



SZYBKOWAR HASCEVHER – WWW.HASCEVHER.PL

Wszystkie szybkowary marki HASCEVHER są wykonane ze stali nierdzewnej 18/8. Dzięki swym właściwościom jest najlepszym przewodnikiem ciepła, zatrzymuje o wiele mniej bakterii od tradycyjnych naczyń i nie wchłania zapachów, gwarantuje najwyższe bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością i jest wyjątkowo trwała. Szybkowar firmy HASCEVHER zaopatrzony jest w dwa zawory o różnym przeznaczeniu.

1. Zawór wylotowy pary - utrzymuje wymagane ciśnienie wewnątrz szybkowaru i w miarę jego wzrostu opuszcza parę na zewnątrz.
2. Zawór bezpieczeństwa działa tylko w przypadku awaryjnym: np. zablokowanie zaworu wylotowego kamieniem wapiennym.

GOTOWANIE W SZYBKOWARZE

W szybkowarach HASCEVHER stosujemy gotowanie ciśnieniowe. Ma ono ogromną przewagę nad tradycyjnym, ponieważ skraca czas przyrządzenia posiłków o około 75%. Potrawy przygotowane w szybkowarze niejednokrotnie przewyższają smakiem posiłki przygotowane metoda tradycyjna np. ryby lub ryż osiągają znakomity smak nieosiągalny przy tradycyjnym gotowaniu. Przy niewielkiej wprawie można używać szybkowaru do codziennego przygotowywania posiłków. W szybkowarze w prosty sposób można przygotować potrawy dietetyczne, bez użycia tłuszczu. Co więcej szybkowar jest idealny do gotowania jarzyn na parze co zapewnia im znakomity smak i właściwości odżywcze (przy gotowaniu ciśnieniowym tracimy zaledwie około 12% witamin i minerałów w stosunku do około 40% przy gotowaniu tradycyjnym). Do duszenia proszę używać 1/4 litra wody. Szybkowar może być wypełniony maksymalnie do 2/3 swojej pojemności, a w przypadku zup do połowy. Jeżeli przepis wymaga lekkiego przysmażenia to dokonujemy tego przez chwilę bez użycia pokrywy. Po dodaniu wody, bulionu lub wina (zależy

od przepisu) należy zamknąć szybkowar i gotować zgodnie z przepisem. Aby zrumienić mięso bez użycia tłuszczu należy: postawić odkryty szybkowar na źródle ciepła. Po 2-3 minutach należy sprawdzić czy dno garnka ma odpowiednią temperaturę w tym celu upuszczamy na dno kilka kropli wody, jeżeli rozprysną się z sykiem możemy przystąpić do opiekania. Rumienimy mięso ze wszystkich stron a następnie dodajemy wodę lub inny płyn przewidziany w przepisie, zamykamy szybkowar i dusimy pod ciśnieniem.

SPOSÓB OBSŁUGI

1. W celu otwarcia szybkowaru należy: odciągnąć uchwyt pokrywy do góry i ustawić w położeniu przeciwnym, lekko nacisnąć pokrywę, ustawić ją skośnie i wyjąć z naczynia.
2. Włożyć składniki potrawy do szybkowaru. Jeżeli przepis wymaga lekkiego przysmażenia to dokonujemy tego przez chwilę bez użycia pokrywy. Po dodaniu wody, bulionu lub wina (zależy od przepisu) należy zamknąć szybkowar i gotować zgodnie z przepisem.
3. Szybkowar należy zamknąć w sposób odwrotny niż opisany powyżej . Uchwyt powinien znajdować się pośrodku uchwytów garnka.
4. Po ustawieniu szybkowaru na źródle ciepła czekamy do chwili gdy para zacznie się wydobywać przez zawór wylotowy. Należy następnie zredukować temperaturę pod naczyniem i liczyć czas gotowania od tego momentu. Lekkie syczenie zaworu jest zjawiskiem normalnym.
5. Gdy minie czas gotowania przewidziany w przepisie należy szybkowar zdjąć z źródła ciepła a następnie podnieść otwór wylotowy do góry, obrócić w lewo i pozostawić w pozycji otwartej do momentu wydobycia się całej pary z szybkowaru.
6. Aby uniknąć rozchodzenia się pary wodnej i zapachów można szybkowar wstawić do zlewozmywaka kuchennego i pod słabym strumieniem wody schłodzić. Dzięki temu para wewnątrz szybkowaru skropli się. Jeżeli po otwarciu zaworu wylotowego para nie będzie się wydobywać można otworzyć pokrywę.

7. SZYBKOWAR MOŻNA OTWORZYĆ TYLKO I WYŁĄCZNIE PO UPEWNIENIU SIĘ, ŻE CAŁA PARA ZOSTAŁA WYPUSZCZONA NA ZEWNĄTRZ. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I PRAWDŁOWEGO KORZYSTANIA Z SZYBKOWARU

1. Po rozpakowaniu zakupionego szybkowaru należy upewnić się czy jest on kompletny.
2. Proszę nie napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego objętości.
3. Przed postawieniem szybkowaru na palniku należy sprawdzić czy zawór wylotowy swobodnie ślizga się po swoim trzpieniu.
4. W trakcie gotowania w momencie pierwszych oznak wydobywania się pary z zaworu wylotowego należy zredukować temperaturę pod szybkowarem.
5. Przed otwarciem szybkowaru należy podnieść zawór wylotowy do góry i obrócić w lewo, pozostawiając go w tej pozycji do czasu, aż cała para zostanie wypuszczona. UWAGA! WYCHODZĄCA PARA MA WYSOKĄ TEMPERATURĘ.
6. W trakcie użytkowania należy bardzo starannie czyścić zawory pod silnym strumieniem wody. Po długim działaniu zawory mogą zostać zanieczyszczone osadem wapiennym. Co jakiś czas należy wymontować je i wyczyścić przy pomocy sody oczyszczonej.
7. Proszę nie wstrząsać napełnionego szybkowaru.
8. W przypadku, gdy z zaworu bezpieczeństwa wydobywa się para, natychmiast należy wyłączyć palnik i po otwarciu w sposób podany powyżej należy sprawdzić zawór wylotowy i przeczyścić go, jeżeli jest zatkany.
9. Proszę pamiętać aby płomień nie wykraczał poza wielowarstwowe dno.
10. Pusty szybkowar nie może być podgrzewany dłużej niż 2-3 minuty.
11. Szybkowar(technologia oparta na gotowaniu na parze) wymaga bardzo dokładnego zamknięcia pokrywy. Po zamknięciu należy ponownie sprawdzić szczelność pokrywy!! Jeżeli spod pokrywy wydobywa się para, oznacza to, że szybkowar jest źle zamknięty, uszczelka jest zabrudzona lub przerwana. Ponownie należy sprawdzić pokrywę, umyć uszczelkę lub ją wymienić. Jeżeli z szybkowaru wydobywa się bardzo dużo pary - oznacza to zbyt wysoką temperaturę. Należy wówczas zredukować ilość ciepła lub zdjąć szybkowar z gazu.
12. Sól należy dodawać dopiero po zagotowaniu wody - dzięki temu uniknie

się powstawaniu białego osadu w naczyniu. Powstały osad usuwamy myjąc naczynie wodą z dodatkiem octu lub soku z cytryny.

13. Nigdy nie należy otwierać gorącego szybkowaru na siłę.

14. Do mycia szybkowaru zalecamy używanie delikatnych mleczek.

15. Szybkowar należy przechowywać otwarty.

16. Po zakończeniu gotowania wszystkie części należy umyć.

Mamy nadzieję, że te kilka uwag pozwoli Państwu w pełni wykorzystać wszystkie możliwości szybkowaru marki HASCEVHER.

Importer:

MAG DESIGN

PIEKNIEGOTUJ.PL

UL. PŁOWIECKA 55

04-501 WARSZAWA

www.piekniegotuj.pl