

Philipiak

MILANO
1967



Szybkowar ze stali szlachetnej

Instrukcja obsługi

– PL –

Przed rozpoczęciem użytkowania prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji.

Szanowni Państwo,

gratulujemy dobrego zakupu i dziękujemy Państwu za zaufanie okazane naszej marce. Jesteśmy przekonani, że dokonaliście Państwo dobrego wyboru. Jest on ważny dla Państwa rodziny i jej zdrowia.

Nowy szybkowar marki Philippiak Milano 1967 ułatwi Państwu gotowanie, skróci czas przyrządzania wielu potraw, zapobiegnie utracie wartości odżywczych. Szybkowar działa w oparciu o wiele nowoczesnych rozwiązań technologicznych, dlatego prosimy, abyście Państwo z uwagą zapoznali się z instrukcją. Sugerujemy też zachowanie jej na przyszłość.

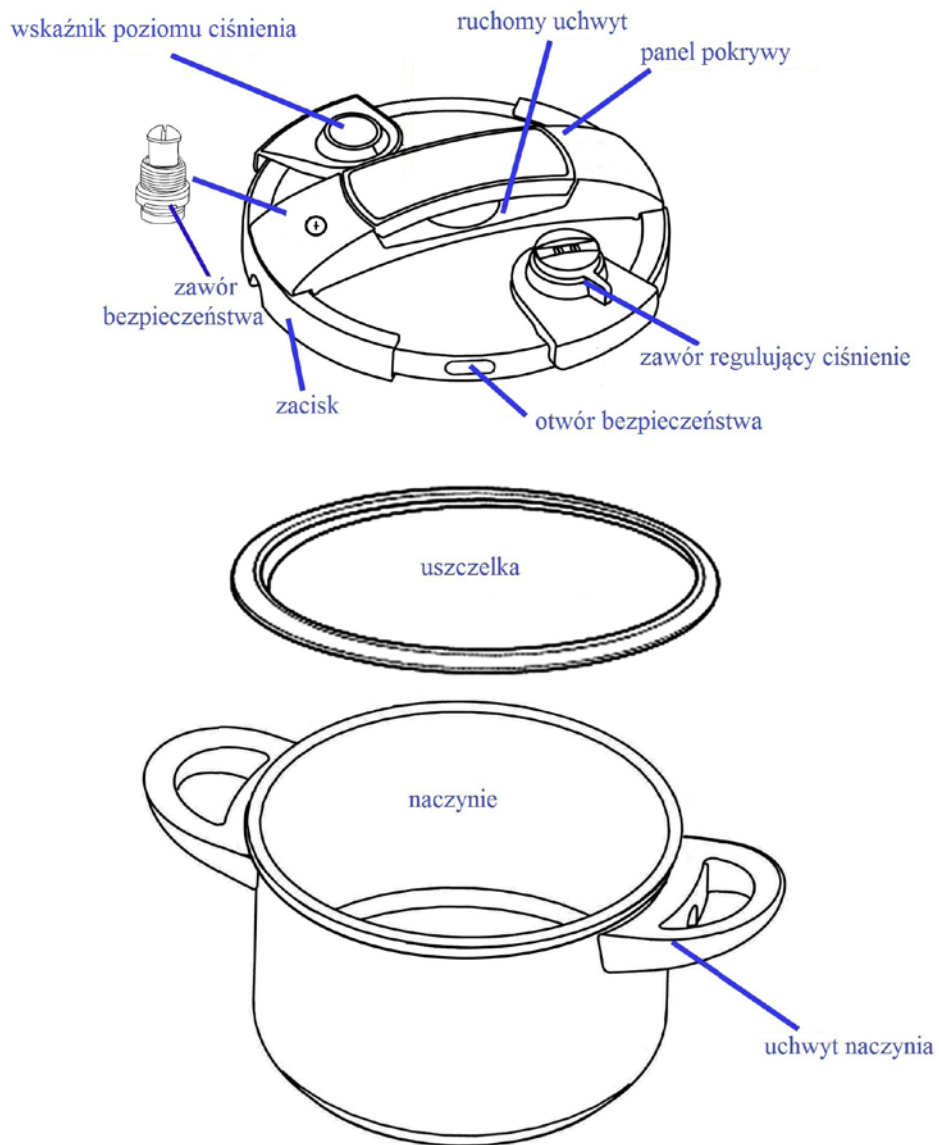
Gdyby jednak pojawiły się z Państwa strony dodatkowe pytania, prosimy o kontakt z naszym Biurem Obsługi Klienta.

Z pozdrowieniami,

Zarząd



I. Budowa produktu



II. Uwagi na temat obsługi

- a) Przed użyciem szybkowaru należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
- b) Odpowiedzialność za wypadki spowodowane korzystaniem z szybkowaru niezgodnie z instrukcją obsługi ponosi użytkownik.
- c) Należy obserwować szybkowar podczas gotowania i wyregulować źródło ciepła, aby podczas gotowania utrzymywać ciśnienie poniżej maksymalnego.
- d) Nie używać szybkowaru w piekarniku.
- e) Podczas przenoszenia szybkowaru będącego pod ciśnieniem – należy zachować szczególną ostrożność. Nie należy dotykać powierzchni naczynia – przemieszczać 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 pustego szybkowaru – może to spowodować 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 bezpieczeństwa i zawór ciśnieniowy nie jest zablokowany.

II. Uwagi na temat obsługi

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



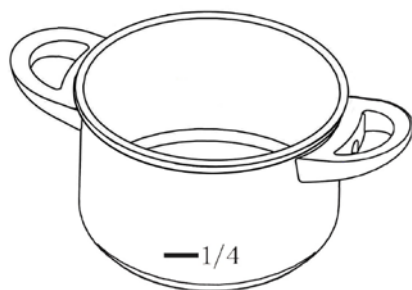
Rysunek 2

II. Uwagi na temat obsługi

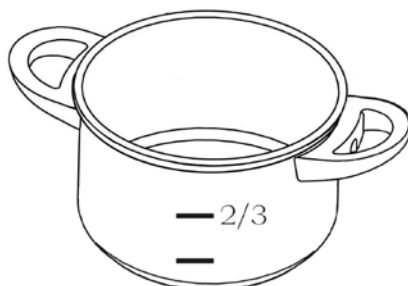
6. Nie kierować zaworu bezpieczeństwa i zaworu ciśnieniowego w stronę użytkownika.
7. Jeżeli z zaworu bezpieczeństwa podczas gotowania wydostanie się para, albo uszczelka zostanie wypchnięta przez otwór bezpieczeństwa, należy natychmiast zaprzestać gotowania. Przed ponownym użyciem szybkowaru należy zidentyfikować i rozwiązać problem lub skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.
8. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia szybkowaru pod ciśnieniem. Należy przenieść go w pozycji poziomej i delikatnie postawić. W czasie przenoszenia nie przechylać. Nie potrząsać.
9. Nie otwierać szybkowaru będącego pod ciśnieniem. Nie gotować, jeśli pokrywa nie jest dobrze zamknięta.
10. Nie przechowywać w szybkowarze soli, sosu sojowego, sody, cukru ani octu przez dłuższy czas. Po każdym użyciu należy szybkowar wyczyścić i wysuszyć.
11. Nie wygotowywać wody i nie podgrzewać na sucho.
12. Dozwolona objętość żywności w szybkowarze:

Mniej niż 1/4 wysokości naczynia w przypadku produktów pęczniejących, takich jak ryż, fasola itp. (rysunek 3).

Mniej niż 2/3 wysokości naczynia w przypadku produktów niepęczniejących, takich jak mięso, warzywa itp. (rysunek 4).



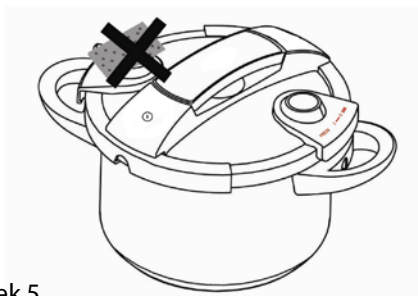
Rysunek 3



Rysunek 4

II. Uwagi na temat obsługi

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

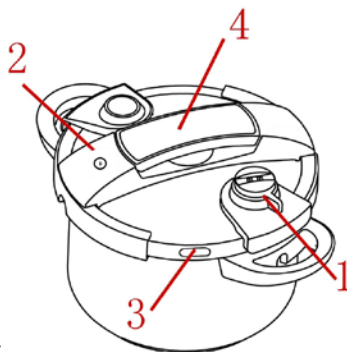


Rysunek 5

III. 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: jeżeli ciśnienie wewnątrz szybkowaru jest zbyt wysokie, zawór ciśnieniowy odprowadza nadmiar pary.

III. Bezpieczne użytkowanie produktu

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 przekrócić uchwyt pokrywy, aby otworzyć szybkowar.

IV. Cechy specjalne

1. Budowa dna szybkowaru gwarantuje równomierne nagrzewanie naczynia.
2. Wielostopniowe zabezpieczenia gwarantują prawidłową pracę szybkowaru (rysunek 6).
3. Oznaczone pozycje zaworu ciśnieniowego wskazują różne funkcje (rysunek 7).

Różne pozycje zaworu ciśnieniowego wskazują różne funkcje:



- pozycja zwalniania pary

1

- ciśnienie robocze 60 kPa

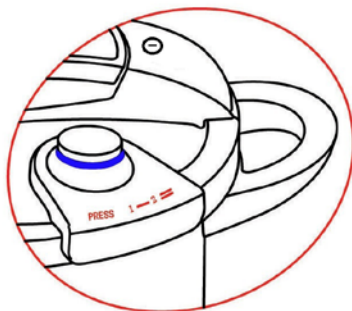
2

- ciśnienie robocze 100 kPa

Rysunek 7

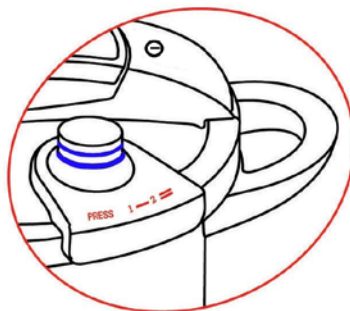
IV. Cechy specjalne

4. Ustawienie wskaźnika ciśnienia przypomina, jakie ciśnienie panuje wewnątrz szybkaru (rysunek 8 i 9).



60KPa

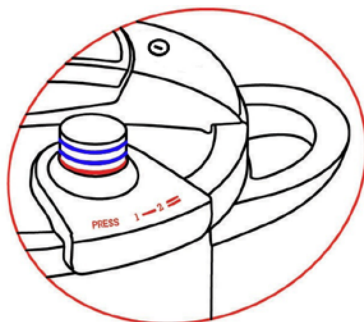
Rysunek 8



100KPa

Rysunek 9

Gdy wskaźnik uniesie się do poziomu pierwszej kreski, ciśnienie robocze wynosi 60 kPa. Podniesienie wskaźnika do poziomu drugiej kreski oznacza, że ciśnienie robocze wynosi 100 kPa. Jeżeli widoczna będzie trzecia kreska (rysunek 10), oznacza to, że ciśnienie wewnątrz szybkaru jest zbyt wysokie. W takim przypadku należy ostrożnie wyregulować ciśnienie za pomocą zaworu ciśnieniowego lub zmniejszyć źródło ciepła.

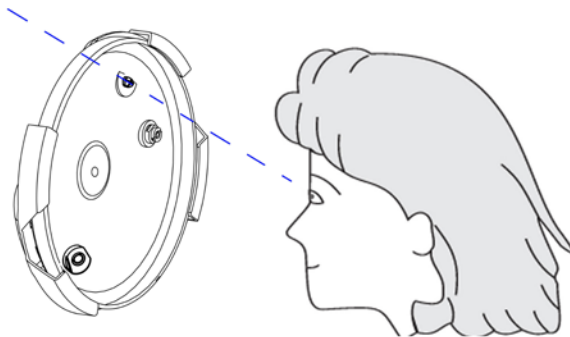


Rysunek 10

V. Obsługa

Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie (polecamy stosowanie mleczka Philippiak z mikrodrobinkami rubinu), nalać do niego wody i podgrzewać przez pół godziny, aby usunąć ewentualny zapach fabryczny.

1. Przed każdym użyciem należy upewnić się, że otwór w zaworze ciśnieniowym nie jest zablokowany (rysunek 11). Jeśli któryś jest zablokowany, należy oczyścić go za pomocą igły.

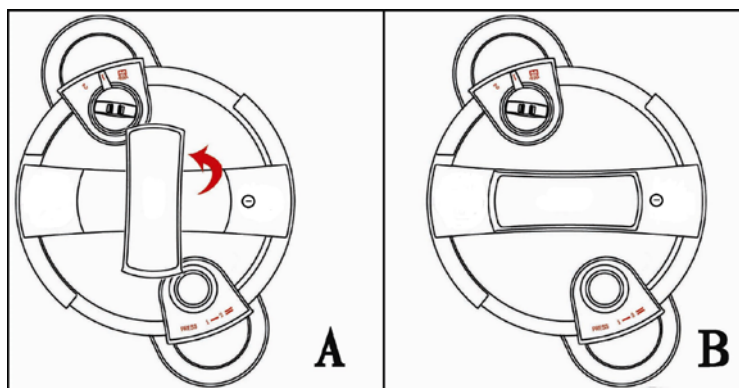


Rysunek 11

2. Zamykanie pokrywy.

Pokrywę należy zamknąć w sposób pokazany poniżej (rysunek 12, A i B).

Pokrywę należy lekko nacisnąć i przekręcić do pozycji na rysunku 12 B.



Rysunek 12

V. Obsługa

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 bezpieczeństwa może wydobywać się trochę pary wodnej. Kiedy zawór bezpieczeństwa podniesie się i szybkowar zacznie działać prawidłowo, para nie powinna wydostawać się na zewnątrz. Gdy para wydobywająca się z zaworu ciśnieniowego zacznie „syczeć”, należy zmniejszyć siłę źródła ciepła.

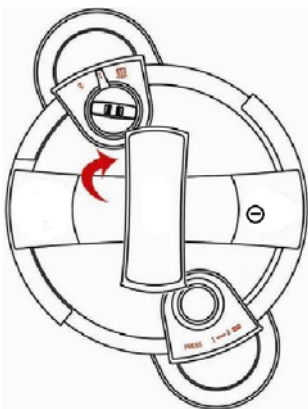
Uwaga: czas gotowania liczy się od momentu, w którym podniesie się zawór bezpieczeństwa, do chwili wyłączenia źródła ciepła. Zawór bezpieczeństwa podczas gotowania powinien być cały czas u góry.

- **Podczas gotowania należy obserwować szybkowar.**
- **Nie dotykać stalowej 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 gotowania należy wyłączyć źródło ciepła i poczekać, aż ciśnienie wewnątrz szybkowaru zmniejszy się samoczynnie. Opadnięcie zaworu bezpieczeństwa sygnalizuje zakończenie gotowania. Należy przekręcić uchwyt pokrywy do pozycji pokazanej na rysunku 13, a następnie zdjąć pokrywę.

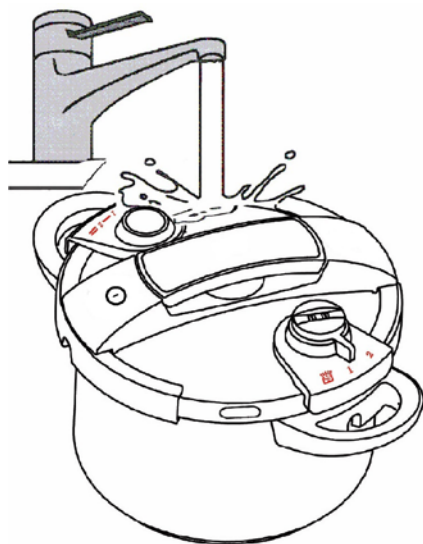


Rysunek 13

V. Obsługa

- 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 naczynie 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 14). Pokrywę otwiera się tak samo, jak opisano powyżej.



Rysunek 14

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

VI. 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.



2. Nie można prawidłowo założyć pokrywy.

Przyczyna: Pokrywa jest zniekształcona.

Rozwiązanie: Skontaktuj się z Gwarantem.

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

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

Rozwiązanie: Należy zdjąć szybkowar ze źródła ciepła i wyczyścić zawór odprowadzający parę. Kiedy naczynie ostygnie, należy wyczyścić zawór ciśnieniowy.

Przyczyna: Zawór bezpieczeństwa jest uszkodzony.

Rozwiązanie: Skontaktuj się z Gwarantem.

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 – w tym celu skontaktuj się z Gwarantem.

Przyczyna: Uszczelka jest zużyta i przestała działać.

Rozwiązanie: Wymień uszczelkę.



VII. Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy dobrze umyć naczynie.

W tym celu polecamy zastosowanie nowego mleczka Philipiak z mikrodrobinkami rubinu.

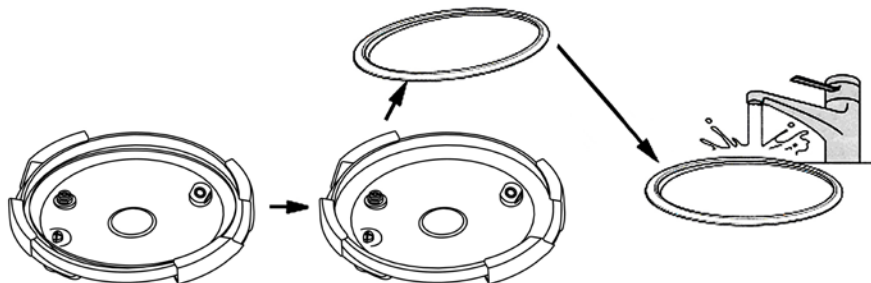
- **Czyszczenie szybkowaru**

- 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.

- **Czyszczenie uszczelki (rysunek 15):**

- 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 15



Mleczko czyszczące Philipiak z mikrodrobinkami rubinu



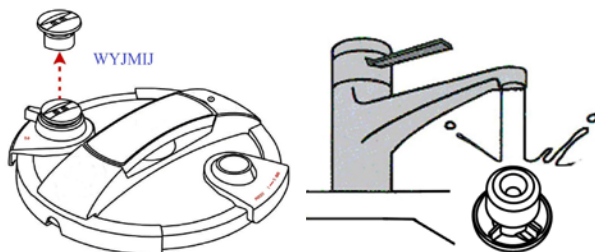
Środek nabłyszczający Philipiak

VII. Czyszczenie

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

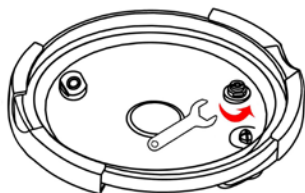
- Należy sprawdzić zawór odprowadzający parę i zawór bezpieczeństwa zapobiegający otwarciu naczynia. Jeśli są zablokowane, należy wyczyścić je igłą, a następnie opłukać wodą.
- Zawór ciśnieniowy: wyjąć ręcznie zawór ciśnieniowy i wyczyścić go w sposób pokazany na rysunku 16.

Rysunek 16

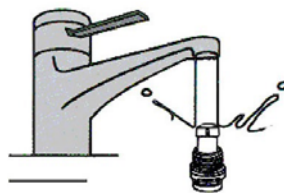


- Zawór bezpieczeństwa: za pomocą klucza przekręcić zawór bezpieczeństwa odwrótnie do ruchu wskazówek zegara aby wyjąć go z pokrywy (rysunek 17). Następnie należy wyczyścić go w sposób pokazany na rysunku 18.

Rysunek 17



Rysunek 18



Uwaga: należy uważać, aby nie zgubić małych części, takich jak zawór ciśnieniowy. Zmiana koloru uszczelki nie świadczy o problemie. Należy jednak ją wymienić natychmiast, jeśli jest uszkodzona lub zniekształcona. Części zamienne można uzyskać na prezentacji domowej. W celu umówienia spotkania skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta. Nigdy nie należy używać zamienników.

Sposób przechowywania: przechowywać naczynie i pokrywę oddzielnie.

VIII. Pytania i odpowiedzi

- P:** Jak gotować potrawy?
- O:** Należy postawić szybkowar z potrawą w środku na silnym źródle ciepła, do czasu aż zawór bezpieczeństwa się podniesie. Kiedy zawór bezpieczeństwa się podniesie, a 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 podczas gotowania 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 zawór bezpieczeństwa się podniesie.
- 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 rodzaju gotowanego produktu.
- 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:** Co robić, jeśli szybkowar zostanie podgrzany na sucho?
- O:** Natychmiast zdjęć szybkowar ze źródła ciepła i zaczekać, aż schłodzi się w sposób naturalny. Nie wlewać wody do szybkowaru.

IX. Sposoby i czasy gotowania

Nazwa produktu	Objętość produktu i wody	Czas gotowania od momentu, w którym podniesie się zawór bezpieczeństwa	Stan ugotowanej potrawy po naturalnym schłodzeniu	Uwagi
Wołowina	1/2	25-30 min	Bardzo miękka	Pociąć na kawałki
Wieprzowina	1/2	10-14 min	Mięso odchodzi od kości	Pociąć na kawałki
Golonka	1/2	25-30 min	Mięso odchodzi od kości	Nacięta
Kurczak	1/2	8-10 min	Mięso odchodzi od kości	Cały kurczak
Ryba	1/3	2-4 min	Dobrze ugotowana	
Baranina	1/2	8-12 min	Dobrze ugotowana	
Kukurydza	2/3	5-8 min	Dobrze ugotowana	
Słodki ziemniak	2/3	6-10 min	Dobrze ugotowany	
Ryż	1/4	4-6 min	Dobrze ugotowany	
Owsianka	1/3	10-15 min	Miękka	
Warzywa strączkowe	1/4	12-16 min	Dobrze ugotowane	

Uwaga: Powyżej podano orientacyjne czasy gotowania. Dokładny czas gotowania zależy od konkretnej potrawy. Użytkownicy mogą zmieniać 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

Grazie per aver usato il nostro prodotto.

Si prega di conservare il manuale per il futuro.

Danke für den Kauf unseres Produktes.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.



RoHS



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.

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!

Attenzione: Riserviamo il diritto sul design del prodotto e delle sue interpretazioni.
Riserviamo il diritto di apportare modifiche senza precedente preavviso.
Le foto dei prodotti servono solo a scopo dimostrativo. Grazie!

Es ist auch eine Bedingung für die Aufnahme des Produktes durch die Servicestelle sowie eine Grundlage für die Reparatur im Rahmen der Garantie. Achtung: Wir behalten uns das Recht auf das Produktdesign sowie dessen Auslegungen vor. Wir behalten uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor. Die Produktbilder dienen ausschließlich Demonstrationszwecken. Danke!



Dystrybutor:

Philipiak Polska Spółka Akcyjna Sp. K., ul. Strażacka 63/65, 04-462 Warszawa, Polska