

17  60  
GERLACH

## SZYBKOWAR AMBIENTE



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



GERLACH  
17 60

GERLACH  
17 60

GERLACH  
17 60

# SZYBKOWAR ZE STALI NIERDZEWNEJ

Szybkowar to innowacyjne urządzenie, wykorzystujące ciśnienie do efektywnego i inteligentnego gotowania. Skracając proces przyrządzania potraw nawet do 70%, szybkowar zapewnia oszczędność czasu, wody oraz energii. Gotowane pod ciśnieniem potrawy zachowują zawarte w produktach witaminy oraz minerały. Szczelne zamknięcie szybkowaru ogranicza dostęp tlenu i pozwala na zachowanie naturalnych walorów smakowych i estetycznych przygotowywanych posiłków, a wydzielane podczas gotowania zapachy nie wydostają się na zewnątrz. Duża pojemność szybkowaru umożliwia przygotowanie posiłku dla całej rodziny. Wykonany z trwałej i odpornej na korozję stali szlachetnej 18/10 stanowi praktyczny element wyposażenia kuchennego na długie lata.



OSZCZĘDNOŚĆ CZASU  
NAWET DO 70%



OSZCZĘDNOŚĆ WODY

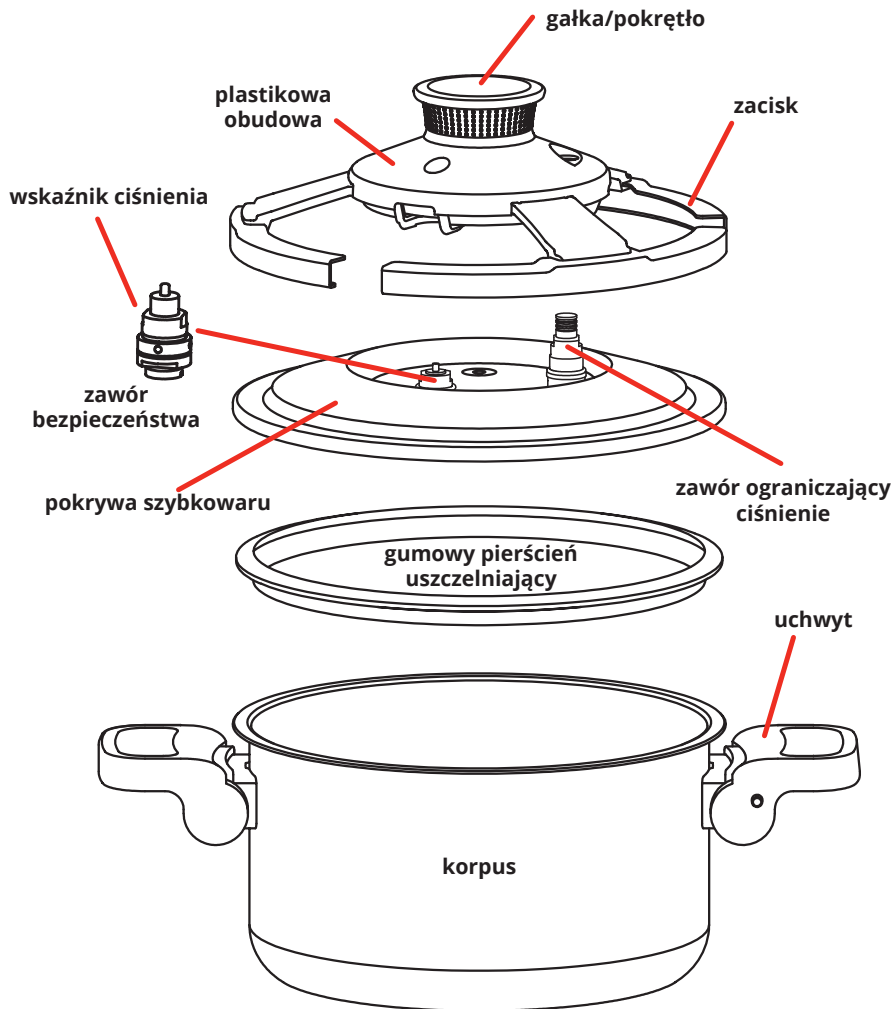


MNIEJSZE ZUŻYCIE  
ENERGII O 50%

## SPIS TREŚCI

1. RYSUNEK KONSTRUKCYJNY I MODEL PRODUKTU .....	4
2. UWAGI .....	5
3. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA.....	6
4. WŁAŚCIWOŚCI.....	7
5. UŻYTKOWANIE .....	8
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	10
7. KONSERWACJA .....	10
8. PYTANIA I ODPOWIEDZI .....	12
9. CZAS GOTOWANIA .....	13

# 1. RYSUNEK KONSTRUKCYJNY I MODEL PRODUKTU



Szybkowar 22 cm, 6l

Rys. 1

W dalszej części instrukcji stosowane są wyłącznie powyższe nazwy elementów.

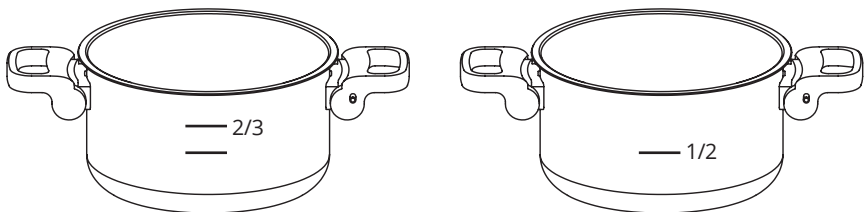
Specyfikacja nierdzewnego szybkowaru z serii NK312			
Model	NK312 22-4L	NK312 22-6L	NK312 22-7L
Średnica	Φ22cm	Φ22cm	Φ22cm
Pojemność	4 L	6 L	7L
Ciśnienie robocze	100kPa		

## 2. UWAGI

**Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi oraz przestrzegać zaleceń i obostrzeń w niej zawartych.**

### UWAGA!

- Użytkownik bierze na siebie odpowiedzialność za spowodowanie wypadku wynikłego z nieprzestrzegania instrukcji. Należy nadzorować szybkowar podczas użytkowania,
- Po rozpoczęciu gotowania należy dostosować/zmniejszyć płomień lub moc kuchenki po uwolnieniu pary przez zaworu ciśnienia.
- Nie należy umieszczać szybkowaru w piekarniku.
- Należy ostrożnie przesuwać włączony szybkowar. Nie dotykać metalowej powierzchni, jedynie uchwytu.
- Szybkowaru można używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem wskazanym w instrukcji.
- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem, dlatego w wyniku niewłaściwego użytkowania może się spalić. Upewnij się, że szybkowar został poprawnie zamknięty przed gotowaniem (patrz instrukcja).
- Nie wymuszaj otwarcia szybkowaru podczas gotowania lub tuż po jego zakończeniu. Można go otworzyć tylko po zmniejszeniu ciśnienia (patrz instrukcja).
- Ogrzewanie pustego szybkowaru może go uszkodzić.
- Szybkowar napełniać jedzeniem maksymalnie do 2/3 objętości (Rys. 2) lub poniżej 1/2 objętości w przypadku gotowania jedzenia zwiększającego swoją objętość, np. ryż lub niektóre warzywa.



Rys. 2

- Szybkowar można użytkować tylko na kuchenkach wymienionych w instrukcji.
- Nie nakłuwaj produktów gotowanych ze skórką, by uniknąć poparzenia.
- Gotując miękkie jedzenie, wstrząśnij delikatnie szybkowarem przed otwarciem, by uniknąć rozpryskania jedzenia.
- Każdorazowo przed użyciem sprawdź czy zawory są sprawne, patrz instrukcja.
- Ciśnienie robocze regulowane jest automatycznie – użytkownik nie ustawia ciśnienia ręcznie
- Nie należy smażyć jedzenia pod ciśnieniem.
- Stosuj się do zaleceń instrukcji. Nie zmieniaj systemów zabezpieczeń na własną rękę.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych.
- Punkt wrzenia wody pod ciśnieniem wynosi 120°C. Podczas wrzenia ulatnia się dużo pary i soków, zwłaszcza, że ciśnienie szybko się redukuje.
- Utrzymuj w czystości zawory, pierścień uszczelniający, przycisk otwarcia, pokrywkę i korpus.
- Szybkowaru należy używać na stabilnej kuchence. Nie umieszczaj szybkowaru na elektrycznym palniku, który jest większy niż podstawa szybkowaru. Podczas gotowania na palniku gazowym, płomień nie powinien sięgać do ścian szybkowaru (Rys.3). Szybkowaru

można używać na kuchenkach elektrycznych, elektromagnetycznych, gazowych itp. o mocy poniżej 1.5kw.

- Jeżeli z zaworu ograniczającego ciśnienie lub pozostałych zaworów ulatnia się para, lub pierścień uszczelniający wychodzi poza ramę, należy bezzwłocznie odłączyć zasilanie. Ponownie można rozpocząć proces gotowania po usunięciu niesprawności.
- Podczas gotowania potrawy ostrożnie przesuwaj szybkowar, w pozycji poziomej i odkładaj delikatnie. Nie wstrząsaj.
- Nie gotuj kiedy pokrywa nie jest zamknięta prawidłowo.
- Nie przechowuj w szybkowarze soli, sosu sojowego, odczynników zasadowych, cukru, octu lub pary wodnej przez długi czas. Umyj i wysusz po każdym użyciu.
- Zachowaj tę instrukcję.

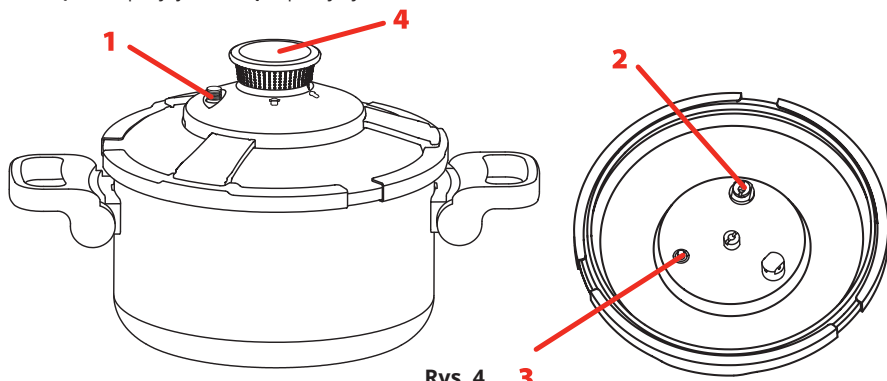


Rys. 3

### 3. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

**By bezpiecznie użytkować nasz produkt, zaprojektowaliśmy kilka zabezpieczeń. (rys.4)**

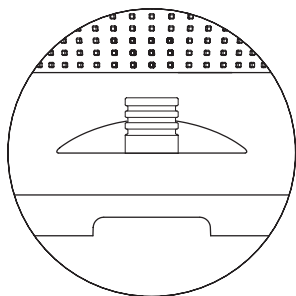
- Zabezpieczenie przed otwarciem pomaga poprawnie i bezpiecznie zamknąć pokrywę.
  - Trzy-stopniowe zabezpieczenie przed uwolnieniem ciśnienia zapewnia bezpieczne użytkowanie.
1. Zawór ograniczający ciśnienie: jeżeli ciśnienie wewnątrz naczynia przekroczy założony poziom roboczy, zawór uwolni jego nadmiar.
  2. Wskaźnik ciśnienia: podniesie się, gdy ciśnienie osiągnie 4Kpa. Zapewnia uwolnienie pary gdy poziom bezpiecznego ciśnienia jest przekroczony a otwór wylotu pary zaworu ograniczającego ciśnienie jest zablokowany.
  3. Zawór zwalniający: gdy zawór ograniczający ciśnienie i zawór bezpieczeństwa jest zablokowany, para ulotni się zaworem by zapewnić bezpieczne użytkowanie.
  4. Pokrętło: gdy zawór bezpieczeństwa się obniży, użyj pokrętła by otworzyć pokrywę (czerwony element będzie w pozycji "wewnątrz pokrywy").



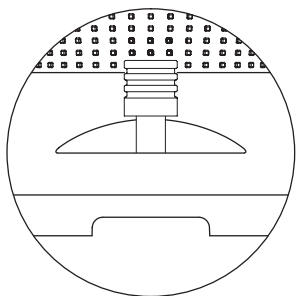
Rys. 4

## 4. WŁAŚCIWOŚCI

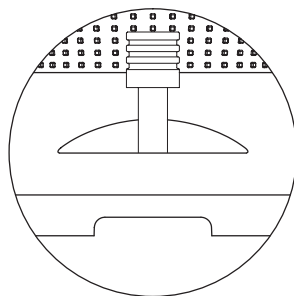
1. **Dno szybkowaru jest trójwarstwowe** z wprasowanym dyskiem z aluminium, co ułatwia równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Zawór ograniczający ciśnienie działa automatycznie i nie wymaga regulacji przez użytkownika.
- Automatykzna regulacja ciśnienia (rys. 5).



Tryb bez ciśnienia

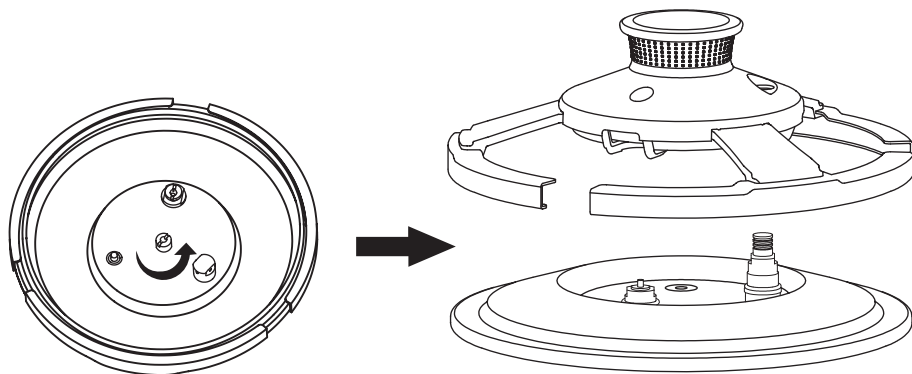


Rys. 5



Tryb z ciśnieniem

- Składane rączki, dzięki którym szybkowar zajmuje mniej miejsca
- Trzy zaciski, gwarantujące mocniejsze i trwalsze domknięcie
- Plastikowa obudowa i pokrywa szybkowaru są rozłączane, łatwe do umycia

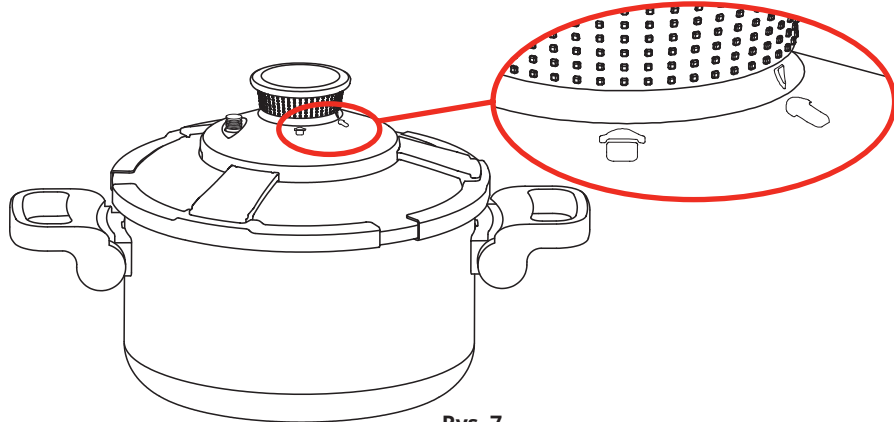


Rys. 6

## 5. UŻYTKOWANIE

1. **Umyć przed pierwszym użyciem;** by pozbyć się przykrych zapachów należy zagotować wodę w szybkowarze na 30 min przed gotowaniem.
2. **Przed użyciem, upewnij się, że zawory nie są zatkane.**
3. **Zamknij pokrywę.**

**Uwaga: Delikatnie dociśnij pokrywę przed przekręceniem pokrętła (rys. 7)**



Rys. 7

4. **Dostosowanie ciśnienia roboczego.**  
Użytkownik nie dostosowuje ciśnienia roboczego ręcznie podczas gotowania.
5. **Podgrzewanie**  
By szybko podnieść temperaturę, podgrzewaj na dużym płomieniu do momentu aż zawór ciśnieniowy nie zacznie pracować. Uważaj by nie użyć większego płomienia niż jest potrzebny. Mały wyciek pary z zaworu jest normalnym zjawiskiem po dłuższym podgrzewaniu. Gdy zawór ciśnieniowy podnosi się, para się ulatnia i słychać charakterystyczny dźwięk, moc kuchenki powinna być zmniejszona uwalniając zawór ograniczający ciśnienie i od tego czasu można liczyć czas gotowania (dane wypisane w rozdziale 9).

**Uwaga: Moment rozpoczęcia pracy (czas podgrzewania) oznacza uniesienie zaworu ograniczającego ciśnienie i ciągłe, słyszalne uchodzenie pary.**

Obserwuj szybkowar podczas gotowania.

Nie dotykaj metalowej powierzchni szybkowaru gołymi rękami. Gotuj ostrożnie i używaj rączek, żeby uniknąć poparzenia.

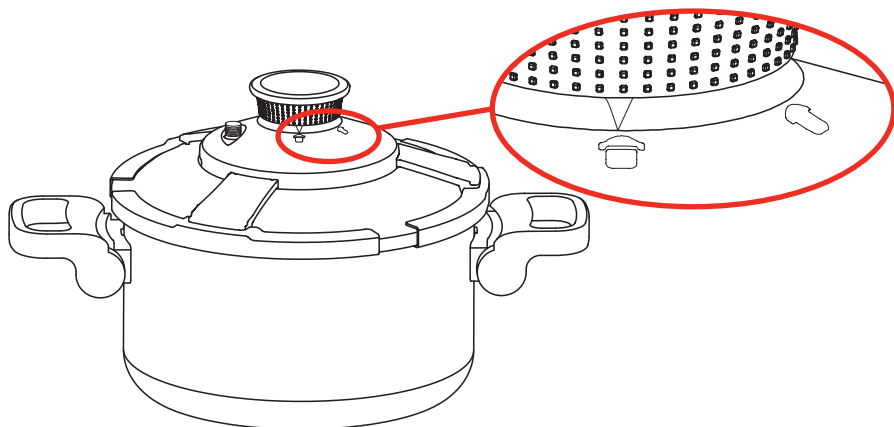
6. **Wyłączenie kuchenki, wypuszczenie ciśnienia i otwarcie pokrywy.**

**Sposoby otwarcia szybkowaru po zakończeniu gotowania.**

Wystudzenie to najbezpieczniejszy sposób na zredukowanie ciśnienia. Po skończonym gotowaniu, wyłącz płomień i zostaw na chwilę do zredukowania ciśnienia.

Gdy czerwony wskaźnik opadnie, gotowanie się zakończyło.

**Przesuń pokrętło do pozycji jak w rys. 8 i ściągnij pokrywę.**



Rys. 8

**Nie otwieraj pokrywy, jeśli zawór ciśnienia nie opadnie.**

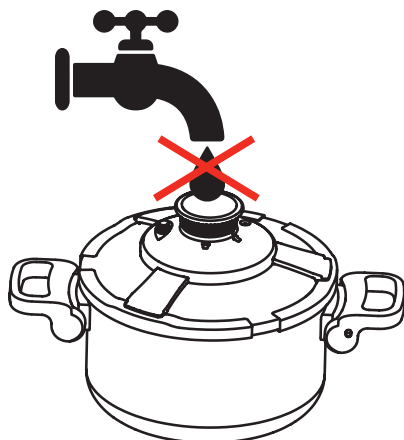
**Podczas gotowania np. owsianki, delikatnie potrząśnij szybkowarem przed otwarciem, by zminimalizować pęcherzyki powietrza.**

**Szybkie wystudzenie.**

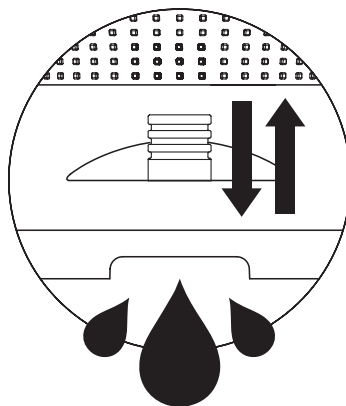
- 1. Gdy musisz szybko wystudzić szybkowar, umieść go na równej powierzchni i powoli polej go zimną wodą do momentu aż zawór ciśnienia nie opadnie (Polewać wyłącznie korpus szybkowaru. Nie polewać pokrywy ani zaworów i nie kierować wody do wnętrza.) (rys. 9 i 10, otwarcie pokrywy jak opisano powyżej).**

**Uwaga: Uważaj, by nie wlać wody do szybkowaru przez zawory.**

- 2. Zwolnić ciśnienie można również wciskając lub wyciągając w górę zawór ograniczający ciśnienie. Należy wówczas używać rękawic ochronnych.** Nie należy używać tej metody podczas gotowania „papkowatych” dań np. owsianki lub zup.



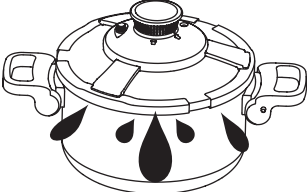
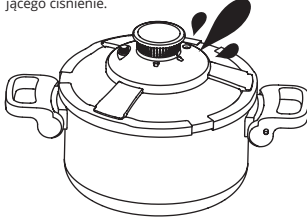

Rys. 9



Rys. 10

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W razie wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowych działań, natychmiast zdjęj szybkowar z płomienia, umieść na równej powierzchni i polać powoli wodą. Poniżej kilka rozwiązań problemów:

Problem	Powód	Rozwiązanie
<p>Para ulatnia się spod pokrywy.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pierścień uszczelniający jest brudny.</li> <li>2. Pierścień uszczelniający jest zużyty.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Umycie pierścienia, szybkowaru oraz pokrywy.</li> <li>2. Wymiana pierścienia.</li> </ol>
<p>Pokrywa nie zamyka się szczelnie.</p>	<p>Odształcenie pokrywy.</p>	<p>Wymiana pokrywy.</p>
<p>Nagły wyciek pary i płynów z zaworu ograniczającego ciśnienie.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uszkodzenie przewodu wylotu pary. Funkcja bezpieczeństwa zamknięcia działa. Wylot zaworu jest zablokowany.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zdjąć szybkowar z płomienia i oczyścić wylot. Po wystudzeniu ściągnąć i umyć zawór ciśnienia.</li> </ol>
<p>Podczas gotowania, pierścień uszczelniający wypada z ramy i para się ulatnia.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uszkodzenie przewodu wylotu pary.</li> <li>2. Zawór bezpieczeństwa stracił swoją funkcjonalność.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zdjąć szybkowar z płomienia i oczyścić wylot. Po wystudzeniu ściągnąć i umyć zawór ograniczający ciśnienie.</li> <li>2. Wymiana zaworu bezpieczeństwa.</li> </ol>

## 7. KONSERWACJA

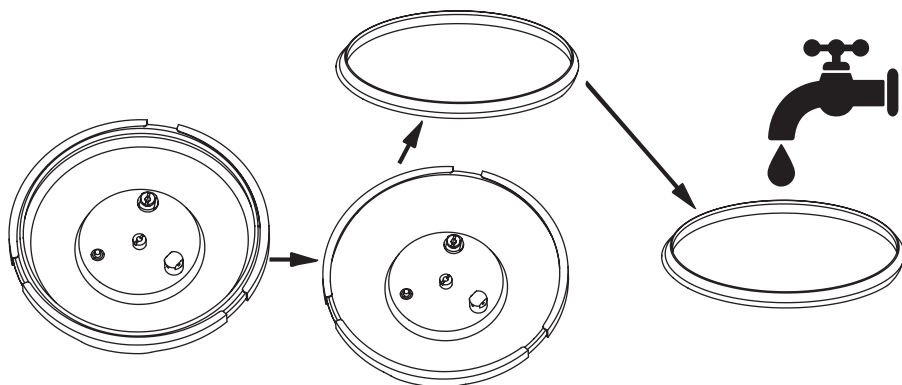
Przed pierwszym użyciem należy umyć szybkowar gotując w nim wodę na 30 min przed gotowaniem, tak by pozbyć się przykrego zapachu.

### Konserwacja szybkowaru.

- Umyć poszczególne elementy.
- Osuszyć szybkowar.
- Nie zaleca się korzystania z ostrych, metalowych przedmiotów by uniknąć uszkodzenia powierzchni oraz elektro-chemicznej korozji.
- Nie przechowuj jedzenia w środku szybkowaru przez długi czas.

### Konserwacja pierścienia uszczelniającego (rys. 11):

- Wyjąć pierścień uszczelniający z pokrywy. Usunąć brud z pierścienia i pokrywy za pomocą gorącej wody lub środków chemicznych.
- Wylać wodę i osuszyć pierścień uszczelniający.
- Pierścień uszczelniający należy umieścić pod pokrywą szybkowaru, wkładając go delikatnie w rowek płaską powierzchnią do wnętrza pokrywy.

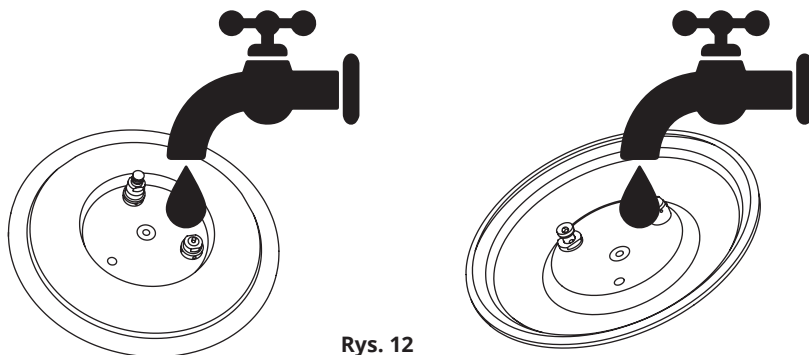


Rys. 11

### Konserwacja zaworu zabezpieczającego otwarcie, zaworu bezpieczeństwa i wylotu pary

- Sprawdź wylot pary i zawór zabezpieczający otwarcie. Jeżeli jest zablokowany, wyczyść element, umyj i wypłucz przewód wodą.

### Poniżej sposób demontażu: (rys.12)



Rys. 12

**Uwaga:** Nie zgub małych części jak np. zawór ciśnienia. Zmiana koloru pierścienia nie ma żadnego znaczenia. Zaleca się zmianę pierścienia raz na rok/dwa lata w zależności od częstotliwości używania szybkowaru. Pierścień musi być wymieniony natychmiastowo jeżeli zostanie uszkodzony lub odkształci się. Używaj tylko oryginalnych części zamiennych. Nigdy nie używaj zamienników.

- Przechowywanie: przechowuj oddzielnie korpus i pokrywę w zaciemnionym i chłodnym miejscu.

## 8. PYTANIA I ODPOWIEDZI

### 1. Jak gotować dobre posiłki i potrawy?

Podgrzewając szybkowar na dużym płomieniu do momentu aż para ulotni się z zaworu ciśnienia. Zmniejsz płomień kiedy para zacznie ulatniać się z zaworu. Ciśnienie w środku szybkowaru zredukuje się naturalnie. Zbyt duży płomień sprawi, że woda odparuje, a posiłek się spali.

### 2. Problemy z gotowaniem?

Sprawdź czy czas gotowania jest prawidłowy.

Sprawdź czy zawór ciśnienia jest umieszczony w prawidłowej pozycji.

Sprawdź czy płomień nie jest zbyt mocny lub zbyt słaby.

Sprawdź czy poziom wody i/lub zupy jest odpowiedni.

Sprawdź czy ciśnienie jest prawidłowe (czy para ulatnia się przez zawór ciśnienia czy nie).

### 3. Jak liczyć czas podgrzewania

Czas podgrzewania zaczyna się od momentu kiedy para zaczyna się ulatniać stałym strumieniem przez zawór ciśnienia

### 4. Czy różne jedzenie wymaga innego czasu podgrzewania?

Maksymalna ilość gotowanego jedzenia to 2/3 objętości szybkowaru. Fasole nasyp poniżej 1/2 objętości. Rodzaj jedzenia ma wpływ na czas gotowania, natomiast objętość szybkowaru nie ma wpływu na czas przyrządzanych potraw.

### 5. Dlaczego ryż zmienia kolor na szary?

Gotowanie w wysokiej temperaturze i pod wysokim ciśnieniem powodują, że aminokwasy i sacharydy rozkładają się w wyniku ciepła. Dlatego też jedzenie bogate w białko i węglowodany może zmieniać kolor na szary. Nie ma to wpływu na wartości odżywcze ani też smak potraw.

### 6. Po podgrzaniu, mleko sojowe zmieszane z cukrem wypływa z zaworu ciśnienia.

Podczas podgrzewania płyny zawierające dużo cukru mogą wypływać przez zawór ze względu na wysokie ciśnienie wewnątrz szybkowaru. Podczas gotowania takich potraw, nie gotuj z ciśnieniem, czyli nie zakładaj zaworu ciśnienia.

### 7. Co robić gdy szybkowar się przegrzał.

Natychmiast ściągnąć szybkowar z płomienia i pozostawić do wystudzenia. Nie nalewać wody do szybkowaru.

## 9. CZAS GOTOWANIA

Produkt	Objętość produktu +woda	Czas na delikatnym płomieniu po wypłynięciu pary z zaworu ograniczającego (min.)	Poziom ugotowania po wystudzeniu	Uwagi
Wołowina	1/2	15-20	Dobrze ugotowany	Mięso w kawałkach
Kotlet	1/2	8-12	Mięso odchodzi od kości	Mięso w kawałkach
Wieprzowina	1/2	15-20	Mięso odchodzi od kości	Nacięte mięso
Drób	1/2	8-10	Mięso odchodzi od kości	Cały kurczak
Ryba	1/3	2-4	Dobrze ugotowany	
Baranina	1/2	8-12	Dobrze ugotowany	
Zboża	2/3	5-8	Dobrze ugotowany	
Słodkie ziemniaki	2/3	6-10	Dobrze ugotowany	
Ryż	1/4	4-6	Dobrze ugotowany	
Owsianka	1/3	10-15	Dobrze ugotowany	
Strączki	1/4	12-16	Dobrze ugotowany	

**Uwaga:** Podany czas jest punktem odniesienia. Czas gotowania zmienia się w zależności od rodzaju jedzenia. Użytkownicy mogą dostosować czas według swojego doświadczenia.

**W przypadku pojawienia się dodatkowych pytań skontaktuj się z nami bezpośrednio.**

**Tel. +48 48 375 80 82  
E-mail: sklep@gerlach.pl**

# NOTATKI





**Gerlach S.A.  
Ul. Braci Kobyłańskich 41  
26-340 Drzewica**