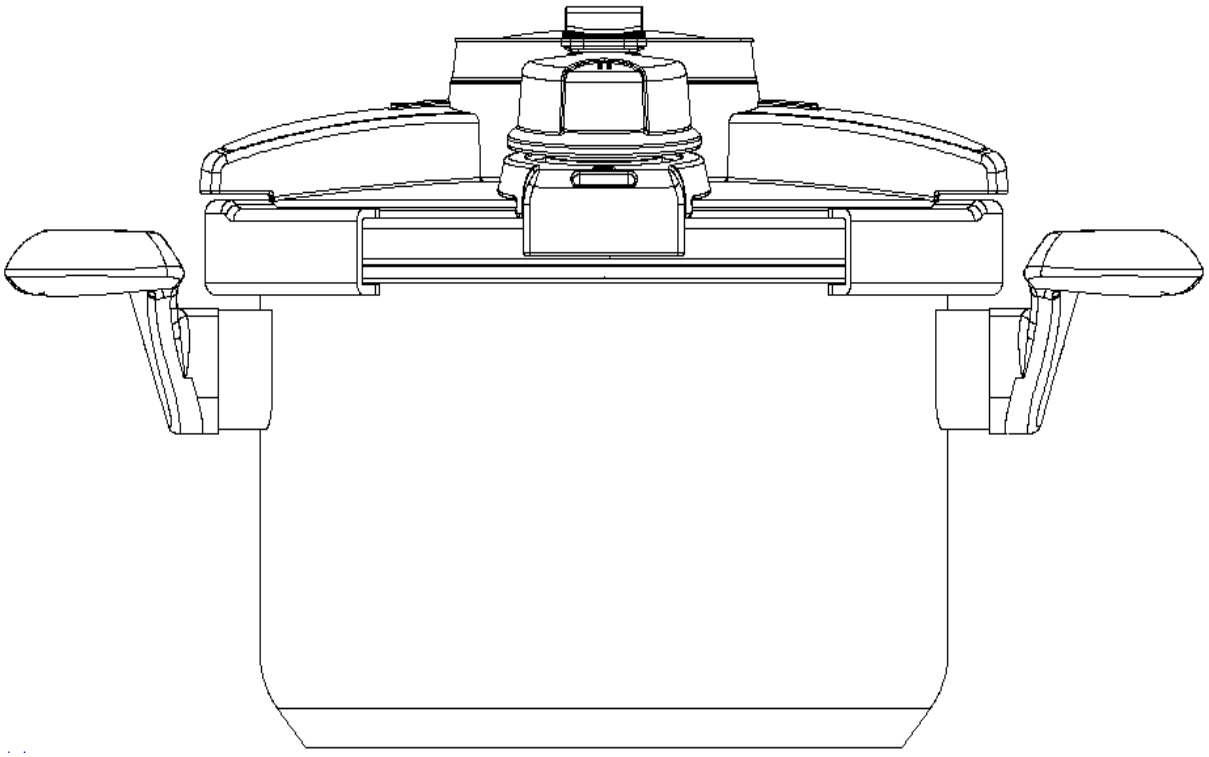
KRAFT&DELE
PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

SZYBKOWAR



KD4298 / KD4299

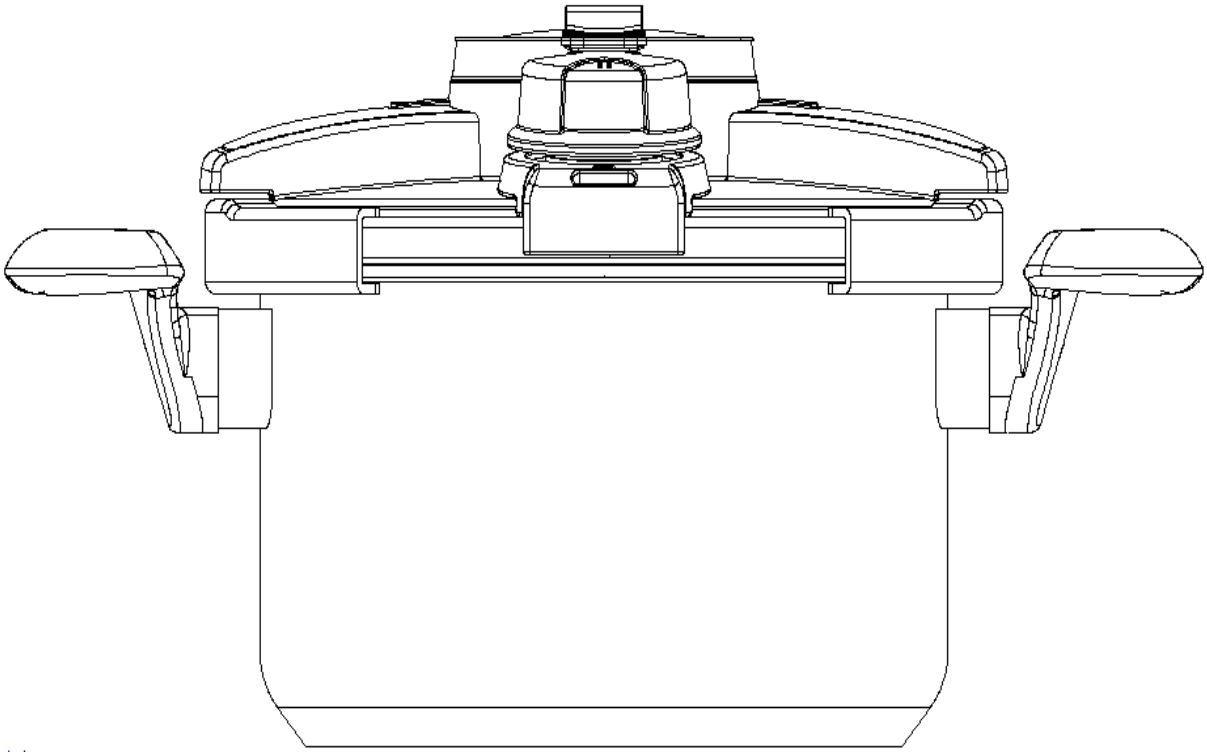
Instrukcja obsługi szybkowaru

Przedmowa

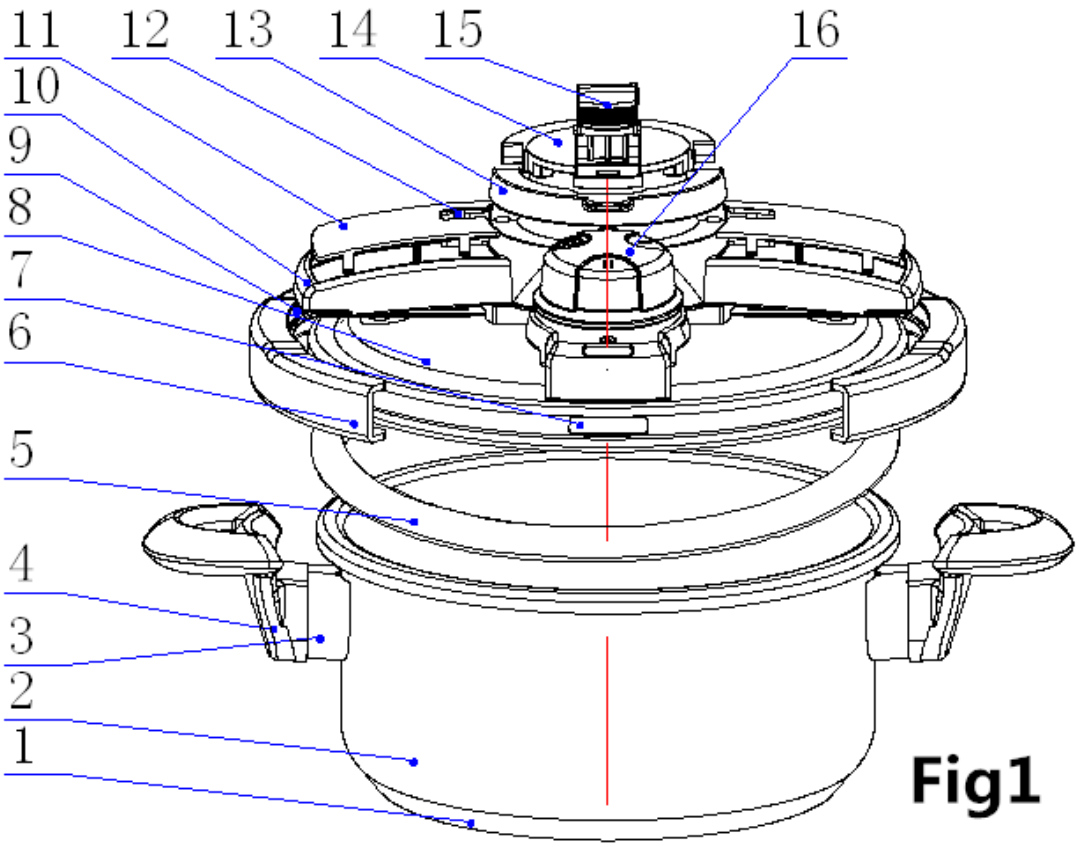
Witamy! Dziękujemy za wybór krajowych szybkowarów ze stali nierdzewnej naszej firmy. Z przyjemnością służymy pomocą.

Aby zapewnić bezpieczeństwo, trwałość oraz estetykę, produkujemy tę serię wysokiej jakości szybkowarów dzięki starannemu projektowaniu, dokładnemu doborowi materiałów, rygorystycznym procesom produkcyjnym oraz kompleksowym testom. Przy prawidłowym użytkowaniu żywotność szybkowaru będzie znacznie dłuższa. Niniejsza instrukcja zawiera informacje dotyczące prawidłowego użytkowania, konserwacji oraz zasad gotowania. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją przed użyciem.

Szybkowary wykonane są ze stali nierdzewnej, co zapewnia bezpieczeństwo, higienę, odporność na wysoką temperaturę oraz łatwość czyszczenia. Dno garnka składa się z aluminium oraz wielowarstwowego materiału kompozytowego typu 430, co zapewnia wysoką wytrzymałość i doskonałe przewodnictwo cieplne. Produkt nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych. Pokrywa wyposażona jest w sześć zabezpieczeń zapewniających bezpieczeństwo użytkowania. Łatwe otwieranie i zamykanie pokrywy spełnia nowe standardy i zapewnia użytkownikom większą wygodę.



1). Grafika oraz model szybkowaru



1. DNO WIELOWARSTWOWE
2. KORPUS SZYBKOWARU
3. UCHWYT KORPUSU
4. OSŁONA TERMICZNA UCHWYTU KORPUSU
5. USZCZELKA
6. ZACISK
7. OKIENKO BEZPIECZEŃSTWA
8. POKRYWA
9. ŁĄCZNIK
10. PANEL
11. PRZÓD PANELU
12. ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA
13. UCHWYT OTWIERANIA/ZAMYKANIA
14. PRZÓD PANELU
15. PRZYCISK
16. ZAWÓR REGULACJI CIŚNIENIA

Model	Rozmiar	Pojemność	Ciśnienie robocze (kPa)		Ciśnienie bezpieczeństwa (kPa)	
			I	II	Pierwsze	Drugie
KD4298	22CM	6.0L	60kPa	100kPa	130—170kPa	180--300 kPa
KD4299	22CM	8.0L	60kPa	100kPa	130—170kPa	180--300 kPa

2).Regulacje bezpieczeństwa

● Przeczytaj uważnie całą instrukcję obsługi i upewnij się, że dobrze ją rozumiesz przed użyciem.

● Postępuj ostrożnie zgodnie z instrukcją.

1. Ta seria szybkowarów przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego, nie do innych celów.
2. Nie używaj szybkowaru, jeśli osoba nie wie, jak go obsługiwać, lub jeśli jest to dziecko. Szybkowar powinien być używany pod nadzorem dorosłych. Dla bezpieczeństwa trzymaj go poza zasięgiem dzieci.
3. Nie dotykaj bezpośrednio odsłoniętej powierzchni metalowej o wysokiej temperaturze.
4. Przed użyciem szybkowaru upewnij się, że zawór regulacji ciśnienia, zawór otwierania/zamykania, uszczelka, nakrętka zabezpieczająca, pokrywa i korpus są czyste, bez zabrudzeń i tłuszczu.
5. Szybkowar należy używać do gotowania płynów o temperaturze wrzenia poniżej 120 ℃, które wydzielają dużą ilość pary, takich jak woda, bulion, sok itp.
6. Nie używaj szybkowaru do głębokiego smażenia w warunkach wysokiego ciśnienia.
7. Unikaj przypalenia szybkowaru i gotowania bez wody – wydłuża to żywotność garnka.
8. Napełniając szybkowar wodą, maksymalna pojemność nie powinna przekraczać 1/3 garnka. Podczas gotowania ryżu, warzyw lub fasoli pojemność garnka nie powinna przekraczać 1/3 jego objętości (rys. 2).

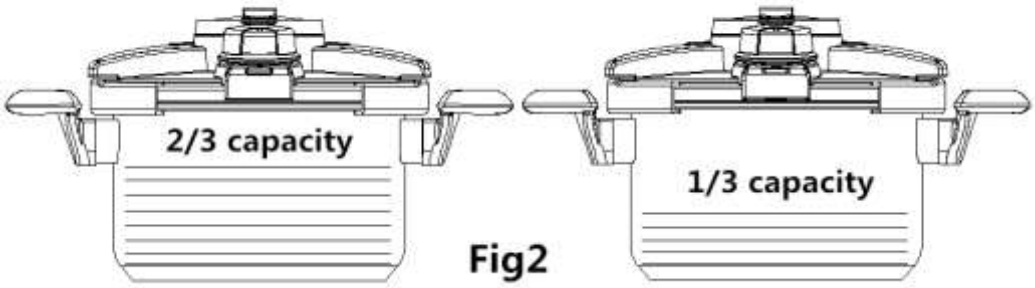


Fig2

9. Lepiej nie używać szybkowaru do gotowania soku jabłkowego, napojów typu Simi, zbóż, wodorostów, fasoli itp., ponieważ łatwo powodują one wrzenie i pryskanie. Mogą zablokować szybkie wydostawanie się pary lub jedzenia. Jeśli musisz je gotować, kontroluj proces często, aby uniknąć wypadku.
10. Nie pozostawiaj w garnku soli, substancji alkalicznych, cukru, octu ani resztek wody po gotowaniu na długi czas. Po użyciu trzymaj szybkowar czysty i suchy.
11. Jeśli para wydobywa się z zaworu otwierania/zamykania, natychmiast wyłącz źródło ognia i sprawdź, dlaczego tak się dzieje. Szybkowar można ponownie użyć dopiero po usunięciu problemu.
12. Zachowaj ostrożność przy przenoszeniu gorących płynów. Trzymaj dno garnka równolegle do podłoża. Nie popychaj ani nie uderzaj garnkiem.
13. Nie ustawiaj okienka bezpieczeństwa w kierunku użytkownika ani w przejściu.
14. Zakazane jest umieszczanie czegokolwiek na zaworze ograniczającym ciśnienie.
15. Nie otwieraj pokrywy, gdy w garnku jest ciśnienie. Nie podgrzewaj garnka, jeśli nie można prawidłowo zamknąć jego pokrywy.
16. Szybkowar jest pojemnikiem ciśnieniowym podczas pracy. Sprawdź, czy urządzenie do spuszczania ciśnienia nie jest zablokowane; w razie potrzeby oczyść je natychmiast.
17. Nie używaj szybkowaru w kuchence mikrofalowej ani w piekarniku.
18. W razie potrzeby naprawy oddaj szybkowar do wskazanej lub autoryzowanej stacji serwisowej.
19. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

.

3). Sześć urządzeń bezpieczeństwa szybkowaru:

● **Zawór regulacyjny (Regulator valve):** Garnek automatycznie uwalnia nadmiar ciśnienia, gdy osiągnie ciśnienie robocze, aby zapobiec nadmiernemu wzrostowi ciśnienia.

● **Zawór otwierania/zamykania (Close-open valve):** Szybkowar działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest prawidłowo zamknięta; w przeciwnym razie nie można go używać.

● Należy przerwać podgrzewanie i otworzyć pokrywę, gdy ciśnienie w garnku jest niskie. Ciśnienie bezpieczeństwa nie może wzrosnąć, a nadmiar ciśnienia zostaje uwolniony. Następnie zamknij pokrywę ponownie i upewnij się, że jest prawidłowo zamknięta.

● **Zawór otwierania/zamykania** automatycznie sprawdza ciśnienie wewnątrz garnka. Gdy ciśnienie spadnie poniżej ciśnienia otwarcia bezpieczeństwa, trzpień zaworu opada i można bezpiecznie otworzyć pokrywę.

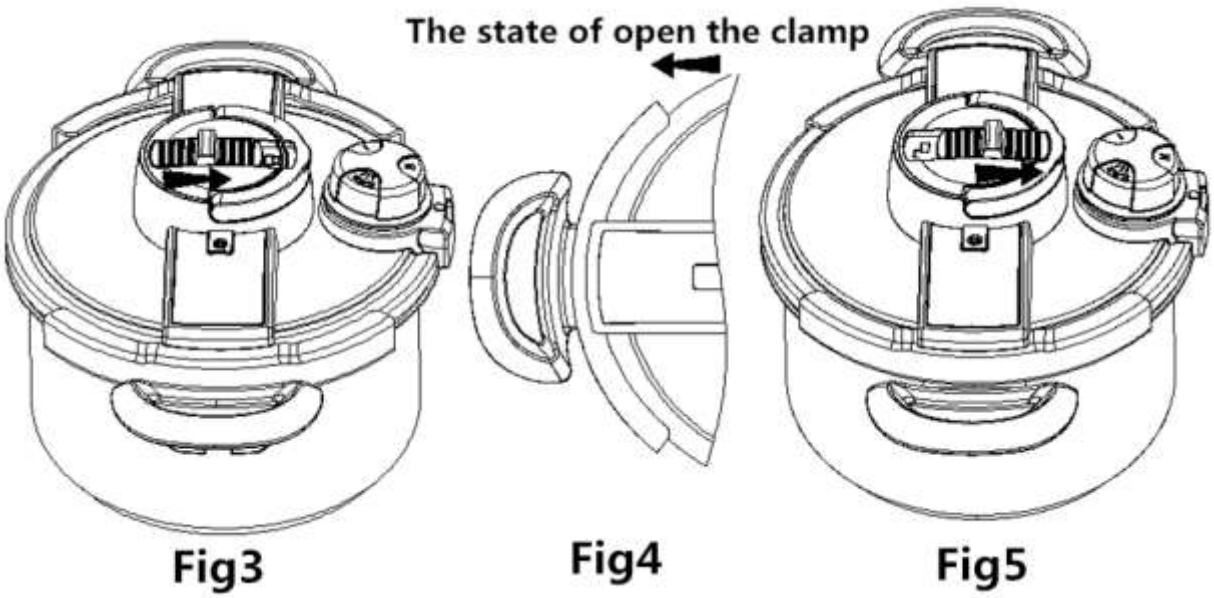
● **Zawór bezpieczeństwa (Safety valve):** W przypadku wysokiego ciśnienia, gdy zawór regulacyjny nie działa lub ma ograniczoną możliwość uwolnienia ciśnienia, zawór bezpieczeństwa automatycznie uwalnia nadmiar ciśnienia, zapewniając bezpieczeństwo.

● **Okienko bezpieczeństwa (Security window):** Umieszczone na krawędzi pokrywy. Jeśli zawór regulacyjny lub zawór bezpieczeństwa nie mogą uwolnić

ciśnienia lub robią to zbyt wolno, okienko otwiera się, szybko uwalniając nadmiar ciśnienia i chroniąc użytkownika oraz garnek.

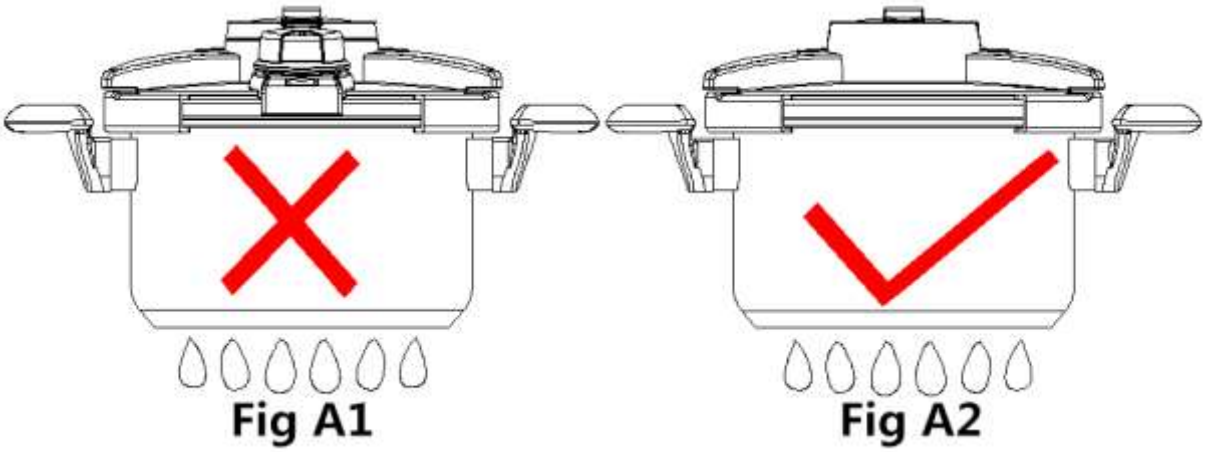
4). Instrukcje użytkowania szybkowaru

1. **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM SZYBKOWARU**
2. Przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi i zachowaj ją, zwracając szczególną uwagę na „przepisy bezpieczeństwa”.
3. Wlej do garnka 1/2 świeżej wody i postaw go na palniku, gotując przez pół godziny. Następnie wylej wodę, aby pozbyć się zapachu nowego garnka.
4. Po ostygnięciu i spadku ciśnienia otwórz pokrywę, wylej wodę, umyj i osusz szybkowar.
5. ---
6. **INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA**
7. **Sprawdzenie zaworów:**
8. Przed każdym użyciem upewnij się, że wszystkie zawory są w prawidłowej pozycji.
9. Sprawdź: zawór regulacji ciśnienia, zawór bezpieczeństwa oraz uszczelkę.
10. Upewnij się, że zawór otwierania/zamykania działa swobodnie, a pierścień uszczelniający znajduje się we właściwym miejscu.
11. **Przygotowanie jedzenia:**
12. Zwróć uwagę na właściwe ilości i rozszerzalność (pęcznienie) produktów podczas gotowania.
13. **Zamknięcie pokrywy:**
14. Upewnij się, że pokrętło pokrywy jest w pozycji otwartej (Fig. 3), a uchwyt otwierania/zamykania ustawiony pionowo na panelu pokrywy, z dwoma zaciskami w pozycji zewnętrznej (Fig. 4).
15. Zamocuj pokrywę do korpusu garnka, pociągając uchwyt otwierania/zamykania w dół do właściwej pozycji (Fig. 3 – ruch zgodny z ruchem wskazówek zegara o 90°).
16. Jeśli uchwyt jest równoległy do panelu, oznacza to prawidłowe zamknięcie pokrywy (Fig. 5).
17. W przypadku nowego szybkowaru delikatnie dociśnij pokrywę, aby ułatwić prawidłowe zamknięcie.



4. **Otwór wylotowy i okienko bezpieczeństwa** nie mogą być skierowane w stronę użytkownika podczas gotowania (Nieprawidłowo: Rys. A1, Prawidłowo: Rys. A2).

- Użytkownik nie powinien dotykać ani kierować się w stronę otworu wylotowego podczas uwalniania pary ani przy regulacji zaworu. Wydobywające się powietrze jest gorące (Nieprawidłowo: Rys. B1, Prawidłowo: Rys. B2).



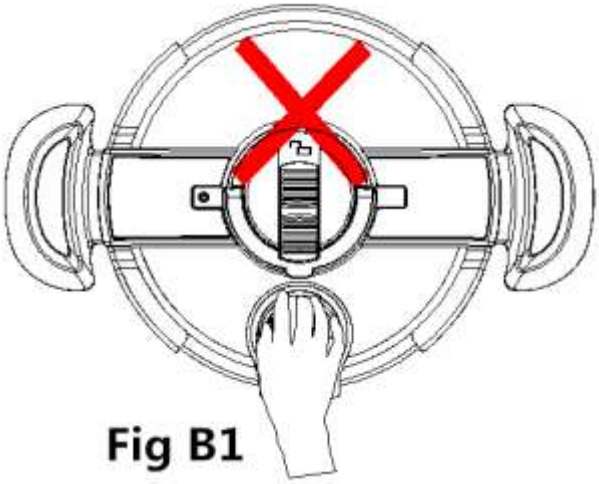


Fig B1

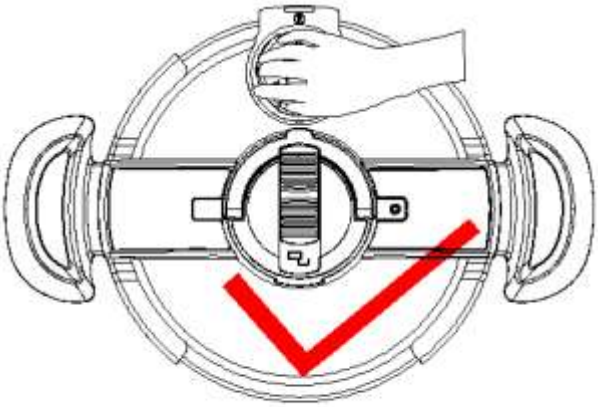


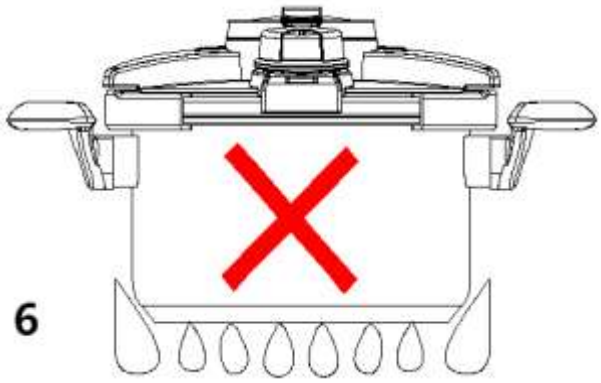
Fig B2

Podgrzewanie szybkowaru

a. Szybkowar powinien stać na poziomej powierzchni palnika.

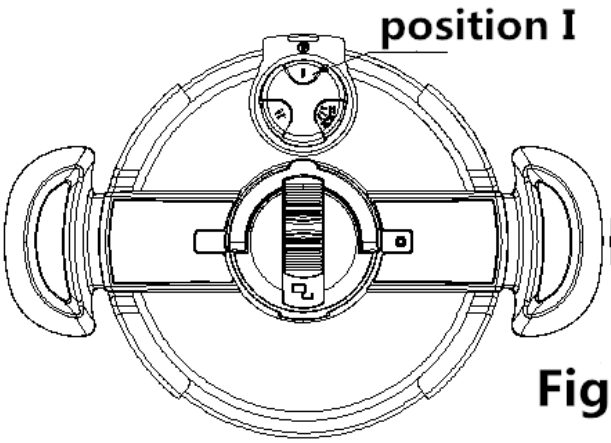
- Średnica elektrycznej płyty grzewczej powinna być większa niż średnica dna szybkowaru.
- Płomień gazowy nie powinien dotykać korpusu szybkowaru podczas gotowania (Rys. 6).

Fig 6



b. **Ciśnienie robocze:**

- Poziom „ I ” wynosi **60 ± 10 kPa**, a poziom „ II ” **100 ± 10 kPa** (Rys. 7).
- Zawór regulacyjny automatycznie uwalnia nadmiar pary, gdy ciśnienie osiągnie wybraną wartość roboczą.
- W tym momencie należy zmniejszyć ogień lub wyłączyć źródło ciepła.



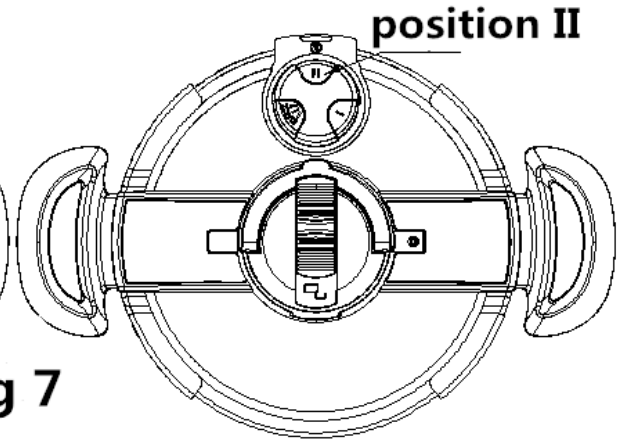


Fig 7

c. **Rozpoczęcie podgrzewania:**

- 2–3 minuty po włączeniu źródła ciepła z zaworu otwierania/zamykania/bezpieczeństwa wydobywa się niewielka ilość pary.
- W miarę wzrostu ciśnienia zawór działa, a para stopniowo zanika.

d. **Podgrzewanie szybkowaru:**

- Na początku podgrzewania z zaworu Stop-Open-Safe wydobywa się niewielka para.
- Kontynuuj podgrzewanie – zawór działa, a para stopniowo znika.
- Gdy ciśnienie w garnku osiągnie wybraną wartość roboczą, zawór regulacyjny będzie stale uwalniał nadmiar pary.
- W tym momencie należy zmniejszyć ogień lub ustawić ciśnienie na poziom „ Ⅱ”. Zawór regulacyjny będzie stabilnie uwalniał parę (Rys. 8: po lewej otwór wylotowy dla poziomu „ Ⅰ”, po prawej dla poziomu „Ⅱ”).

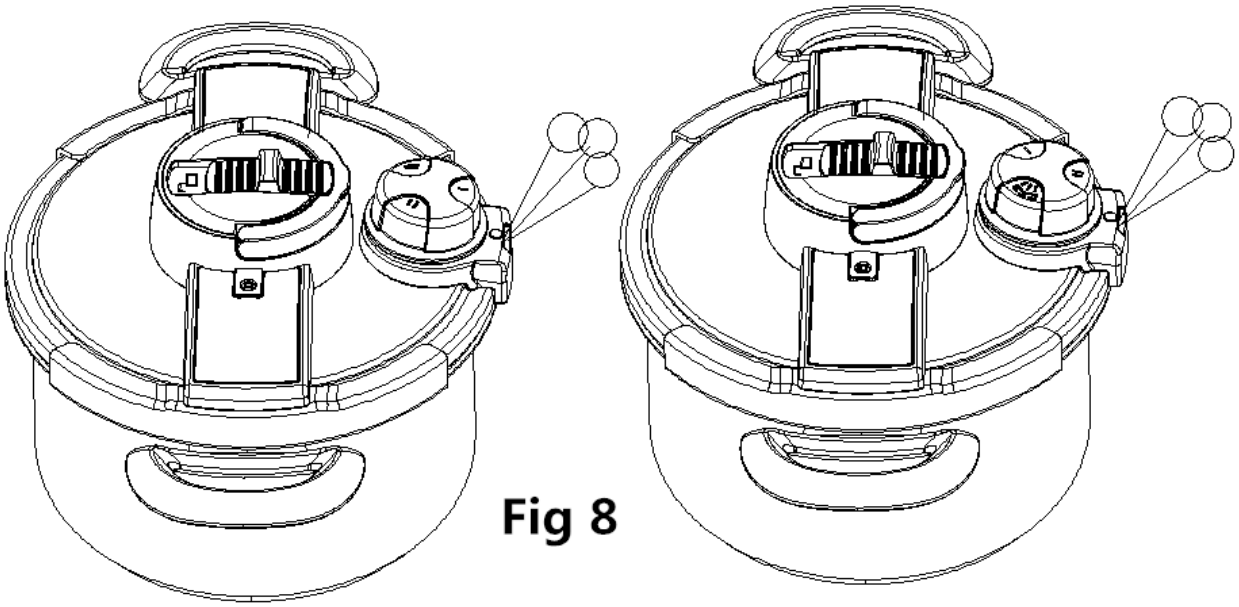


Fig 8

Ostrzeżenia i uwagi dotyczące użytkowania szybkowaru

- **Obliczanie czasu gotowania:** Czas gotowania należy liczyć od momentu, gdy zawór regulacyjny zacznie wydzielać parę. Szczegółowe czasy gotowania znajdziesz na ostatniej stronie instrukcji.
- **Bezpieczeństwo przy dotykaniu:** Nie dotykaj metalowych powierzchni bez rękawic ochronnych podczas gotowania ani krótko po jego zakończeniu.
- **Nie pozostawiaj garnka bez nadzoru:** Nigdy nie zostawiaj szybkowaru podczas gotowania bez obserwacji.
- **Gotowanie produktów łatwo pieniących się:** Najpierw otwórz pokrywę i usuń pianę. Następnie zamknij pokrywę i kontynuuj gotowanie.
- **Zachowanie wody w potrawie:** Normalny czas gotowania pozwala zachować wodę w potrawie. Dłuższy czas gotowania może zmieniać ilość

wody.

- **Dodawanie sosów:** Można dodać sosy, aby poprawić smak i efekt gotowania potraw.
- **Zmniejszenie ognia:** Jeśli z garnka wydobywa się zupa lub para, zmniejsz źródło ciepła.
- **Bezpieczne gotowanie:** Postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby uniknąć gotowania „na sucho” lub zablokowania zaworu.

Chłodzenie szybkowaru:

1. **Szybkie uwalnianie pary:**
    - Obróć zawór regulacyjny do pozycji „exhaust”, aby szybko uwolnić parę (rysunek poniżej).

2. **Szybkie schładzanie szybkowaru:**

- Schłodź szybkowar szybko, aby woda spadła i garnka ustabilizował się poziom wody.

Ostrzeżenie: Upewnij się, że woda nie dostanie się do zaworu bezpieczeństwa (Rys. 9).

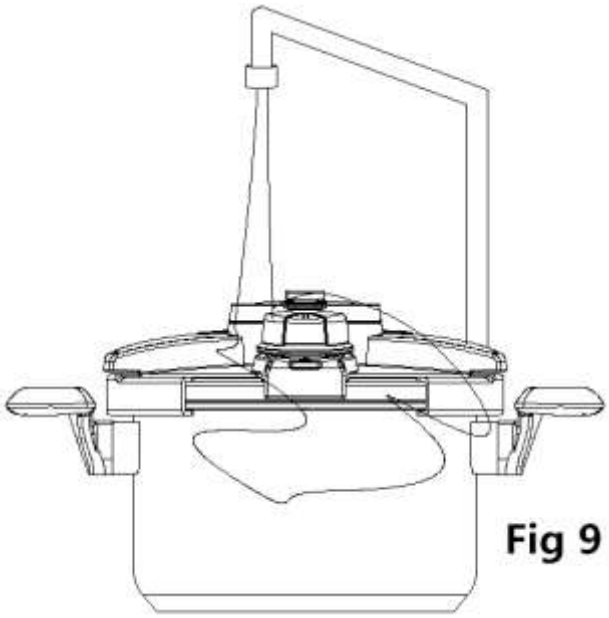


Fig 9

3. **Naturalne schładzanie szybkowaru:**

- Pozwól szybkowarowi ostygnąć naturalnie, aż ciśnienie spadnie, a zawór Stop-Open-Safe przestanie działać. Dopiero wtedy można otworzyć pokrywę.

Otwieranie szybkowaru:

- Po zakończeniu gotowania i ostygnięciu szybkowaru upewnij się, że zawór Stop-Open-Safe nie działa.
- Przy otwieraniu: jedną ręką trzymaj garnek, a drugą unieś uchwyt pokrywy do góry, ustawiając pokrywę pionowo względem powierzchni garnka. Następnie otwórz pokrywę (Rys. 10, Rys. 11, Rys. 12).

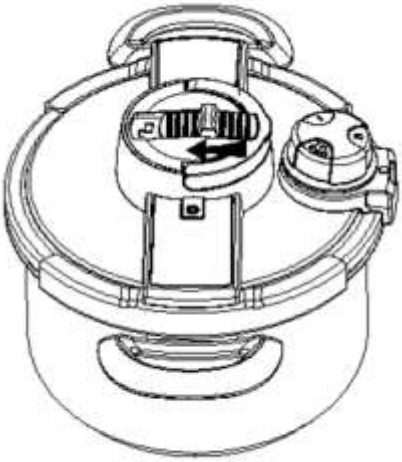


Fig 10

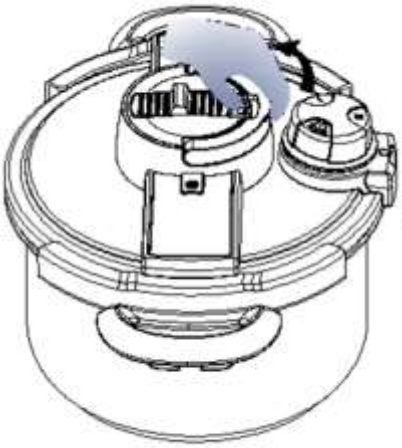


Fig 11

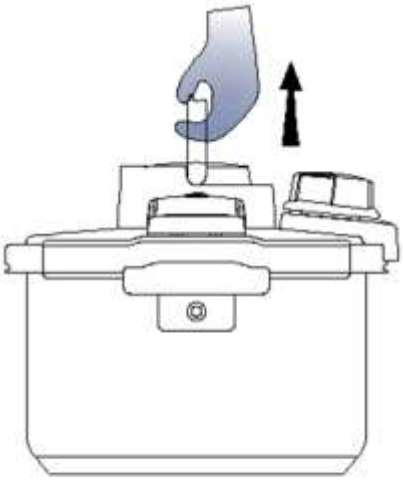


Fig 12

□ **Szczególne ostrzeżenia:**

★ Przed każdym użyciem sprawdź, czy system blokady działa płynnie, aby upewnić się, że funkcjonuje prawidłowo.

★ Nie należy samodzielnie demontować zaworu bezpieczeństwa, a tym bardziej go wymieniać.

★ Nie zmieniaj żadnych części szybkowaru – używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

5). ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I ICH ROZWIĄZANIA – SZYBKOWAR

Jeżeli podczas gotowania wystąpią problemy, należy:

1. **Umieścić szybkowar na poziomej powierzchni.**
2. **Ostrożnie schłodzić go, powoli wlewając zimną wodę na zewnętrzne ścianki garnka (nie do wnętrza zaworów).**
3. **Sprawdzać problemy krok po kroku, korzystając z poniższej tabeli diagnostycznej.**

1. Po podgrzaniu czerwony wskaźnik nie unosi się

- Możliwe przyczyny:
    1. Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.
    2. Uszczelka nie jest prawidłowo umieszczona lub jest zabrudzona.
    3. Uszczelka jest uszkodzona.
    4. Zawór regulacji ciśnienia nie jest na miejscu.
- Rozwiązania:
    - Sprawdź i ponownie zamknij pokrywę.
    - Włącz ogrzewanie.
    - Umyj lub wymień uszczelkę.
    - Sprawdź zawór i wlej odpowiednią ilość płynu.

2. Po podgrzaniu słychać dźwięk z zaworu ograniczającego, ale nie wydobywa się para

- Możliwe przyczyny:
    1. Zawór ograniczający jest zatkany.
    2. Zawór uwalniający jest zatkany.
    3. Gotowanie na sucho.
    4. Palnik nierówny.

- Rozwiązania:
    - Wyczyść zabrudzenia.
    - Oczyść zawór cienkim patyczkiem.
    - Dodaj trochę płynu.
    - Ustaw szybkowar na równym palniku.

3. Para wydobywa się z zaworu bezpieczeństwa

- Możliwe przyczyny:
    1. Rurka wylotowa jest zablokowana.
    2. Zbyt dużo jedzenia w garnku.
    3. Zbyt duże źródło ciepła.
- Rozwiązania:
    - Wyczyść rurkę.
    - Zmniejsz ilość jedzenia i ponownie podgrzej.
    - Zmniejsz moc grzania.

4. Para uchodzi z krawędzi garnka

- Możliwe przyczyny:
    1. Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.
    2. Uszczelka nie jest prawidłowo umieszczona lub jest zabrudzona.
    3. Uszczelka jest uszkodzona.
    4. Korpus garnka jest zdeformowany.
- Rozwiązania:
    - Załóż pokrywę ponownie i zamknij.
    - Umyj i popraw położenie uszczelki.
    - Wymień uszczelkę.
    - Przestań używać garnka, jeśli jest zdeformowany.

5. Uchwyty otwierania/zamykania nie działają płynnie

- Możliwe przyczyny:
    1. Uszczelka nie pasuje.
    2. Czerwony wskaźnik zaworu ograniczającego nie opadł.
    3. Użyto nadmiernej siły przy otwieraniu lub zamykaniu – mechanizm stop-open jest uszkodzony.
- Rozwiązania:
    - Wymień uszczelkę na oryginalną, odpowiedniego rozmiaru.
    - Poczekaj, aż wskaźnik opadnie.
    - Nie używaj nadmiernej siły – jeśli coś blokuje, sprawdź przyczynę i napraw w autoryzowanym serwisie.

Szczególne ostrzeżenia:

- ★ Nigdy nie wymieniaj żadnych części ani nie zmieniaj sposobu montażu. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

---

6) Konserwacja szybkowaru

(1) Konserwacja całego garnka

a. Po użyciu dokładnie umyj szybkowar, usuwając wszystkie zabrudzenia.

b. Po umyciu wytrzyj szybkowar do sucha.

c. Nie używaj metalowych szczotek ani innych twardych przedmiotów do szorowania powierzchni, aby nie uszkodzić garnka.

d. Nie przechowuj garnka razem z żelaznymi lub podobnymi metalowymi przedmiotami.

e. Jeśli nie będziesz używać garnka przez dłuższy czas, odłóż pokrywę odwrotnie na garnku.

---

(2) Konserwacja uszczelki

a. Zetrzyj zabrudzenia z garnka za pomocą wody lub delikatnego środka czyszczącego.

b. Osusz uszczelkę po umyciu.

c. Umieść uszczelkę w pokrywie we właściwej pozycji.

d. Po użyciu myj uszczelkę czystą wodą lub środkiem czyszczącym i po wysuszeniu umieść ją z powrotem w pokrywie. Upewnij się, że porusza się swobodnie. Wymień ją, jeśli zostanie uszkodzona lub po długim czasie użytkowania.

e. Zaleca się wymieniać uszczelkę co 1–2 lata, w zależności od częstotliwości użytkowania.

---

(3) Konserwacja zaworu regulacji ciśnienia, zaworu otwierania/zamykania i zaworu bezpieczeństwa

a. Jeśli zawory są zablokowane resztkami jedzenia lub zabrudzeniami, oczyść je, używając środka czyszczącego i wody. Sprawdź, czy woda przepływa przez nie swobodnie. Sprawdź, czy nakrętka blokująca działa płynnie – jeśli nie, napraw ją.

b. Po każdym użyciu należy oczyścić zawór regulacji ciśnienia:

1. Odkręć nakrętkę zaworu ręcznie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
2. Wyjmij cały zawór z otworu w pokrywie.

3. Wyjmij gniazdo zaworu i nakrętkę zaworu, odkręcając je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (Rys. 13, 14).
4. Umyj wszystkie części zaworu czystą wodą i upewnij się, że wszystkie elementy działają prawidłowo.

.

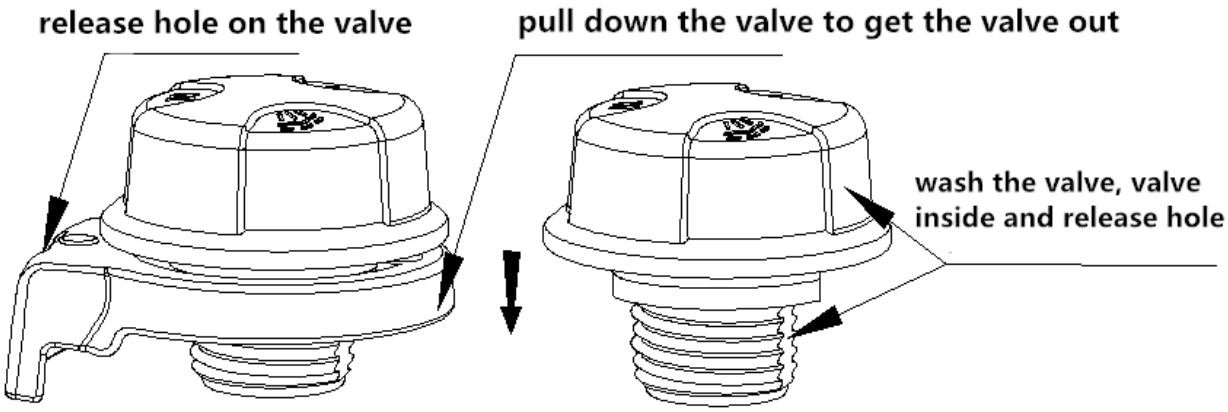
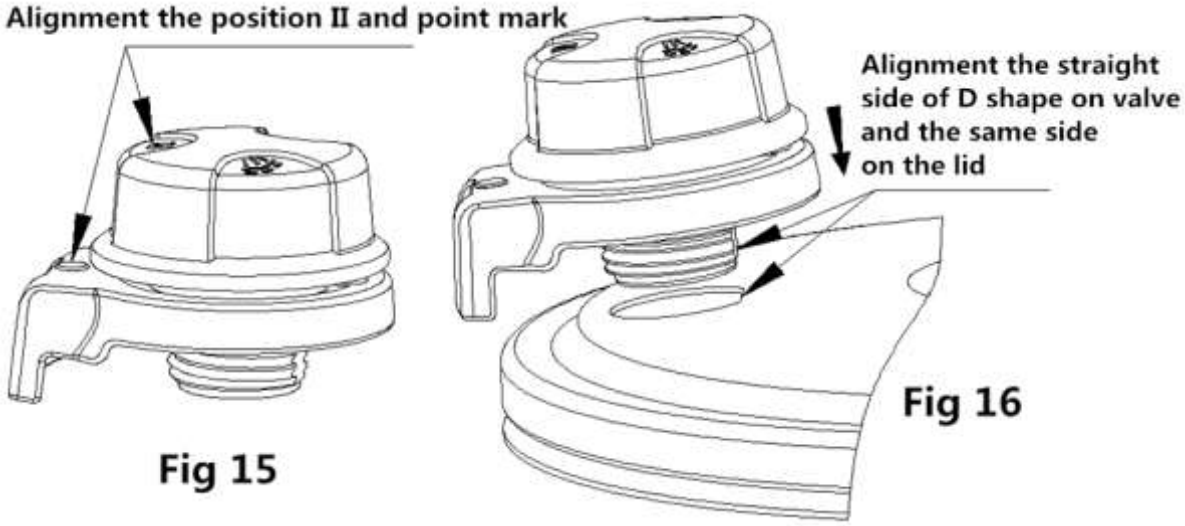


Fig 13 Fig 14

c. Montaż zaworu po wysuszeniu

1. **Osusz zawór** dokładnie przed montażem na pokrywie.
2. **Montaż zaworu i nakrętki zaworu:**
   - Przykręć zawór i nakrętkę zaworu (uwaga: dokręć do momentu, gdy nie będą się już poruszać).
3. **Montaż gniazda zaworu:**
   - Zamontuj gniazdo na zaworze (uwaga: wyrównaj pozycję i oznaczenie punktowe, Rys. 15).
4. **Montaż zaworu w otworze pokrywy:**
   - Wyrównaj prostą stronę kształtu D zaworu z tą samą stroną w pokrywie (Rys. 16).
   - Po prawidłowym osadzeniu zaworu w pokrywie dokręć nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Po wykonaniu tych kroków **zawór regulacji ciśnienia jest prawidłowo zamontowany i gotowy do użycia**.



d. Konserwacja zaworu stop-open

- Zawór **stop-open** należy regularnie sprawdzać i czyścić.
- Odkręć go wygodnie z pokrywy, aby oczyścić.
- Po wyczyszczeniu przykręć go z powrotem w oryginalnym położeniu.
- Sprawdź, czy trzpień zaworu swobodnie opada, poruszając pokrywą w górę i w dół.

---

4. Jak czyścić przypalone lub przyklejone resztki

a. Używaj **miękkich drewnianych przedmiotów**, np. drewnianych pałeczek lub drewnianej chochli, aby usunąć przypalone resztki.

b. Jeśli przypalone resztki są trudne do usunięcia:

- Umieść je **na słońcu** na długi czas, aby wyschły.
- Zanurz suchy drewniany przedmiot w oleju, a następnie wlej gorącą wodę po namoczeniu.
- Po krótkim namoczeniu usuń resztki.
- **Nie używaj ostrych narzędzi** (np. noża), aby nie uszkodzić garnka.

---

7) Główne dane techniczne szybkowaru

1. **Szczelność:** Brak wycieków wody lub powietrza między 20 kPa a ciśnieniem roboczym.
2. **Ciśnienie robocze:** 0,9–1,1 × ciśnienie robocze, czyli:
   - Pierwszy poziom: 54–66 kPa
   - Drugi poziom: 90–110 kPa
3. **Ciśnienie bezpieczeństwa:** 130–170 kPa
4. **Ciśnienie zwalniania uszczelki:** 180–300 kPa
5. **Maksymalne ciśnienie wewnątrz:** 360 kPa
6. **Ciśnienie pęknięcia:** >500 kPa
7. **Bezpieczeństwo otwierania pokrywy:** Nie można otworzyć pokrywy, jeśli ciśnienie wewnątrz >4 kPa
8. **Bezpieczeństwo zamykania pokrywy:** Ciśnienie nie osiągnie 4 kPa, jeśli pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta

9. **Bezpieczeństwo przed zablokowaniem:** Pod rurką uwalniającą zamontowano nakrętkę i pokrywę zapobiegającą zablokowaniu

---

8) Czasy gotowania

- Przy gotowaniu mięsa lub drobiu należy dodać **0,5–1 L płynu** (woda, bulion, sos itp.).
- Jeśli czas gotowania przekracza 15 minut, należy dodać **ponad 1 L płynu**.
- Podane czasy są orientacyjne – należy je dostosować do ilości potraw.
- Czas gotowania liczony jest od momentu, gdy **zawór regulacji ciśnienia zaczyna uwalniać parę**.

Referencyjne czasy gotowania w szybkowarze

Pozycja I – niższe ciśnienie

- Szparagi (całe) – 3–4 minuty
- Fasolka szparagowa – 6–8 minut
- Brukselka – 4 minuty
- Kapusta biała – 3–4 minuty
- Kalafior – 3–4 minuty
- Makaron – 5–6 minut
- Owsianka – 15–20 minut
- Ziemniaki (całe) – 4–6 minut
- Ryż – 4–8 minut
- Pszenica – 15–20 minut

Pozycja II – wyższe ciśnienie

- Wołowina (gulasz, kawałki) – 15–20 minut
- Kurczak (kawałki) – 10–15 minut
- Kaczka – 15 minut
- Stek filet – 8–10 minut
- Ryba – 4–8 minut
- Gęś – 18–22 minut
- Baranina (kawałki) – 10–15 minut
- Goleń wieprzowa – 15–20 minut
- Królik (kawałki) – 13–18 minut
- Indyk – 15 minut

Specjalne przypomnienie

★ Podane powyżej czasy i dane służą **wyłącznie jako odniesienie**, ponieważ mogą się różnić w zależności od:

- ilości jedzenia,
- temperatury otoczenia,
- wielkości źródła ciepła.

Uwaga:

- Podczas gotowania **owsianki**, gdy ciśnienie w garnku osiągnie **ciśnienie robocze**, należy **zmniejszyć ogień**.
- Ma to na celu **uniknięcie wykipienia jedzenia i wody**.

KRAFT&DELE

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: Szybkowar
Model (oznaczenia handlowe)**:** KD4298 KD4299
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: [illegible]-36-7[illegible]52; Regon: 147383292