracę szybkowaru (rysunek 6).
3. Ustawienie wskaźnika ciśnienia przypomina, jakie ciśnienie panuje wewnątrz szybkowaru (rysunek 7).

Różne pozycje zaworu ciśnieniowego wskazują różne funkcje:



Rysunek 7

○ CIŚNIENIE ROBOCZE 80 kPa

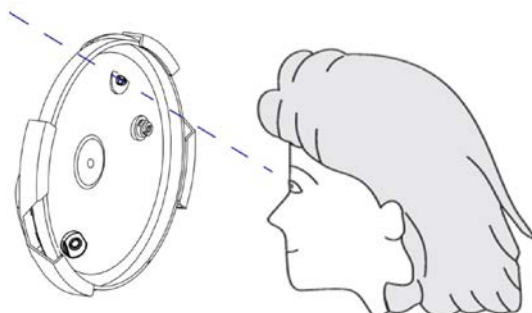


POZYCJA ZWALNIANIA

Obsługa

Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie, nalać do niego wody i podgrzewać przez pół godziny, aby usunąć ewentualny nieprzyjemny zapach fabryczny.

1. Przed każdym użyciem należy upewnić się, że otwory w zaworze bezpieczeństwa i przewodzie odprowadzającym parę nie są zablokowane. Jeśli któryś jest zablokowany, należy oczyścić go za pomocą igły (rysunek 8: sprawdzanie, czy przewód odprowadzający parę nie jest zablokowany).



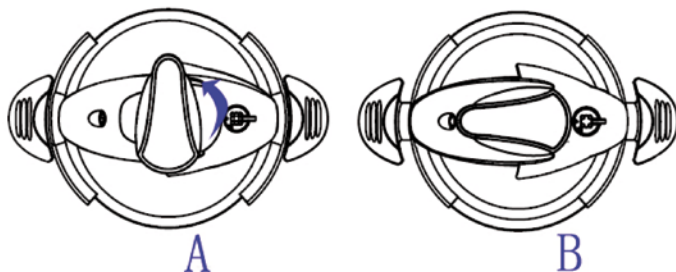
Rysunek 8

Obsługa

2. Zamykanie pokrywy.

Pokrywę należy zamknąć w sposób pokazany poniżej (rysunek 9, A i B).

(Pokrywę należy lekko nacisnąć i przekrócić do pozycji pokazanej na rysunku B).



Rysunek 9

3. Podgrzewanie

Aby szybko zwiększyć temperaturę, należy postawić szybkowar na silnym źródle ciepła do momentu, w którym zacznie działać zawór bezpieczeństwa. W czasie wstępnego podgrzewania z zaworu ciśnieniowego może wydobywać się trochę pary wodnej. Kiedy zawór bezpieczeństwa podniesie się i szybkowar zacznie działać normalnie, para nie powinna wydostawać się na zewnątrz. Gdy para wydobywająca się z zaworu ciśnieniowego zacznie „syczeć”, należy zmniejszyć siłę źródła ciepła i zacząć odliczać czas gotowania.

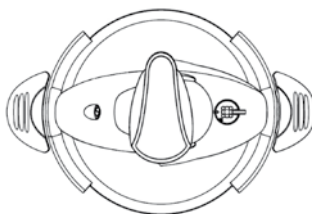
Uwaga: czas gotowania liczy się od momentu, w którym zacznie działać zawór ciśnieniowy, do chwili wyłączenia źródła ciepła.

- **Podczas gotowania należy obserwować szybkowar.**
- **Nie dotykać metalowej powierzchni szybkowaru rękami ani innymi częściami ciała. Gotować ostrożnie i używać uchwytów, aby uniknąć oparzenia.**

4. Wyłączanie źródła ciepła, zmniejszanie ciśnienia i otwieranie pokrywy.

Dwa sposoby otwierania szybkowaru po zakończeniu gotowania:

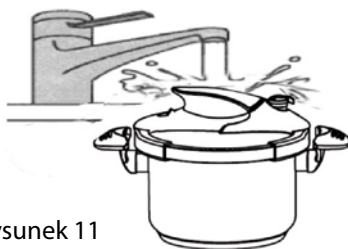
1 – naturalne schłodzenie. Po zakończeniu ogrzewania należy wyłączyć źródło ciepła i poczekać, aż ciśnienie wewnątrz szybkowaru zmniejszy się samoczynnie. Opadnięcie wskaźnika ciśnienia sygnalizuje zakończenie gotowania. Należy przekręcić uchwyt pokrywy do pozycji pokazanej na rysunku 10, a następnie zdjąć pokrywę.



Rysunek 10

- Nie otwierać pokrywy, dopóki nie zmniejszy się ciśnienie wewnątrz naczynia.
- Podczas otwierania pokrywy założyć rękawice, aby uniknąć oparzenia.
- Nie otwierać pokrywy, dopóki zawór bezpieczeństwa nie opadnie.
- Podczas gotowania potraw o luźnej konsystencji, takich jak owsianka, należy lekko potrząsnąć naczyniem przed otwarciem pokrywy, aby ograniczyć ilość piany.

2 – szybkie schładzanie. Jeśli konieczne jest szybkie otwarcie szybkowaru, należy włożyć go do zlewozmywaka i polewać zimną wodą, dopóki zawór bezpieczeństwa nie opadnie (rysunek 11, pokrywę otwiera się tak samo, jak opisano powyżej).



Rysunek 11

Uwaga: należy uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza naczynia przez zawór bezpieczeństwa lub zawór ciśnieniowy.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli wystąpi jakieś nietypowe zjawisko, należy natychmiast zdjąć szybkowar ze źródła ciepła i stopniowo schłodzić go wodą, aby zmniejszyć temperaturę oraz ciśnienie wewnątrz naczynia.

Zapoznaj się z poniższymi opisami – dowiesz się jak znaleźć przyczynę i rozwiązać problem.

1. Para wydobywa się spod pokrywy.

Przyczyna: Uszczelka jest zabrudzona.

Rozwiązanie: Wyczyścić uszczelkę, brzeg naczynia i pokrywę.

Przyczyna: Uszczelka jest zużyta.

Rozwiązanie: Wymień uszczelkę.



2. Nie można prawidłowo założyć pokrywy.

Przyczyna: Pokrywa jest zniekształcona.

Rozwiązanie: Wymień pokrywę.

3. Z zaworu bezpieczeństwa nagle wydobywa się para i płyn.

Przyczyna: Przewód odprowadzający parę jest zablokowany. Zadziałał zawór bezpieczeństwa. Otwór zaworu ciśnieniowego jest zablokowany.

Rozwiązanie: Należy zdjąć szybkowar ze źródła ciepła i wyczyścić otwór odprowadzający parę. Kiedy naczynie ostygnie, należy wyczyścić otwór zaworu ciśnieniowego.

Przyczyna: Zawór bezpieczeństwa jest uszkodzony.

Rozwiązanie: Wymień zawór bezpieczeństwa



4. Podczas gotowania uszczelka zostaje nagle wypchnięta przez otwór bezpieczeństwa i z naczynia wydobywa się para.

Przyczyna: Zadziałało zabezpieczenie uszczelki. Być może zawiodły inne zabezpieczenia.

Rozwiązanie: Zdjąć szybkowar ze źródła ciepła. Kiedy wystygnie, wyczyścić go i sprawdzić wszystkie zabezpieczenia. Wymienić te, które są uszkodzone.

Przyczyna: Uszczelka jest zużyta i przestała działać.

Rozwiązanie: Wymień uszczelkę.



Czyszczenie

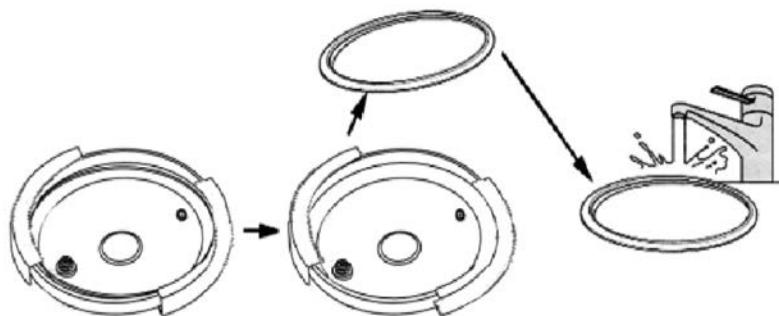
Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie, nalać do niego wody i podgrzewać przez pół godziny, aby usunąć ewentualny nieprzyjemny zapach fabryczny.

- **Czyszczenie szybkowaru**

- Wyczyścić zabrudzenia.
- Dokładnie wytrzeć i osuszyć szybkowar.
- Nie drapać powierzchni szybkowaru twardymi przedmiotami, na przykład metalem, aby uniknąć zarysowań.
- Nie dotykać szybkowaru innymi rodzajami metalu, aby uniknąć korozji elektrochemicznej.
- Nie przechowywać żywności w szybkowarze przez długi czas.

- **Czyszczenie uszczelki (rysunek 12):**

- Wyjąć uszczelkę z pokrywy. Usunąć zabrudzenia z uszczelki i pokrywy za pomocą gorącej wody lub płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć do sucha uszczelkę.
- Włożyć uszczelkę do pokrywy. Jeśli szybkowar nie będzie używany, należy oddzielnie przechowywać naczynie i pokrywę, aby uszczelka nie była ściśnięta.



Rysunek 12

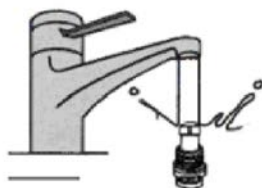
Czyszczenie

- **Czyszczenie zaworu bezpieczeństwa, zaworu ciśnieniowego i przewodu odprowadzającego parę.**

- Należy sprawdzić przewód odprowadzający parę i zawór bezpieczeństwa zapobiegający otwarciu naczynia. Jeśli są zablokowane, należy wyczyścić je igłą, a następnie opłukać wodą.
- Zawór ciśnieniowy: wyjąć ręcznie zawór ciśnieniowy i wyczyścić go w sposób pokazany na rysunku 13.



- Zawór bezpieczeństwa: za pomocą klucza przekręcić zawór bezpieczeństwa zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby wyjąć go z pokrywy (rysunek 14). Następnie należy wyczyścić go w sposób pokazany na rysunku 15.



Uwaga: należy uważać, aby nie zgubić małych części, takich jak zawór ciśnieniowy. Zmiana koloru uszczelki nie świadczy o problemie. Zaleca się wymieniać uszczelkę raz na rok lub dwa lata, zależnie od częstości użytkowania szybkowaru. Należy jednak ją wymienić natychmiast, jeśli jest uszkodzona lub zniekształcona. Części zamienne można zamówić u dystrybutora. Nigdy nie należy używać zamienników.

Sposób przechowywania: przechowywać naczynie i pokrywę oddzielnie.

Pytania i odpowiedzi

P: Jak gotować potrawy?

O: Należy postawić szybkowar na silnym źródle ciepła, dopóki z zaworu ciśnieniowego nie zacznie wydobywać się para. Kiedy z zaworu ciśnieniowego zacznie wydobywać się para, należy zmniejszyć źródło ciepła. Należy pozwolić, aby ciśnienie wewnątrz szybkowaru zmniejszyło się w sposób naturalny. Zbyt mocne źródło ciepła spowoduje wygotowanie się wody i przypalenie potrawy wewnątrz szybkowaru.

P: Problemy z gotowaniem?

O: Należy poprawnie dobrać czas gotowania. Należy sprawdzić, czy zawór ciśnieniowy jest ułożony prawidłowo. Należy sprawdzić, czy źródło ciepła nie jest zbyt silne lub zbyt słabe. Należy sprawdzić, czy ilość wody jest dobrana prawidłowo. Należy sprawdzić, czy ciśnienie jest prawidłowe (czy z zaworu ciśnieniowego wydobywa się para, czy też nie).

P: Jak liczy się czas gotowania?

O: Czas gotowania liczy się od momentu, w którym para zacznie wydobywać się z zaworu ciśnieniowego.

P: Czy różne produkty wymagają różnego czasu wstępnego podgrzewania?

O: Maksymalna objętość gotowanej żywności to 2/3 wysokości naczynia. W przypadku produktów takich jak fasola jest to 1/4 wysokości naczynia. Czas wstępnego podgrzewania nie zależy od gotowanego produktu. Nie zależy również od objętości naczynia.

Pytania i odpowiedzi

- P:** Dlaczego ryż zmienia kolor na szary?
- O:** Gotowanie w wysokiej temperaturze i pod wysokim ciśnieniem powoduje rozkład kwasów aminowych i cukrów. Produkty bogate w białka i węglowodany mogą zatem zmieniać kolor na szary. Jest to jednak nieszkodliwe dla zdrowia i nie wpływa na smak potrawy.
- P:** Po podgrzaniu mleczko sojowe zmieszane z cukrem wydostaje się przez zawór ciśnieniowy.
- O:** Podczas ogrzewania płynne produkty zmieszane z cukrem wydostają się przez zawór ze względu na wysokie ciśnienie wewnątrz naczynia. Produktów tego rodzaju nie należy gotować pod ciśnieniem, tzn. należy gotować je bez zaworu ciśnieniowego.
- P:** Co robić, jeśli szybkowar zostanie podgrzany na sucho?
- O:** Natychmiast zdjąć szybkowar ze źródła ciepła i zaczekać, aż schłodzi się w sposób naturalny. Nie wlewać wody do szybkowaru.

Sposoby i czasy gotowania

Nazwa produktu	Objętość produktu i wody	Czas gotowania od momentu, w którym para zacznie wydobywać się z zaworu ciśnieniowego	Stan ugotowanej potrawy po naturalnym schłodzeniu	Uwagi
Wołowina	1/2	15-20	Bardzo miękka	Pociąć na kawałki
Wieprzowina	1/2	8-12	Mięso odchodzi od kości	Pociąć na kawałki
Golonka	1/2	15-20	Mięso odchodzi od kości	Nacięta
Kurczak	1/2	8-10	Mięso odchodzi od kości	Cały kurczak
Ryba	1/3	2-4	Dobrze ugotowana	
Baranina	1/2	8-12	Dobrze ugotowana	
Kukurydza	2/3	5-8	Dobrze ugotowana	
Słodki ziemniak	2/3	6-10	Dobrze ugotowany	
Ryż	1/4	4-6	Dobrze ugotowany, miły zapach	
Owsianka	1/3	10-15	Miękka	
Warzywa strączkowe	1/4	12-16	Dobrze ugotowane	

Uwaga: Powyżej podano orientacyjne czasy gotowania. Dokładny czas gotowania zależy od konkretnej potrawy. Użytkownicy mogą zmienić go zgodnie z praktycznymi doświadczeniami.

Thank you for using our product.

Please keep this manual for your future reference.

Dziękujemy za korzystanie z naszego produktu.

Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi na przyszłość

Спасибо за использование нашего продукта.

Пожалуйста, сохраните руководство по эксплуатации на будущее.

Дякуємо за використання нашого продукту.

Будь ласка, збережіть інструкцію з експлуатації на майбутнє.



RoHS



The **QC** mark on a product means that it passed quality control.

Please note: We reserve the copyright to the product design and its interpretations.

We reserve the right to make changes without prior notification.

Product photos are for demonstration purposes only.

Znak **QC** na produkcie świadczy o przeprowadzonej kontroli jakości.

Uwaga: Zastrzegamy prawa do wzornictwa produktu oraz jego interpretacje.

Zastrzegamy prawo do wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia.

Zdjęcia produktu służą wyłącznie do celów demonstracyjnych. Dziękujemy!

Символ **QC** указывает, что продукт прошел контроль качества.

Примечание: Мы оставляем за собой право на дизайн продукта и его интерпретацию.

Мы оставляем за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

Фотографии продукта служат только для демонстрационных целей.

Символ **QC** вказує, що продукт пройшов контроль якості.

Примітка: Ми залишаємо за собою право на дизайн продукту і його інтерпретацію.

Ми залишаємо за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

Фотографії продукту служать виключно для демонстраційних цілей.

