

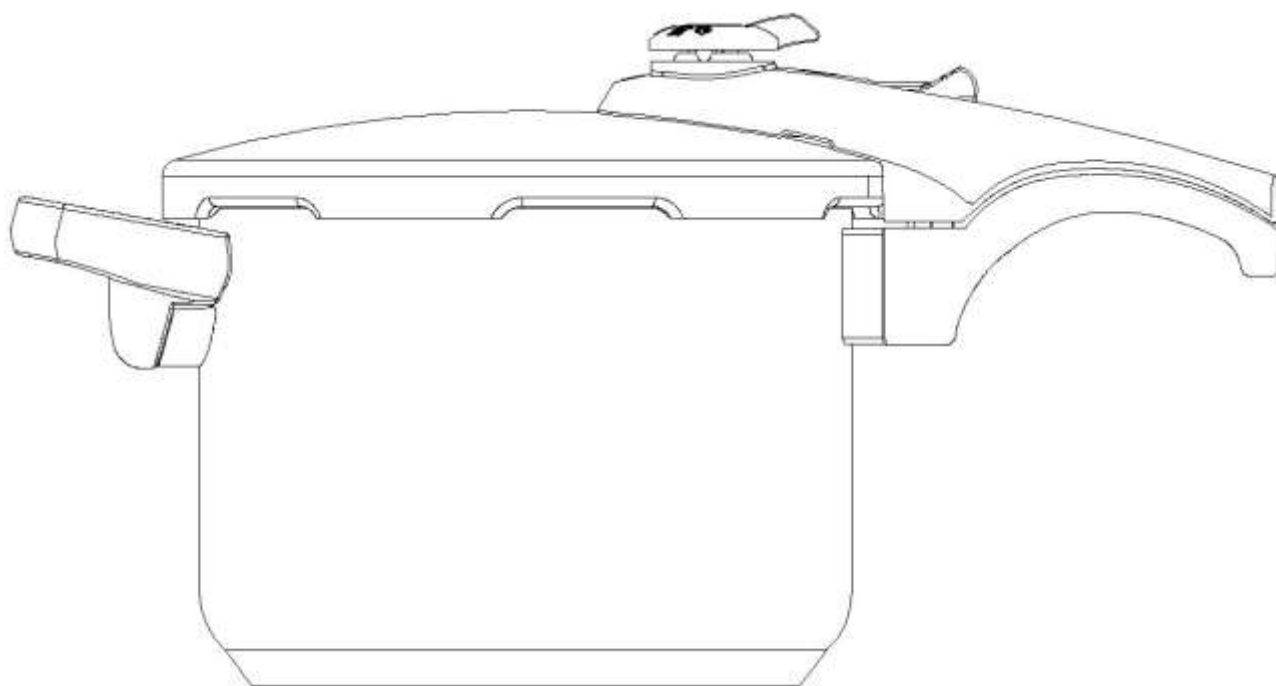
KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

SZYBKOWAR



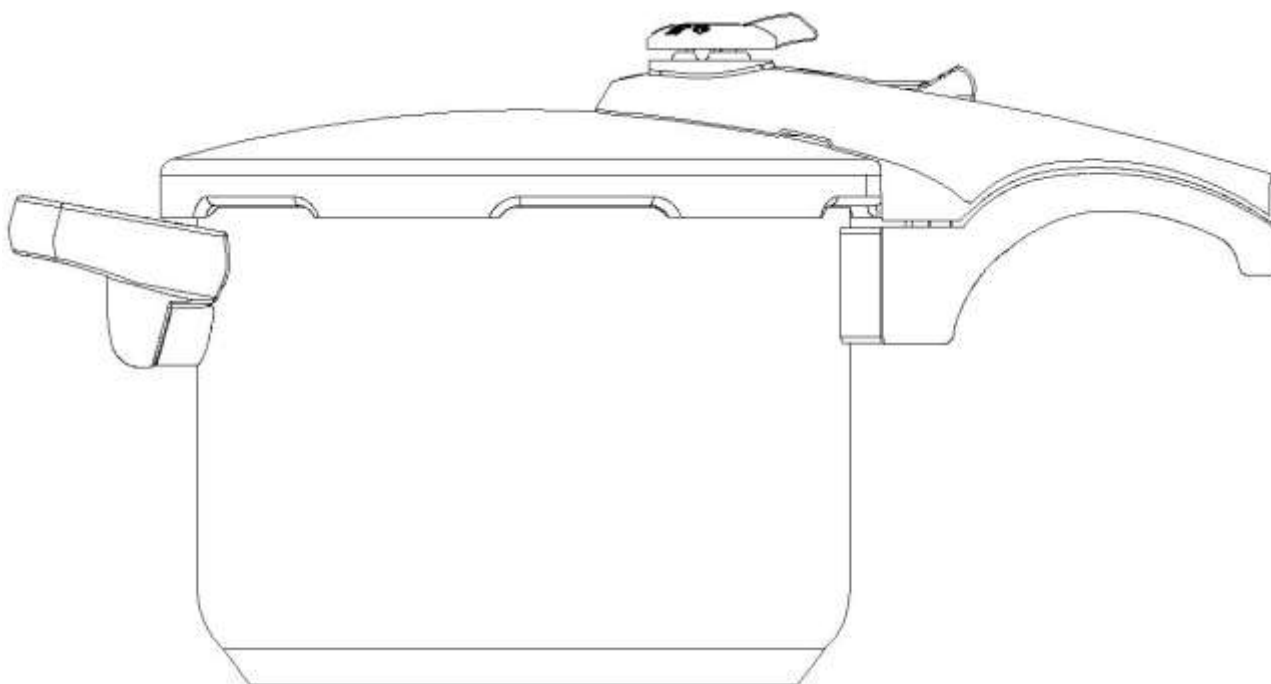
KD4295 / KD4296 / KD4297

Instrukcja obsługi szybkowaru

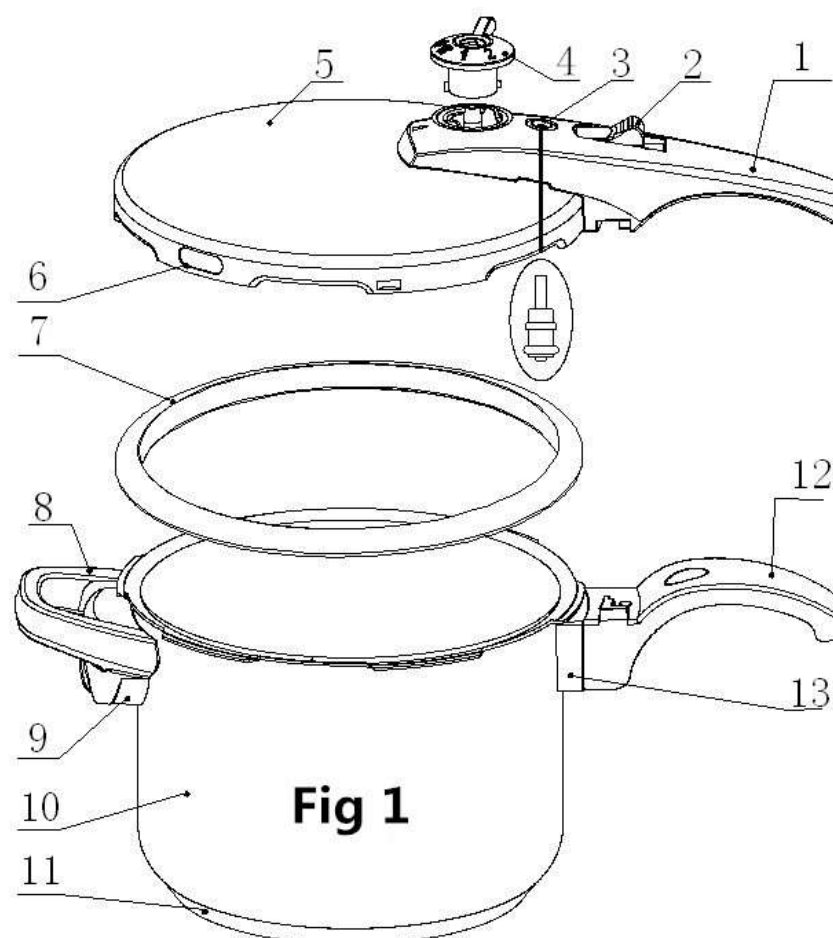
Przedmowa

Witamy i dziękujemy za wybór domowych szybkowarów ze stali nierdzewnej naszej firmy. Z przyjemnością służymy pomocą. Aby zapewnić bezpieczeństwo, trwałość i estetykę, ta seria wysokiej jakości szybkowarów została zaprojektowana z dużą starannością, wykonana z wyselekcjonowanych materiałów, przy zastosowaniu rygorystycznych procesów produkcyjnych oraz poddana dokładnym testom. Prawidłowe użytkowanie znacząco wydłuży żywotność urządzenia. Niniejsza instrukcja zawiera zasady prawidłowego użytkowania, konserwacji oraz gotowania. Prosimy o dokładne zapoznanie się z nią przed użyciem.

Szybkowary wykonane są ze stali nierdzewnej, co zapewnia bezpieczeństwo, higienę, wysoką odporność na temperaturę oraz łatwość czyszczenia. Dno garnka zbudowane jest z aluminium oraz wielowarstwowego materiału typu 430, co zapewnia wysoką sztywność i doskonałe przewodnictwo ciepłe. Produkt nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych. Pokrywa wyposażona jest w sześć zabezpieczeń zapewniających bezpieczeństwo użytkowania. Konstrukcja umożliwia łatwe otwieranie i zamykanie, spełnia nowe standardy oraz zwiększa wygodę użytkowania.



1). Rysunki oraz numer modelu szybkowaru



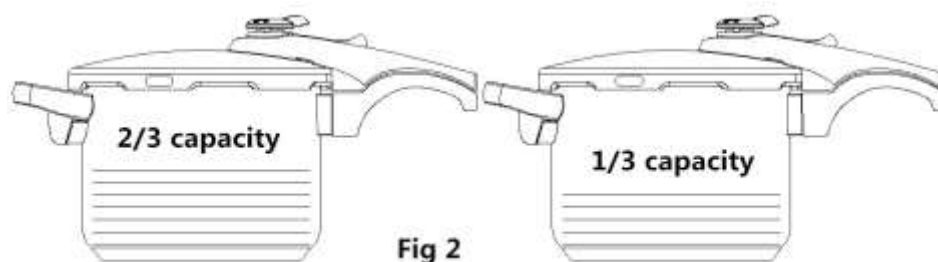
1. Górny uchwyt
2. Przycisk
3. Zawór bezpieczeństwa
4. Zawór regulacyjny
5. Pokrywa
6. Okienko bezpieczeństwa
7. Uszczelka
8. Uchwyt pomocniczy
9. Pierścień ochronny uchwytu pomocniczego
10. Korpus (garnek)
11. Dno wielowarstwowe
12. Dolny uchwyt pomocniczy
13. Pierścień ochronny uchwytu korpusu

Model	Rozmiar	Pojemność	Ciśnienie robocze (kPa)		Ciśnienie bezpieczeństwa (kPa)	
			I	II	I	II
KD4295	22CM	4.0L	60	100	130--170	180--300
KD4296	22CM	6.0L	60	100	130--170	180--300
KD4297	22CM	8.0L	60	100	130--170	180--300

Ten szybkowar został zaprojektowany tak, aby spełniać najwyższe standardy. Korpus wykonany jest ze stali nierdzewnej, a dno równomiernie rozprowadzające ciepło ma konstrukcję typu kapsuły termicznej.

2). Przepisy dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj dokładnie całą instrukcję obsługi i upewnij się, że wszystko jest jasne przed użyciem urządzenia.
 - Zachowaj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu.
 1. Ten szybkowar może być używany wyłącznie do gotowania w warunkach domowych, nie do innych celów.
 2. Nie używaj szybkowaru, jeśli osoba nie wie, jak go obsługiwać lub jest dzieckiem. Podczas użytkowania należy zapewnić nadzór osoby dorosłej. Dla bezpieczeństwa przechowuj szybkowar poza zasięgiem dzieci.
 3. Nie dotykaj bezpośrednio nieosłoniętych, gorących metalowych powierzchni.
 4. Przed użyciem szybkowaru upewnij się, że regulator ciśnienia, zawór otwierania i zamykania, uszczelka, nakrętka przeciwwanieczyszczeniowa, pokrywa oraz korpus są czyste i wolne od resztek oraz tłustych zabrudzeń.
 5. Szybkowar służy do gotowania płynów o temperaturze wrzenia poniżej 120°C i wydzielających dużą ilość pary, takich jak woda, bulion, sok itp.
 6. Nie używaj szybkowaru do smażenia na głębokim tłuszczu w warunkach wysokiego ciśnienia.
 7. Unikaj pracy urządzenia „na sucho” – bez wody, aby nie dopuścić do jego przegrzania. Może to wydłużyć żywotność szybkowaru.
 8. Podczas napełniania szybkowaru ilość wody nie powinna przekraczać 1/3 pojemności garnka. Podczas gotowania ryżu, warzyw i fasoli objętość składników również nie powinna przekraczać 1/3 pojemności szybkowaru.
- (Fig. 2)



9. Zaleca się, aby nie używać szybkowaru do gotowania soku jabłkowego, simi, zbóż, wodorostów, fasoli itp. Ponieważ łatwo powodują pienienie i rozpryskiwanie. Mogą także zablokować zawór odprowadzający ciśnienie. Jeśli jednak konieczne jest ich gotowanie, należy często kontrolować proces, w przeciwnym razie może dojść do wypadku.
10. Nie pozostawiaj w garnku przez dłuższy czas soli, zasad, cukru, octu ani resztek wody po gotowaniu itp. Po użyciu należy utrzymywać urządzenie w czystości i suchości.
11. Gdy z zaworu regulacyjnego wydobywa się para, należy natychmiast wyłączyć źródło ciepła i sprawdzić przyczynę. Ponowne użycie możliwe jest dopiero po usunięciu usterki.
12. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia gorących płynów. Dno szybkowaru powinno być utrzymywane równoległe do podłoża. Zabronione jest popychanie i uderzanie urządzenia.
13. Nie kieruj okienka bezpieczeństwa w stronę użytkownika ani przejścia.
14. Zabrania się umieszczania jakichkolwiek przedmiotów na zaworze ograniczającym ciśnienie.
15. Nie otwieraj pokrywy, gdy w garnku znajduje się ciśnienie, a także nie podgrzewaj garnka, jeśli pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.
16. Szybkowar jest naczyniem ciśnieniowym podczas pracy. Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie odprowadzające ciśnienie nie jest zablokowane; w razie potrzeby należy je niezwłocznie oczyścić.
17. Nie używaj szybkowaru w kuchence mikrofalowej ani w piekarniku.
18. W przypadku awarii należy przekazać szybkowar do wskazanego lub autoryzowanego punktu serwisowego.
19. Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

3). Instrukcja użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy wlać do szybkowaru 1/2 objętości świeżej wody, ustawić go na kuchence i gotować przez około 30 minut, a następnie wyłączyć wodę, aby usunąć zapach.
- Nie używaj drucianych myjek ani innych twardych materiałów do czyszczenia szybkowaru, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię stali nierdzewnej.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy wszystkie zawory znajdują się w prawidłowej pozycji. Kontrola powinna obejmować zawór regulacji ciśnienia,

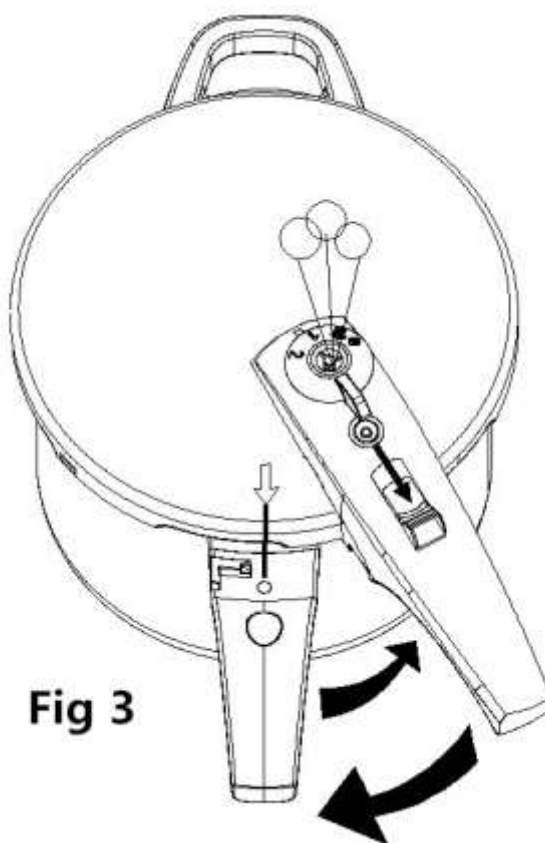
zawór bezpieczeństwa oraz czystość uszczelki.

- Podczas użytkowania szybkowaru należy dodać odpowiednią ilość wody lub innego płynu.

Uwaga: należy bezwzględnie przestrzegać wymaganej pojemności napełnienia, w przeciwnym razie może to spowodować zagrożenie lub uszkodzenie szybkowaru.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Dopasuj oznaczenie • na pokrywie do oznaczenia • na uchwycie korpusu (patrz Rys. 3), a następnie obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż górny i dolny uchwyt znajdą się w jednej linii. W tym momencie powinieneś usłyszeć dźwięk zamknięcia „bang” (kliknięcie zamknięcia).



UWAGA: przed zamknięciem pokrywy należy sprawdzić, czy przycisk (popychacz) znajduje się w prawidłowej pozycji (Rys. 4). Jeśli nie, należy ustawić go w odpowiedniej pozycji (Rys. 5).

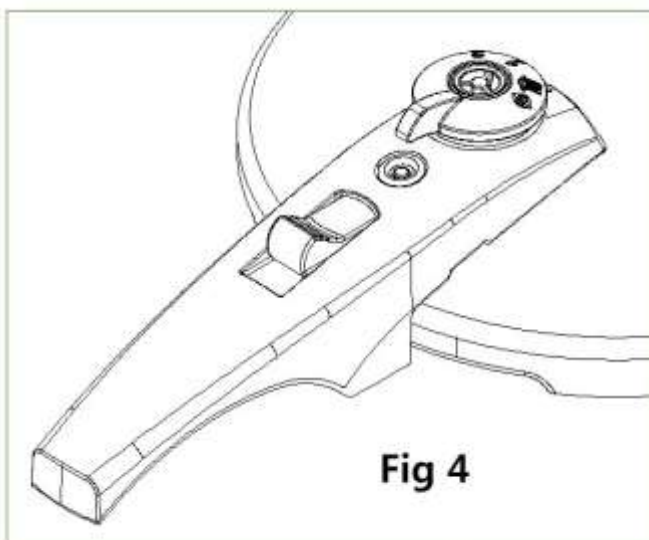


Fig 4

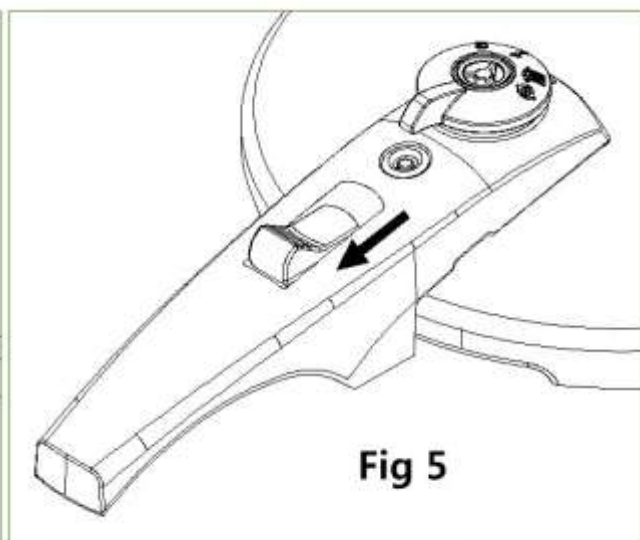


Fig 5

1. Ustaw zawór regulacji ciśnienia w wymaganej pozycji: ① odpowiada 60 ± 10 kPa; ② odpowiada 100 ± 10 kPa. (Rys. 6)

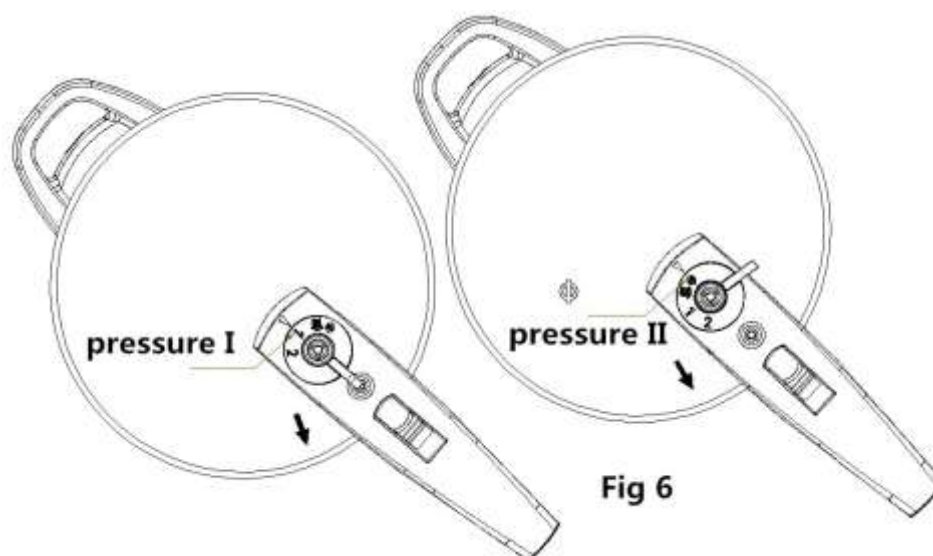
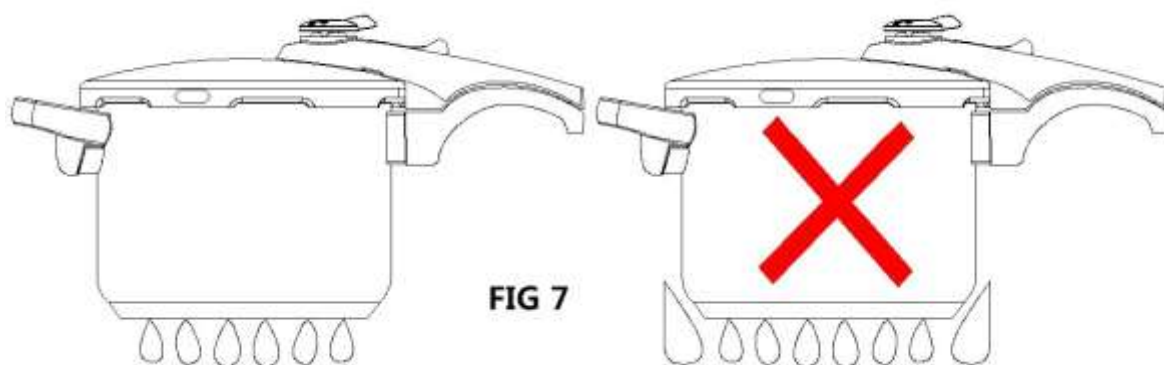


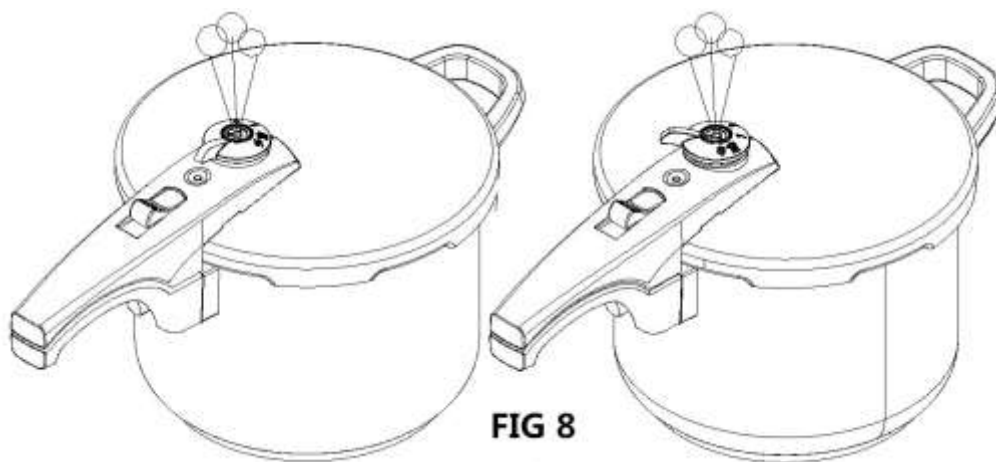
Fig 6

Gotowanie

1. Aby oszczędzać energię oraz uniknąć powstawania czarnych plam lub zabrudzeń, zaleca się używanie palnika o średnicy mniejszej niż szybkowar. Podczas korzystania z kuchenki gazowej należy ustawić płomień tak, aby nie wychodził poza korpus garnka (Rys. 7).



2). Umieść szybkowar na palniku; na początku zwiększ płomień, aby szybko podnieść ciśnienie wewnątrz garnka. Gdy ciśnienie osiągnie wybrany poziom, zawór regulacji ciśnienia zacznie automatycznie uwalniać parę. W tym momencie należy zmniejszyć płomień do takiego poziomu, aby z zaworu wydobywał się stały, równomierny strumień pary (Rys. 8).



Zmniejszanie ciśnienia

1. Po zdjęciu szybkowaru z palnika należy ostrożnie chwycić bakelitowe uchwyty po obu stronach garnka obiema rękami. Nie dotykaj gorącego korpusu ani pokrywy, aby uniknąć poparzenia.
2. Zmniejszanie ciśnienia należy przeprowadzać w następujący sposób:
 - ① Umieść szybkowar w zlewie bez wody, odkręć kran i opłucz pokrywę (uważając, aby woda nie dostała się na uchwyty ani zawór regulacji ciśnienia) (Rys. 9), aż czerwony wskaźnik zaworu bezpieczeństwa opadnie. Ta metoda pozwala szybko zmniejszyć ciśnienie.

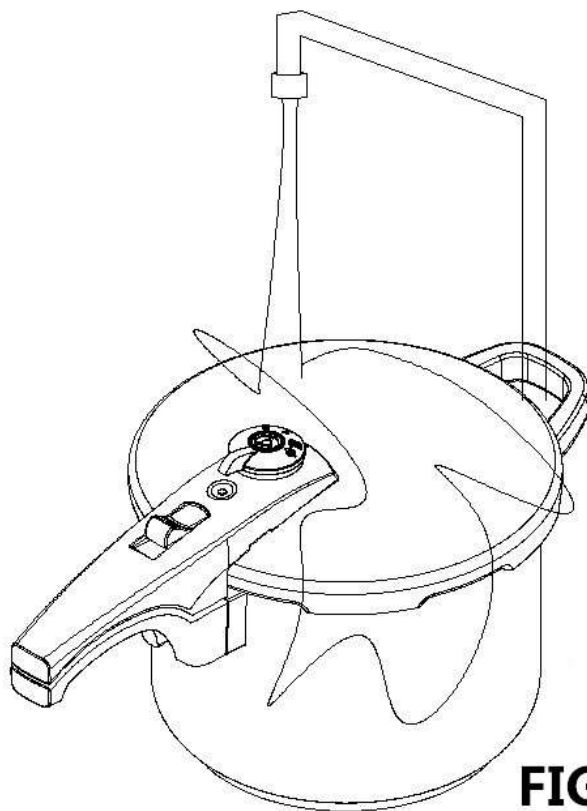


FIG 9

- ② **Uwaga:** nie zanurzaj szybkowaru w wodzie.
- ③ Zmniejszanie ciśnienia poprzez uwalnianie pary z zaworu regulacji ciśnienia: należy obrócić zawór regulacji ciśnienia z pozycji 2 do pozycji 1, aby para mogła szybko się uwalniać. Gdy ilość wydzielanej pary się zmniejszy, należy obrócić zawór z pozycji 1 do pozycji X, aby intensywnie uwalniać parę, aż całe ciśnienie zostanie usunięte i czerwony wskaźnik zaworu bezpieczeństwa opadnie. Metoda ta może powodować wypływanie płynu przy dużej ilości cieczy w garnku, dlatego nadaje się wyłącznie do potraw z materiałami stałymi.
- ④ Naturalne schładzanie na powietrzu aż do momentu, gdy wskaźnik zaworu bezpieczeństwa opadnie.

Otwieranie pokrywy: sprawdź, czy czerwony wskaźnik zaworu bezpieczeństwa opadł.

Pokrywę można otworzyć dopiero po upewnieniu się, że wskaźnik opadł.

Sposób otwierania: chwyć górny i dolny uchwyt prawą ręką, kciukiem prawej ręki przesunąć przycisk do pozycji otwarcia (Rys. 10), następnie trzymaj górny uchwyt prawą ręką, dolny uchwyt lewą ręką i obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż oznaczenie • na pokrywie zrówna się z oznaczeniem • na dolnym uchwycie. Następnie zdejmij pokrywę, unosząc ją pionowo do góry.

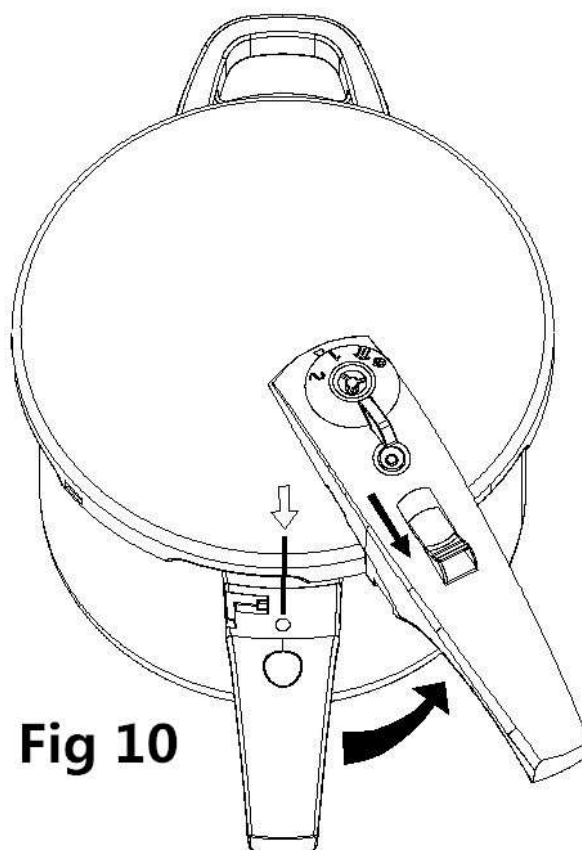


Fig 10

Uwaga: nigdy nie otwieraj szybkowaru na siłę, gdy wewnątrz znajduje się ciśnienie, aby uniknąć obrażeń.

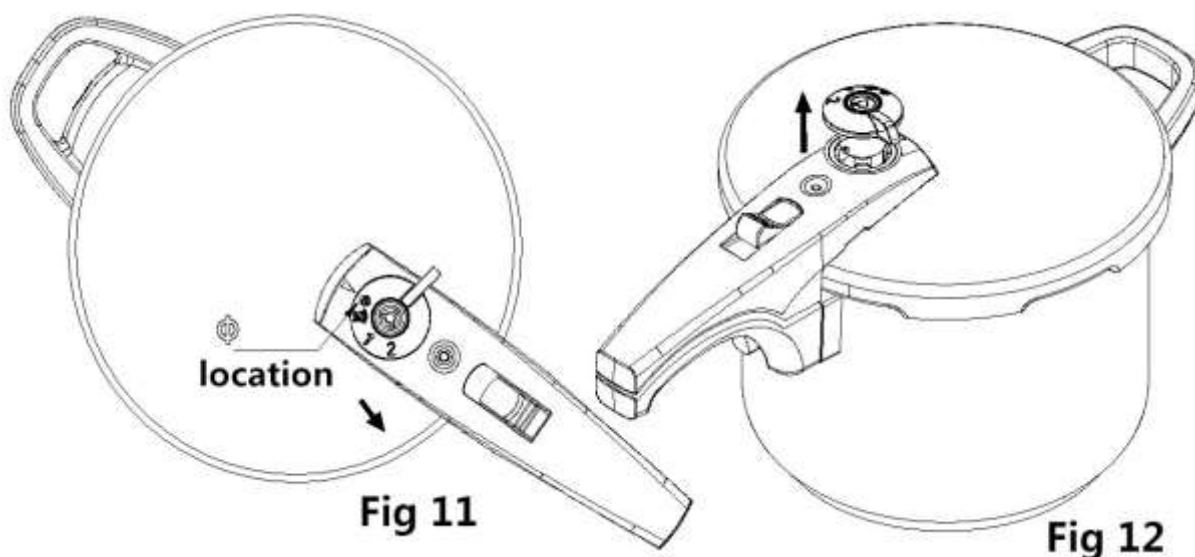
4) OPIS I ZASTOSOWANIE ZABEZPIECZEŃ

Ten szybkowar wyposażony jest w wiele urządzeń bezpieczeństwa, które zapewniają łatwe i bezpieczne gotowanie.

- **Zabezpieczenie otwierania/zamykania:** między pokrywą a górnym uchwytem znajduje się automatyczny mechanizm blokujący. Gdy ciśnienie wewnątrz garnka osiągnie 4 kPa, czerwony wskaźnik się podnosi, a mechanizm blokujący zaczyna działać — w tym momencie nie można otworzyć pokrywy. Gdy szybkowar zostanie odcisniony i ciśnienie spadnie poniżej 4 kPa, czerwony wskaźnik automatycznie się blokuje, co zapobiega otwarciu pokrywy dla bezpieczeństwa użytkownika.

Uwaga: przed podniesieniem się czerwonego wskaźnika niewielki wyciek pary wzdłuż boków górnego uchwyty jest zjawiskiem normalnym.

- **Zawór regulacji ciśnienia:** służy do regulacji ciśnienia podczas gotowania oraz do szybkiego jego uwalniania.



- **Zawór bezpieczeństwa**

Przed każdym użyciem należy sprawdzić wykałaczką lub innym cienkim patyczkiem, czy stalowe kulki mogą się swobodnie poruszać. Tylko gdy kulki poruszają się prawidłowo, zawór bezpieczeństwa działa poprawnie.

Jeśli zawór bezpieczeństwa zadziała podczas gotowania (para wydostaje się z zaworu bezpieczeństwa), należy wyłączyć źródło ciepła, aby zmniejszyć ciśnienie wewnątrz garnka, aż czerwony wskaźnik opadnie. Następnie należy otworzyć pokrywę i wyczyścić zawór bezpieczeństwa. Po upewnieniu się, że zawór nie jest zablokowany, a kulki stalowe działają prawidłowo, szybkowar może być ponownie używany.

- **Uszczelka (gasket)**

1. Nie wkładaj pokrywy ani uszczelki do zmywarki.
2. Nigdy nie zamykaj pokrywy, gdy szybkowar nie jest używany.
3. Uszczelka może ulec zużyciu po pewnym czasie użytkowania. Zaleca się jej wymianę co najmniej raz w roku.

4) WYKRYWANIE USTEREK I ROZWIĄZANIA

1. Zawór regulacji ciśnienia nie uwalnia pary

Możliwe przyczyny:

1. W garnku znajduje się zbyt mało płynu.
2. Źródło ciepła nie jest wystarczająco silne.
3. Zawór regulacji ciśnienia jest zablokowany.

Rozwiązanie:

1. Dodać odpowiednią ilość płynu — woda lub inny płyn nie powinien być w ilości mniejszej niż 0,5 L.
 2. Zwiększyć płomień / temperaturę.
 3. Wyczyścić zawór szybkowaru.
-

2. Para wydostaje się z krawędzi korpusu

Możliwe przyczyny:

1. Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.
2. Uszczelka nie jest prawidłowo zamontowana lub jest zabrudzona.
3. Uszczelka jest uszkodzona.
4. Korpus garnka został odkształcony w wyniku upadku.

Rozwiązanie:

1. Zdjąć i ponownie założyć pokrywę oraz spróbować jeszcze raz.
 2. Umyć uszczelkę i prawidłowo ją zamontować.
 3. Wymienić uszczelkę.
 4. Zaprzestać używania szybkowaru.
-

3. Brak ciśnienia w garnku i czerwony wskaźnik się nie podnosi

Możliwe przyczyny:

1. Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.
2. Uszczelka jest nieprawidłowo zamontowana lub zabrudzona.
3. Uszczelka jest uszkodzona.
4. Zawór regulacji ciśnienia nie jest ustawiony w prawidłowej pozycji.

Rozwiązanie:

1. Zdjąć pokrywę i założyć ją ponownie.
2. Umyć uszczelkę i zamontować ją prawidłowo.
3. Wymienić uszczelkę.
4. Ustawić zawór regulacji ciśnienia w pozycji 1 lub 2.

6) Główne dane techniczne

1. **Szczelność:** w zakresie od 20 kPa do ciśnienia roboczego nie dopuszcza się wycieku wody ani powietrza.
2. **Ciśnienie bezpieczeństwa:** 130–170 kPa.
3. **Ciśnienie rozrywające:** > 500 kPa.

4. **Bezpieczeństwo otwierania pokrywy:** gdy ciśnienie wewnątrz jest wyższe niż 4 kPa, nie można otworzyć pokrywy.
5. **Bezpieczeństwo zamykania pokrywy:** jeśli pokrywa nie zostanie prawidłowo zamknięta, ciśnienie nie osiągnie poziomu 4 kPa.

7) CZASY GOTOWANIA

Podczas gotowania mięsa lub drobiu należy dodać 0,5–1 l płynu (woda, zupa, sos itp.). Jeśli czas gotowania przekracza 15 minut, należy dodać więcej niż 1 l płynu.

Podane czasy mają charakter wyłącznie orientacyjny. Należy je dostosować w zależności od ilości składników. Czas należy liczyć od momentu, gdy zawór regulacji ciśnienia zacznie uwalniać parę.

Tabela referencyjna czasów gotowania

Szparagi (całe) – 3–4 min (Pozycja I)

Fasolka szparagowa (French beans) – 6–8 min (Pozycja I)

Brukselka – 4 min (Pozycja I)

Kapusta biała – 3–4 min (Pozycja I)

Kalafior – 3–4 min (Pozycja I)

Makaron – 5–6 min (Pozycja I)

Owsianka / kasza – 15–20 min (Pozycja I)

Ziemniaki w całości – 4–6 min (Pozycja I)

Ryż – 4–8 min (Pozycja I)

Pszemica – 15–20 min (Pozycja I)

Wołowina duszona w kawałkach – 15–20 min (Pozycja II)

Kurczak w kawałkach – 10–15 min (Pozycja II)

Kaczka – 15 min (Pozycja II)

Stek z polędwicy – 8–10 min (Pozycja II)

Ryba – 4–8 min (Pozycja II)

Gęś – 18–22 min (Pozycja II)

Baranina w kawałkach – 10–15 min (Pozycja II)

Golonka wieprzowa – 15–20 min (Pozycja II)

Królik w kawałkach – 13–18 min (Pozycja II)

Indyk – 15 min (Pozycja II)

Specjalna uwaga:

★ Powyższe dane mają charakter wyłącznie orientacyjny, ponieważ czas gotowania może się różnić w zależności od ilości żywności, temperatury otoczenia oraz wielkości źródła ciepła.

Uwaga: podczas gotowania owsianki/kaszy, gdy ciśnienie w szybkowarze osiągnie ciśnienie robocze, należy zmniejszyć płomień. Zapobiega to wykipieniu i wylaniu się jedzenia oraz wody.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI
Według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Producent: FOREINTRADE S.A

Adres producenta: Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Szybkuwar

Model (oznaczenia handlowe): KD4295 KD4296 KD4297

Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

1. 2014/68/EU Pressure Equipment
2. Rozporządzenie **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
3. Rozporządzenie **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
4. Rozporządzenie **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Według norm:

EN 12778:2002+AC:2003+A1:2005

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek, ul.Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-7752, REGON 147383292

