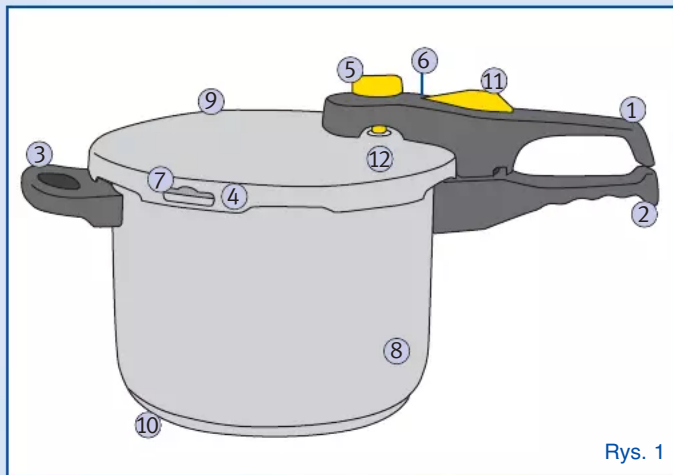


Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego szybkowaru Praktika. Dzięki temu kompletowi do szybkiego gotowania, posiadającemu dwie optymalne techniki obudowanego wielowarstwowego dna oraz systemu wieka, macie teraz Państwo możliwość optymalnego przygotowania pożywienia.

Mimo szybkiego ugotowania zachowane zostają wszystkie witaminy, składniki mineralne oraz smak.

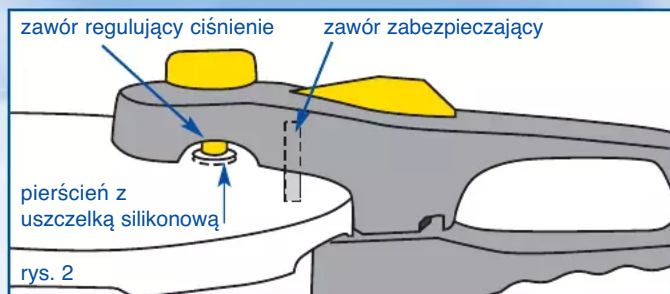


- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| ① uchwyt pokrywy | ⑦ otwór zabezpieczający |
| ② uchwyt garnka | ⑧ garnek |
| ③ uchwyt po przeciwnej stronie | ⑨ wieko |
| ④ uszczelka gumowa | ⑩ obudowane dno |
| ⑤ zawór regulacji ciśnienia | ⑪ przycisk odryglowujący |
| ⑥ zawór zabezpieczający | ⑫ uszczelka silikonowa |

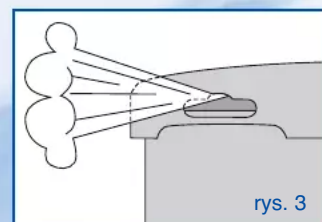
72

BEZPIECZEŃSTWO

System szybkowaru daje wysoki stopień bezpieczeństwa. Należy uważać na prawidłowe zamknięcie wieka, gdyż tylko w ten sposób system funkcjonuje. Garnek posiada dwustopniowy regulator ciśnienia, regulujący wybrane przez Państwa ciśnienie oraz zawór zabezpieczający, wbudowany w uchwyt wieka (patrz rys. 2).



W przypadku nadmiernego wzrostu ciśnienia pierścień gumowy zostaje wypchnięty przez szczelinę w brzegu wieka (rys. 1, ⑦) i ciśnienie może uciec (patrz rys. 3).



Wszystkie wymienione punkty (poza ⑦ i ⑩) można zakupić w ramach części zastępczych.

73

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym użyciem szybkowar dokładnie wymyć i wypłukać gorącą wodą, po czym natychmiast wysuszyć.

W celu lepszego otwierania i zamykania wieka zaleca się nasmarować uszczelkę gumową odrobiną jadalnego oleju.

Jeżeli szybkowar ma uzyskać odpowiednie ciśnienie, przyspieszające gotowanie potraw, musi być zawarta minimalna ilość płynu (woda, rosół itp.).

Podczas przygotowywania potraw **silnie pieniających**, garnek należy napełnić tylko do połowy.

Podczas przygotowywania puree, zup itp. **przed otwarciem garnka mocno potrząsnąć go**.

ZAMYKANIE GARNKA:

Przed zamknięciem garnka sprawdzić zabezpieczenia.

Otwarcie zaworu regulującego ciśnienie (patrz rys. 4) powinno być czyste, a zawór zabezpieczający nie może być zablokowany. Można to sprawdzić naciskając palec na zatycę zaworu zabezpieczającego (patrz rys. 4).



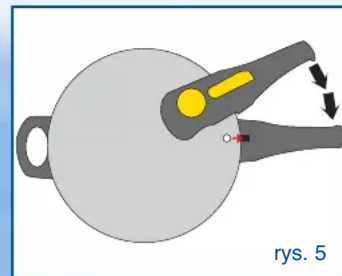
rys. 4

74

Jeżeli zatyczka daje się nacisnąć do wewnątrz, to zawór zabezpieczający funkcjonuje prawidłowo. Jeżeli zatyczka nie poddaje się i jest zablokowana, musi być poluzowana i wyczyszczona, jak opisano na **stronie 77**.

Nasadzić wieko na garnek w ten sposób, by oznakowanie na uchwycie garnka i wieko leżały na jednej linii (patrz rys. 5).

Następnie nacisnąć uchwyt lekko w dół, po czym przekręcić go, aż obydwa uchwyty będą leżały ponad sobą.



rys. 5

Teraz szybkowar jest optymalnie zamknięty.

Zaworem regulacji ciśnienia ustawić żądane ciśnienie (patrz rys. 6).



rys. 6

75

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

Przed rozpoczęciem gotowania ustawić źródło energii na najwyższy stopień, aby w garnku możliwie szybko uzyskać żądane ciśnienie.

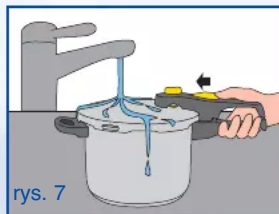
Na skutek ciśnienia tworzącego się w garnku zawór zabezpieczający zostaje wypchnięty do góry, blokując przycisk odryglowujący. Stojący pod ciśnieniem garnek nie daje się otworzyć.

Jak tylko z zaworu regulującego ciśnienie zacznie wychodzić para, to znaczy, że w szybkowarze ciśnienie jest wystarczające. Teraz możecie Państwo zmniejszyć źródło ciepła, aby zostało zachowane ciśnienie, ale nie uciekało zbyt dużo pary. Od tego momentu mierzony jest czas gotowania.

OTWIERANIE GARNKA

Trzymać garnek (patrz rys. 7) tak długo pod zimną wodą, aż nie zacznie uchodzić z niego para. Jak w garnku spadnie ciśnienie, zawór zabezpieczający zwolni przycisk odryglowujący. Podczas odryglowywania uwalnia się resztkę ciśnienia, a Państwo możecie odkręcić wieko naciskając przycisk odryglowujący.

**NIGDY NIE OTWIERAĆ
SIŁĄ WIEKA!**



rys. 7

76

PIELÉGNACJA I KONSERWACJA

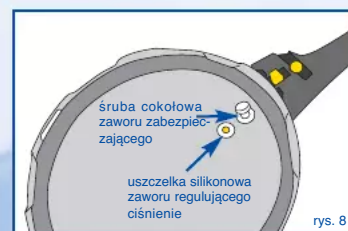
Po każdym użyciu należy wymyć szybkowar gorącą wodą oraz płynem do mycia naczyń bez składników szorujących. Wieka oraz uszczelki gumowej nie wolno czyścić w zmywarce do naczyń.

Uszczelki gumowej **nie wolno myć płynem do mycia naczyń**. Po wypłukaniu należy dobrze wysuszyć garnek oraz wieko, po czym przechowywać z odwróconym do góry wiekiem.

Garnka nie wolno przechowywać z zamkniętym wiekiem, gdyż powoduje to przedwczesne zużycie się gumki.

CZYSZCZENIE ZAWORU ZABEZPIECZAJĄCEGO

W celu wyczyszczenia zaworu zabezpieczającego należy zwolnić śrubę cokołową (patrz rys. 8). Następnie można wyjąć zawór zabezpieczający i dokładnie wyczyścić go.



rys. 8

**Ten wentyl można
zdemontować lecz nie
można rozbierać na części**

77

CO ZROBIĆ

... kiedy para ucieka między wiekiem a garnkiem?

Wtedy uszczelka gumowa jest zepsuta lub garnek nie jest prawidłowo zamknięty. Gdyby uszczelka gumowa była tylko zanieczyszczona, należy wyczyścić pierścień gumowy.

... jeżeli żadna para nie ulatnia się z zaworu regulującego ciśnienie?

Wtedy garnek nie jest prawidłowo uszczelniony i należy to sprawdzić. Należy również sprawdzić, czy w garnku jest wystarczająco płynu. Gdyby uszczelka gumowa była zabrudzona lub zepsuta, należy ją wyczyścić lub zastąpić inną. Raz w roku należy wymienić pierścień gumowy.

... jeżeli z zaworu ciśnienia ulatnia się zbyt dużo pary?

Wtedy być może źródło ciepła zostało ustawione zbyt silnie i należy go zmniejszyć. Być może, że zawór regulujący ciśnienie jest zabrudzony.

TABELE CZASU GOTOWANIA

Poniżej podane czasy gotowania zostały podane tylko w przybliżeniu, gdyż jak wiadomo czas zależy od jakości i stanu produktów przeznaczonych do ugotowania. Po krótkim czasie zbierzecie Państwo wystarczające doświadczenia o długości czasu gotowania dla danej potrawy. Silnie zamrożonych warzyw oraz ryb nie trzeba uprzednio rozmrażać. Wystarczy po prostu przedłużyć czas gotowania.

ZUPY

	wysokie ciśnienie	niskie ciśnienie	czas gotowania w minutach
zupa fasolkowa • 20			
zupa grochowa, soczewicowa (po zamoczeniu nasion) • 12-15			
zupa warzywna • 5-8			
zupa gulaszowa • 15-20			
rosół • 15-20			
zupa kartoflana • 6-8			
wywar z kości • 20-25			
zupa ryżowa • 8			
zupa wołowa • 25-45			

fasolka • 8-11 200 ml

kalafior • 3-5 200 ml

kartofle w

łupinkacha • 6-10 150 ml

kartofle solone • 4-5 200 ml

kapusta • 8-10 100 ml

kalarepa • 4-5 150 ml

papryka • 3-4 100 ml

czerwona kapusta • 8-10 100 ml

kwaśna kapusta • 10-15 200-300 ml

seler (bulwy) • 10-12 200 ml

szparagi • 5-10 500 ml

szpinak • 3 100 ml

Mięso

zrazy (wołowe) • 10-12 100 ml

mięso w kawałeczkach • 5-8 100 ml

gulasz • 15-25 100 ml

pieczeń mielona • 10-15 150 ml

mięso mielone • 6-10 100 ml

pieczeń cielęcą • 25-30 150 ml

golonka cielęcą • 28-32 150 ml

kotlet cielęcy • 8-10 100 ml

ragout z cielęciny • 15-23 100-200 ml

język cielęcy • 10-15 pokryć wodą

pieczeń z jagnięcia • 25-30 100-150 ml

wołowina do warzenia • 35-45 według uznania

pieczeń wołowa • 35-45 200 ml

sznycel wołowy • 10-15 100 ml

język wołowy • 45-55 pokryć wodą

szynka zrolowana • 15-20 pokryć wodą

wieprzowe (posolone) • 14-16 pokryć wodą

wieprzowe (wędzone) • 17-19 pokryć wodą

pieczeń wieprzowa • 20-30 100-150 ml

kotlet wieprzowy • 10-12 pokryć wodą

golonka wieprzowa • 30 200 ml

kurczak • 20-30 pokryć wodą

pieczeń z zająca • 15-20 100-150 ml

gulasz z jelenia • 5-10 100 ml

kuropatwy • 12-20 100 ml

doprawione pieprzem

mięso z sarny, zająca,
jelenia, dzika • 15-18 150-200 ml

udziec z sarny • 30 150-200 ml

sznycel z sarny • 5-10 100 ml

